





DENDÊ

LE BAR

TOUS LES PRIX SONT EN CHF





SALADES

- SALADE BURRATA 23** 
et hop avec un cocktail Hêvêa au couché de soleil
- SALADE PASTÈQUE & FETA 23** 
le Peissy fruité rajoutera du fruit
- SALADE DE HOMARD, RADIS & AVOCAT 39** 
le top du chic avec une coupe de champagne Lallier
- ARTICHAUTS CUIITS AU FOUR JOSPER 17**
une bonne bière de soif en duo
- BROCHETTES DE PARISIENNE DE BŒUF MARINADE THAÏ 22** 
parfait avec un verre de Barbera légèrement épicé
- UN SAUCISSON ET UNE TOMME SUR SA PLANCHETTE 16**




FOCACCIA


- ROMARIN 12**
- N'DUJA 15**
- PARMA 20**
- TOMATES SÉCHÉES 14**
L'apéro à l'italienne c'est Focaccia + Apérol Spritz!

PIZZA



- LA MARGHERITA 21** 
sauce tomate, mozzarella
- LA GORGONZOLA 28** 
sauce tomate, mozzarellà, gorgonzola
- LA PARMA 29** 
sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme
- LA N'DUJA 28** 
sauce tomate, mozzarella et saucisse calabraise n'duja
- LA VIETATA 39** 
sauce tomate, mozzarella, ricotta et truffe d'été

FOOD

- LA CÔTE DE BOEUF ANGUS MATURÉE 14.50/100 GR**
Quoi de mieux qu'avec les vibes toscanes du Caiarossa
- STEAK SANDWICH ANGUS MATURÉE 39** 
avec un bon verre de rosé et on vit le moment présent
- DES CREVETTES GÉANTES SAUVAGES GRILLÉES AU BBQ 45** 
perso je boirais un merveilleux pinot blanc
- LE LOBSTER ROLL D'AMELIE, BUNS BRIOCHÉ, MAYO CHIPOTLE 39** 
on est chic ou pas et la coupe de champagne Lallier brut est parfaite

SERVI AVEC FRITES OU POMMES GRENAILLES, ET LÉGUMES GRILLÉS
SAUCES: CHIMICHURI OU TIGRE QUI PLEURE 

DESSERTS

- DES MOCHI MOCHI TOUT EN FRAÎCHEUR 7/pce**
saveurs à choix: coco, mangue, fruits des bois, noisette, caramel salé, sésame
- MOUSSE MARACUJÁ SOUVENIR DE COPACABANA 12** 

- LES CLASSIQUES GLACES MÖVENPICK 7**
parfums à choix: espresso croquant, chocolat, vanille, caramélita, mangue&fruit de la passion, perfect match

PROVENANCES

Agneau: IRLANDE Bœuf: SUISSE Poulet: SUISSE Crevettes: VIETNAM
Homard: USA Thon: VIETNAM

MINÉRALES

- SAN PELLEGRINO / ACQUA PANNA 50CL 6
- SAN PELLEGRINO / ACQUA PANNA 75CL 8
- SINALCO COLA / ZERO 6
- ICE TEA CITRON, PÊCHE OU MENTHE 6
- BISSAP, DJINDJA 8
- CAFÉ & THÉ 5

LES COCKTAILS SIGNATURE 15

- DENDÊ -- fruité & délicat**
vodka, Mondoro, ananas, sirop spicy, menthe fraîche et citron frais
- BAOBAB-- fruité & relevé**
gin, Apérol, pomme, yuzu, gingembre
- HÊVÊA-- frais & suave**
rhum, kiwi, basilic, ananas, cranberry, citron frais
- PHOENIX -- acidulé & subtil**
gin, chartreuse verte, pomme verte, concombre et citron frais
- AçAÏ-- fruité & doux**
vodka, limoncello, pastèque, sirop hibiscus, ananas, citron

LES MOCKTAILS 12

- CUPAÇU**
pomme, cranberry, purée de fruits rouges et vanille
- MORINGA**
purée de fruit de passion, pomme, mirabelle, ananas

LES CLASSIQUES MOJITOS 14

LES SPRITZ 13

Apérol

BIÈRES

- PAULANER BLANCHE, BLONDE 25 CL 6**
+ picon +2CHF
- PAULANER BLANCHE, BLONDE 50CL 10**
+ picon +2CHF
- BIÈRE DES MURAILLES IPA BOUTEILLE 33 CL 8**

VINS BLANCS

VERRE 1,5DL / BOUTEILLE 75CL

- PEISSY FRUITÉ DOMAINE DES 3 ÉTOILES 11.50/45**
- CHARDONNAY SOPHIE DUGERDIL 15/60**
- PINOT BLANC CLOS DES PINS 49**

VINS ROSÉS

VERRE 1,5DL / BOUTEILLE 75CL OU 150 CL

- FIGUIÈRES 2025 12/52/105 (mag)**
- FIGUIÈRES CONFIDENTIELLE 2025 65/135 (mag)**
- ROSÉ DE GAMAY DOMAINE DES 3 ÉTOILES 2023 45**

VINS ROUGES

VERRE 1,5DL / BOUTEILLE 75CL OU 150 CL

- MERLOT STÉPHANE DUPRAZ 13/55**
- GAMARET DOMAINE DES PENDUS 12/53**
- BARBERA HILDBERG PASQUERO 13/55**
- EMPREINTE NOIRE JM NOVELLE 60**

LES BULLES

VERRE 1DL / BOUTEILLE 75CL OU 150 CL

- LALLIER BRUT RÉFLEXION 16/99/199**
- LALLIER BLANC DE BLANC 149**
- LALLIER ROSÉ 145**
- PROSECCO MARTINI 8/49**

DENDÉ

LE RESTAURANT
FOOD

TOUS LES PRIX SONT EN CHF

LES SALADES POUR LE SUMMER BODY

SALADE VERTE 7 🍷

SALADE BURRATA 23 🍷

et hop avec un cocktail Hèvèa au couché de soleil

SALADE MANGUE & AVOCAT 23 🍷

SALADE PASTÈQUE & FETA 23 🍷 🍷

le Peissy fruité rajoutera du fruit

SALADE DE HOMARD, RADIS & AVOCAT 39 🍷 🍷 🍷 🍷

le top du chic avec une coupe de champagne Lallier

LES FOCACCIAS À PARTAGER ENTRE AMIS

ROMARIN 12

N'DUJA 15

PARMA 20

TOMATES SÉCHÉES 14

L'apéro à l'italienne c'est Focaccia + Apérol Spritz !

LES PIZZAS QUI SORTENT DU FOUR À BOIS

LA MARGHERITA 21 🍷

sauce tomate, mozzarella

LA NAPOLITANA 23 🍷 🐟

sauce tomate, mozzarella, câpres et filets d'anchois

LA PROSCIUTTO 28 🍷

sauce tomate, mozzarella, jambon cuit

LA PARMA 29 🍷

sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme

LA N'DUJA 28 🍷

sauce tomate, mozzarella et saucisse calabraise n'duja

LA VIETATA 39 🍷

sauce tomate, mozzarella, ricotta et truffe d'été

LA VEGGETARIANA 28 🍷

sauce tomate, mozzarella, légumes de saison

LA SICILIANA 29 🍷 🐟

sauce tomate, mozzarella, filets de thon, poivrons et olives

LA GORGONZOLA 28 🍷

sauce tomate, mozzarella, gorgonzola

PROVENANCES

Agneau: IRLANDE Bœuf: SUISSE Poulet: SUISSE

Crevettes: VIETNAM Homard: USA Thon: VIETNAM

SINON ON COMMENCE OU ON PARTAGE

BROCHETTES DE PARISIENNE DE BŒUF MARINADE THAÏ 22 🍷
parfait avec un verre de Barbera légèrement épicé

BŒUF GRILLÉ MARINADE CORÉENNE 20 🍷 🍷

CEVICHE DE THON VIERGE 19 🍷 🍷
passion, coriandre et fleurs de Sichuan

LAAB DE POULET LAO 21 🐟 🍷

ARTICHAUTS CUIITS AU FOUR JOSPER 17

une bonne bière de soif en duo

LA TERRE

LA CÔTE DE BŒUF ANGUS MATURÉE 14.50/100 GR

Quoi de mieux qu'avec les vibes toscanes du Caiarossa

L'ENTRECÔTE ANGUS MATURÉE ET BIEN PERSILLÉE DE 220G 45

UN CHÂTEAUBRIAND ANGUS MATURÉ EXTRA TENDRE 55/pers.
minimum 2 personnes

STEAK SANDWICH ANGUS MATURÉE 39 🍷 🍷 🍷

avec un bon verre de rosé et on vit le moment présent

LE CARRÉ D'AGNEAU CUIT AU FOUR JOSPER 45

OU LA MER

DES CREVETTES GÉANTES SAUVAGES GRILLÉES AU BBQ 45 🍷 🍷
perso je boirais un merveilleux pinot blanc

UN THON GRILLÉ AUX ÉPICES JAPONAISES 45 🍷 🍷

LE LOBSTER ROLL D'AMELIE, BUNS BRIOCHÉ, MAYO

CHIPOTLE 39 🍷 🍷 🍷

on est chic ou pas et la coupe de champagne Lallier brut est parfaite

LE SURF AND TURF POUR CEUX QUI HÉSITENT 45 🍷 🍷

TOUS LES PLATS "TERRE" ET "MER" SONT SERVIS AVEC FRITES OU POMMES GRENAILLES, ET LÉGUMES GRILLÉS

SAUCES: CHIMICHURI OU TIGRE QUI PLEURE (🍷 🐟)

ON CLÔTURE LE REPAS AVEC

UN MOELLEUX AU CHOCOLAT 70% BIEN FONDANT 12 🍷 🍷

DES MOCHI MOCHI TOUT EN FRAÎCHEUR 7/pce

saveurs à choix: coco, mangue, fruits des bois, noisette, caramel salé, sésame

MOUSSE MARACUJÁ SOUVENIR DE COPACABANA 12 🍷

LES CLASSIQUES GLACES MÖVENPICK 7

parfums à choix: espresso croquant, chocolat, vanille, caramelita, mangue&fruit de la passion, perfect match

**UNE COUPE VALAISANNE / WILLIAM / COLONEL
POUR BIEN DIGÉRER 13**

DENDÊ

LE RESTAURANT
DRINKS

TOUS LES PRIX SONT EN CHF

MINÉRALES

- SAN PELLEGRINO / ACQUA PANNA 50CL 6
- SAN PELLEGRINO / ACQUA PANNA 75CL 8
- SINALCO COLA / ZERO 6
- ICE TEA CITRON, PÊCHE OU MENTHE 6
- BISSAP, DJINDJA 8
- CAFÉ & THÉ 5

LES COCKTAILS SIGNATURE 15

- DENDÊ -- fruité & délicat**
vodka, Mondoro, ananas, sirop spicy, menthe fraîche et citron frais
- HÈVÈA-- frais & suave**
rhum, kiwi, basilic, ananas, cranberry, citron frais
- AçAÏ-- fruité & doux**
vodka, limoncello, pastèque, sirop hibiscus, ananas, citron
- PHOENIX -- acidulé & subtil**
gin, chartreuse verte, pomme verte, concombre et citron frais
- BAOBAB-- fruité & relevé**
gin, Apérol, pomme, yuzu, gingembre

LES MOCKTAILS 12

- CUPAÇU**
pomme, cranberry, purée de fruits rouges et vanille
- MORINGA**
purée de fruit de passion, pomme, mirabelle, ananas

LES COCKTAILS CLASSIQUES 14

LES SPRITZ 13

- Apérol
- Sarti
- Campari
- Mondoro

BIÈRES

- PAULANER BLANCHE, BLONDE 25 CL 6
+ picon +2CHF
- PAULANER BLANCHE, BLONDE 50CL 10
+ picon +2CHF
- BIÈRE DES MURAILLES IPA BOUTEILLE 33 CL 8

LA SÉLECTION DE VINS BLANCS GENEVOIS EN BOUTEILLE

- PEISSY FRUITÉ DOMAINE DES 3 ÉTOILES 11.50/45
- SAUVIGNON BLANC STÉPHANE DUPRAZ ... de la complexité 55
- CHARDONNAY SOPHIE DUGERDIL 15/60
- CHASSELAS CLOS DES PINS ... de la minéralité 43
- PINOT BLANC CLOS DES PINS 49
- ALIGOTÉ SORAL DOMAINE DES PENDUS ... pimpant et frais 45
- QV PETITE ARVINE 65... un petit air valaisan 70
- EMPREINTE MARINE JM NOVELLE ... exceptionnel 70

LES VINS ROSÉS D'ÉTÉ EN BOUTEILLE

- FIGUIÈRES 2025 12/52/105 (mag)
- FIGUIÈRES CONFIDENTIELLE 2025 65/135 (mag)
- ROSÉ DE GAMAY DOMAINE DES 3 ÉTOILES 2023 45

LES VINS ROUGES D'ICI ET D'AILLEURS

- MERLOT STÉPHANE DUPRAZ 13/55
- GAMARET DOMAINE DES PENDUS ... fruits noirs genevois 53
- AMPRÔ DOMAINE DES 3 ÉTOILES un assemblage suave 75/155
- SYRAH SOPHIE DUGERDIL ... épicé 60
- BARBERA HILDBERG PASQUERO 13/55
- ARIA DI CAIAROSSA ... un bordelais aux accents toscans 65/135 (mag)
- BRANCAIA RISERVA DOCG ... le cœur de Florence 85
- LES CREISSES LANGUEDOC un vin du sud profond et intense 75
- EMPREINTE NOIRE JM NOVELLE 60
- QV INTIME (cabernet sauvignon merlot) équilibre subtile 60

LES BULLES POUR CEUX QUI AIMENT QUAND ÇA PÉTILLE

VERRE 1 DL / BOUTEILLE 75 CL OU 150 CL

- LALLIER BRUT RÉFLEXION 16/99/199
- LALLIER BLANC DE BLANC 149
- LALLIER ROSÉ 145
- PROSECCO MARTINI 8/49

LES VINS AU VERRE, ET ICI UN VERRE C'EST 1,5 DL!

- PEISSY FRUITÉ DOMAINE DES 3 ÉTOILES 11.50
- SAUVIGNON BLANC STÉPHANE DUPRAZ 13
- CHARDONNAY SOPHIE DUGERDIL 15
- FIGUIÈRES 12
- MERLOT STÉPHANE DUPRAZ 13
- GAMARET DOMAINE DES PENDUS 12/53
- SYRAH SOPHIE DUGERDIL 15
- BARBERA HILDBERG PASQUERO 13