



La carte du midi
Lunch Menu
Business & Shopping

Dernière commande à 13h45
Last order at 1.45 pm

*« Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions,
de tous les pays et de tous les jours »
Anthelme Brillat-Savarin*

Carte servie du mardi au vendredi inclus
Menu served from Tuesday to Friday inclusive

Les hors-d'œuvre

Filet de thazard à la tahitienne à la coriandre et oignons rouges,
pois mange-tout poêlés à la coppa 🍷
CHF 23.-

Œuf en meurette de mon ami Hugon de Lyon,
poitrine de porc confite, coulis de persil 🍷🍷
CHF 21.-

Royale de lentilles vertes de Sauvigny, émulsion au vin jaune,
crumble au pecorino, poudre de shiitake 🍷🍷🍷🍷
CHF 19.-

Croustillant de crevettes d'Argentine à l'estragon,
houmous au citron noir d'Iran, bisque de crevettes 🍷🍷🍷
CHF 22.-

Les plats

Suprême de volaille farci au foie gras, maïs en plusieurs façons,
pommes de terre confites 🍷🍷
CHF 46.-

Tournedos de veau comme une blanquette, condiment *Charcutière*,
carottes aux clous de girofle, oignons frits, riz parfumé 🍷🍷
CHF 44.-

Steak de calamar sauvage grillé, beurre de homard,
arancini au citron confit, salsifis fondants 🍷🍷🍷
CHF 43.-

Black cod cuit lentement, bouillon miso, chou en déclinaison,
chou blanc fermenté à la bière 🍷
CHF 46.-

Lasagne ouverte, espuma au potimarron,
cornes d'abondance poêlées et en mousseline, graines de courge torréfiées 🍷🍷🍷🍷
CHF 39.-

Les desserts

Assiette de **fromages d'ici et d'ailleurs** 🥛

CHF 16.-

Forêt noire à *ma façon*, cerises amarena, duo de mousses chocolat 🍷🍌🥛

CHF 16.-

Tarte fine aux pommes caramélisées et glace vanille 🍌🥛

CHF 14.-

Café gourmand 🍷🍌🍌🥛

CHF 14.-

Côté Formules

Entrée Plat Dessert	66
Entrée Plat	54
Plat Dessert	44

**Eau minérale plate ou pétillante (5dl.) et café ou thé offerts
pour toute formule choisie**

🌱 Végétarien 🥜 Arachide 🍌 Fruits à coque 🍌 Gluten 🥛 Lactose

Pour plus d'informations sur les allergènes dans nos plats,
veuillez-vous adresser à notre maître d'hôtel et n'hésitez pas à nous indiquer vos intolérances.

Nos prix sont indiqués en Francs Suisses (CHF), service et TVA 8,1% inclus

Provenance des viandes :

Porc : Suisse
Poulet : Suisse
Veau : Suisse

Provenance des poissons :

Thazard : Océan Indien
Crevette : Argentine
Calamar/Cabillaud noir : Océan Pacifique

Provenance des pains & toasts : Suisse

Afin de préserver toute leur qualité et leur fraîcheur, nous aimerions vous informer que tous nos produits sont rigoureusement sélectionnés directement auprès des producteurs et artisans.

Nous sommes tributaires du marché et certains produits peuvent occasionnellement nous faire défaut, nous vous prions de nous en excuser



Évaluez votre expérience sur TripAdvisor.
Vous êtes nos meilleurs ambassadeurs !

Les vins au verre

Blancs

AOC Genève

Assemblage, Domaine des Graves *Pinot gris, pinot blanc*

10 cl 10.-

DOGC Campania

Greco di Tufo « Daltavilla », Villa Matilde

10 cl 12.-

AOC Sancerre

Domaine du Nozay 

10 cl 14.-

AOC Condrieu

Domaine François Merlin

10 cl 16.-

Rosé

Château d'Esclans, Whispering Angel

10 cl 11.-

Rouges

AOC Genève

Gueule de Loup, Domaine des Graves *Gamay*

10 cl 10.-

DOC Toscana

Rosso Di Montalcino 

10 cl 12.-

AOC Gevrey-Chambertin

Joseph Drouhin

10 cl 18.-

AOC Saint-Julien

Château Gloria, Domaine Henri Martin

10 cl 20.-

AOC Château Neuf-du-Pape

Domaine du Vieux Télégraphe, Brunier & fils

10 cl 20.-

Champagnes

La Cuvée Brut, Laurent-Perrier

10 cl 20.-

La Cuvée Rosé, Laurent-Perrier

10 cl 28.-



Starters

Tahitian-style kingfish fillet with coriander and red onions,
sautéed snow peas with coppa 🍷
CHF 23.-

My friend Hugon from Lyon's **poached egg** in burgundy sauce,
confit pork belly, parsley coulis 🍷🥗
CHF 21.-

Royale of Sauverny green lentils, vin jaune emulsion,
pecorino crumble, shiitake powder 🍷🍷🥗
CHF 19.-

Crispy Argentine prawns with tarragon, hummus with Iranian black lemon,
prawn bisque 🍷🥗🥗
CHF 22.-

Main Meals

Chicken supreme stuffed with foie gras, corn prepared in several ways,
potatoes confit 🥗🥗
CHF 46.-

Blanquette-style veal tournedos, *Charcutière* condiment,
carrots with cloves, fried onions, flavoured rice 🥗🥗
CHF 44.-

Grilled wild squid steak, lobster butter, arancini with preserved lemon,
tender salsify 🍷🥗🥗
CHF 43.-

Slow-cooked black cod, miso broth, cabbage variations,
white cabbage fermented in beer 🥗
CHF 46.-

Open lasagne, pumpkin espuma, pan-fried and mousseline cornucopias,
roasted pumpkin seeds 🍷🍷🥗
CHF 39.-

Desserts

Platter of **cheeses from near and far** 🥛

CHF 16.-

Black Forest gâteau *my way*, Amarena cherries, chocolate mousse duo 🍮🍌🥛

CHF 16.-

Thin tart with caramelised apples and vanilla ice cream 🍌🥛

CHF 14.-

Gourmet coffee 🍷🍮🍌🥛

CHF 14.-

Set menu prices

Starter Main Meal Dessert	66
Starter Main Meal	54
Main Meal Dessert	44

**Still or sparkling mineral water (5dl.) and coffee or tea offered
with any set menu**

🌱 Vegetarian 🥜 Peanut 🥜 Nuts 🍌 Gluten 🥛 Lactose

For more information about allergens in our dishes, please ask our head waiter
and do not hesitate to tell us about your intolerances.

Our prices are in Swiss Francs (CHF), services and VAT 8,1% included

Origin of the meat:

Pork: Switzerland

Beef: Switzerland

Veal : Switzerland

Origin of the fish:

Prawns: Argentina

Kingfish: Indian Ocean

Black Cod/Squid: Pacific Ocean

Origin of the breads & toasts: Switzerland

In order to preserve all their quality and freshness, we would like to inform you that all our products are rigorously selected directly from the producers and craftsmen. We are dependent on the market and some products may occasionally be missing, please accept our apologies.



Rate your experience on TripAdvisor.
You are our best ambassadors!