



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

Foie gras de canard à la figue, brioche de Nanterre toastée,
tartare d'ananas au piment de Martinique 🍷 🍷
CHF 26.-

Velouté de topinambours rôtis, **œuf parfait**, émulsion à l'arabica 🍷 🍷
CHF 21.-

Gravlax de féra du Léman aux baies roses,
salade de chou aux agrumes et miel, moutarde de Brive 🍷
CHF 23.-

Maiale tonnato, effeuillé de lard Colonnata,
gel aux câpres et sucrine de parmesan 🍷 🍷
CHF 24.-

Les plats

Filet de bar poché à la feuille d'huître,
écrasé de pommes de terre aux zestes de clémentine,
pousses d'épinards sautées à la minute 🍷
CHF 43.-

Poulpe sauvage fondant et grillé, beurre blanc façon Basquaise,
polenta croustillante, mousseline de racines de persil 🍷 🍷
CHF 44.-

Tagliata de veau grillé, fricassée de morilles au vin jaune,
siphon de pommes de terre au citron, oignons cébettes confits 🍷 🍷
CHF 48.-

Joue de bœuf fondante à la Bourguignonne,
champignons de saison en plusieurs façons, légumes en pot-au-feu 🍷 🍷
CHF 42.-

Risotto au safran et à l'aubergine fumée, émulsion à la feuille de vigne 🍷 🍷
CHF 38.-

Les desserts

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs 🇨🇭

CHF 16.-

Eclair façon Paris-Brest, cœur coulant praliné 🍮 🌾 🇨🇭

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 :

Foie gras : France
Porc : Suisse/France
Veau : Suisse/France
Bœuf : Suisse/France

Provenance des poissons :

Féra : Suisse
Bar : Méditerranée
Poulpe : Espagne

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.-

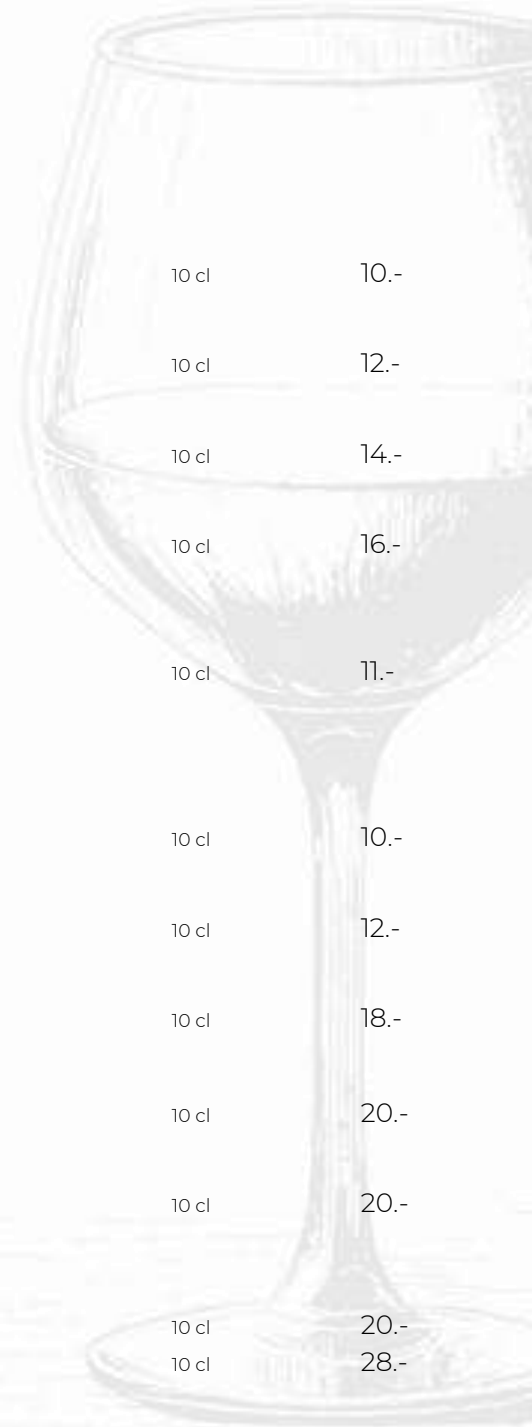
Champagnes

La Cuvée Brut, Laurent-Perrier

10 cl 20.-

La Cuvée Rosé, Laurent-Perrier

10 cl 28.-



Starters

Duck foie gras with figs, toasted Nanterre brioche,
pineapple tartare with Martinique chilli pepper 🍷 🍷
CHF 26.-

Roasted Jerusalem artichoke soup, **perfect egg**, Arabica coffee emulsion 🍷 🍷
CHF 21.-

Gravlax of Lake Geneva whitefish with pink peppercorns,
citrus and honey coleslaw, Brive mustard 🍷
CHF 23.-

Maiale tonnato, Colonnata bacon strips,
caper gel and sucrine lettuce with Parmesan cheese 🍷 🍷
CHF 24.-

Main Meals

Poached sea bass fillet with oyster leaf,
mashed potatoes with clementine zest,
sautéed baby spinach leaves 🍷
CHF 43.-

Tender grilled wild octopus, Basque-style white butter sauce,
crispy polenta, parsley root mousseline 🍷 🍷
CHF 44.-

Grilled veal tagliata, morel mushroom fricassee with vin jaune,
lemon potato siphon, caramelised spring onions 🍷 🍷
CHF 48.-

Tender beef cheek Burgundy style,
seasonal mushrooms prepared in various ways, pot-au-feu vegetables 🍷 🍷
CHF 42.-

Risotto with saffron and smoked aubergine, vine leaf emulsion 🍷 🍷
CHF 38.-

Desserts

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

CHF 16.-

Paris-Brest éclair with almond and hazelnut filling 🍪 🌱 🌱 🌱

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:

Foie gras : France
Beef: Switzerland/France
Veal : Switzerland/France
Pork : Switzerland/France

Origin of the fish:

Octopus : Spain
Whitefish: Switzerland
Poached sea bass : Mediterranean Sea

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!