



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

Maiale tonnato, condiment à la grenobloise  
CHF 26.-

Velouté de céleri, émulsion à la citronnelle, croustillant de pommes de terre  
CHF 21.-

Tartelette sablée au parmesan, crème de ricotta salata à l'estragon et piment d'Espelette,
bœuf fumé par nos soins   
CHF 26.-

Ceviche de flétan blanc, oignons de Roscoff frits, passion et lait de coco 
CHF 24.-

Les plats

Tagliata de bœuf de la Boucherie des Alpes, jus corsé à la carotte,
sucrine rôtie à la béarnaise, pommes de terre grenaille en persillade 
CHF 46.-

Poulpe sauvage fondant et snacké, riz façon paella,
petits pois et poivrons, siphon au chorizo  
CHF 48.-

Filet de maigre rôti sur peau, déclinaison de patates douces en voile de Pata Negra,
chimichurri aux olives de Kalamáta 
CHF 48.-

Epaule d'agneau confite 9h, condiment gremolata,
échalotes au porto rouge, polenta crémeuse  
CHF 48.-

Gnocchis de pommes de terre à la crème de truffe noire, potimarron rôti et en pickles,
purée d'ail doux, gel citron et espuma de cresson   
CHF 49.-

Les desserts

Assiette de **fromages d'ici et d'ailleurs** ☕
CHF 16.-

Paris-Brest à la pistache 🍞 🥥 ☕
CHF 16.-

Tarte fine aux pommes caramélisées et glace vanille 🍐 ☕
CHF 14.-

Café gourmand ☕ 🍞 🥥 ☕
CHF 14.-

Côté Formules

Entrée | Plat | Dessert 68.-

Entrée | Plat 56.-

Plat | Dessert 56.-

**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 :

Bœuf : Suisse
Cochon : Suisse
Agneau : Irlande

Provenance des poissons :

Flétan : Atlantique Nord
Poulpe Méditerranée - Espagne
Maigre : Méditerranée - Corse

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

Suisse

Assemblage, Domaine des Graves *Pinot gris, pinot blanc* - Genève
Divina, Domaine des Dix Vins *Donauveltliner* - Genève

10 cl 10.
10 cl 12.

France

Sancerre, Domaine du Nozay - *Vallée de la Loire* 
Condrieu, Domaine François Merlin - *Vallée du Rhône*
Chassagne-Montrachet, Domaine Bachey-Legros - *Bourgogne*

10 cl 14.
10 cl 16.-
10 cl 22.-

ROSÉ

France

Côtes de Provence, Château d'Esclans, Whispering Angel

10 cl 12.-

ROUGES

Suisse

Gueule de Loup, Domaine des Graves *Gamay* - Genève
L'Enchanteur, Domaine des Dix Vins *Merlot* - Genève

10 cl 10.
10 cl 12.-

France

Saint-Emilion de Quintus, Domaine Clarence Dillon - *Bordeaux*
Gevrey-Chambertin, Joseph Drouhin - *Bourgogne*
Châteauneuf-du-Pape, Domaine du Vieux Télégraphe - *Vallée du Rhône*

10 cl 15.-
10 cl 18.-
10 cl 24.-

CHAMPAGNES

La Cuvée Brut, Laurent-Perrier
La Cuvée Rosé, Laurent-Perrier

10 cl 20.-
10 cl 28.-

Starters

Maiale tonnato, Grenoble-style condiment  CHF 26.-

Celery cream soup, lemongrass emulsion, crispy potatoes   CHF 21.-

Parmesan shortbread tartlet,
ricotta salata cream with tarragon and Espelette pepper, home-smoked beef    CHF 26.-

White halibut ceviche, fried Roscoff onions, passion fruit and coconut milk  CHF 24.-

Main Meals

Beef tagliata from Boucherie des Alpes, full-bodied carrot jus,
roasted sucrine lettuce with Béarnaise sauce, baby potatoes with parsley and garlic  CHF 46.-

Tender wild octopus, paella-style rice, peas and peppers, chorizo foam   CHF 48.-

Roasted stone bass fillet on the skin,
sweet potato variations with Pata Negra ham, chimichurri with Kalamata olives  CHF 48.-

Lamb shoulder confit for 9 hours,
gremolata condiment, shallots in red port, creamy polenta   CHF 48.-

Potato gnocchi with black truffle cream, roasted and pickled pumpkin,
sweet garlic purée, lemon gel and watercress espuma    CHF 49.-

Desserts

Platter of **cheeses from near and far** ☕
CHF 16.-

Pistachio Paris-Brest 🍞 🥥 ☕
CHF 16.-

Thin tart with caramelised apples and vanilla ice cream 🍎 ☕
CHF 14.-

Gourmet coffee ☕ 🍞 🥥 ☕
CHF 14.-

Set menu prices

Starter Main Meal Dessert	68.-
Starter Main Meal	56.-
Main Meal Dessert	56.-

**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:

Beef: Switzerland

Pork: Switzerland

Lamb: Ireland

Origin of the fish:

Halibut: North Atlantic

Octopus: Mediterranean - Spain

Stone bass: Mediterranean - Corsica

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!