

PAROLES DE CHEF

« De ma Franche-Comté natale, j'ai gardé l'authenticité et le goût du vrai avec une réelle appétence pour les légumes et les herbes en circuit local.

Au fil de mon parcours gastronomique, j'ai appris à mixer le meilleur des ingrédients d'ici ou d'ailleurs.

Mes inspirations ? La France bien sûr mais aussi l'Italie, la Suisse, la Martinique et l'Asie pour une petite touche subtilement épicée.

Autant d'influences que je vous invite à découvrir à travers une cuisine qui se veut généreuse, gourmande et riche en saveurs.

Bon voyage culinaire avec nous ! »

A stylized, handwritten signature in blue ink, consisting of several overlapping loops and a central vertical stroke.

Christophe Pagnot



Ma carte Signature

Dernière commande 21h30

*Pour notre carte du soir, le Chef et sa brigade vous proposent des plats
qui se colorent au gré des saisons et de leurs envies.
Laissez-vous surprendre et séduire par leur créativité !*

Carte servie du mardi au samedi inclus

Les hors-d'œuvre

Asperges blanches de Cavaillon, sabayon aux morilles, tartare de radis red meat 🌱🍷

CHF 29.-

Panna cotta iodée, crevettes croustillantes, émulsion à l'oseille 🍷🍷🍷🍷

CHF 24.-

Tartare de veau à l'italienne, focaccia toastée, olives noires de Kalamata 🍷🍷

CHF 29.-

Tataki de thon rouge, avocat grillé, mayonnaise wasabi

CHF 26.-

Les plats

Filet de bœuf grillé, jus crémé au poivre vert,
panisse à la carotte, oignons nouveaux confits 🍷🍷

CHF 52.-

Pappardelle au pesto d'ail des ours, pignons de pin et gel au citron noir 🌱🍷🍷🍷

CHF 41.-

Fish'n chips de cabillaud skrei à ma façon,
pommes pont-neuf, salade de dent-de-lion à l'échalote 🍷🍷🍷🍷

CHF 46.-

Duo d'épaule et ris de veau en feuilleté,
tartare de courgettes blanches, arancini aux vermicelles grillés 🍷🍷🍷

CHF 49.-

Dos de lieu jaune grillé sur peau, soupe de poissons de roche,
fenouil confit, écrasé de pommes de terre à l'huile basilic-menthe 🍷🍷

CHF 48.-

Les desserts

Brie de Meaux aux dernières truffes noires Melanosporum 🍷
CHF 16.-

Pastry week Inspiration alpine, Génepy et myrtilles 🍷 🍷
CHF 18.-

Tarte Tatin à ma façon 🍷 🍷
CHF 16.-

Saint-Honoré au chocolat Bassam 69% 🍷 🍷
CHF 16.-

Entremets mangue-ananas-gingembre 🍷 🍷
CHF 16.-

🍷 Végétarien 🥜 Arachide 🍳 Fruits à coque 🍷 Gluten 🍷 Lactose 🍷 Vegan

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

Veau : Suisse

Provenance des poissons :

Cabillaud : Atlantique Nord

Crevettes : Océan Indien

Thon : Atlantique Nord-Est

Lieu jaune : Atlantique Nord

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 par avance



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

Pastry week

pastryweek.ch

La Pastry week est un événement gastronomique et gourmand unique, célébrant la créativité des chefs pâtisseries tout en valorisant leur savoir-faire exceptionnel.

Cette deuxième édition s'articule autour du thème « Trésors cachés ». Une invitation à dépasser l'apparence pour révéler, à la dégustation, une surprise, un cœur inattendu ou un jeu subtil de textures et de saveurs.

« *Inspiration alpine, Génépi & Myrtilles* » : ce dessert, qui reflète les paysages de Haute-Savoie, associe la légèreté d'une meringue à la française à la délicatesse d'une mousse infusée au Génépi. Un caviar de myrtilles vient ponctuer l'ensemble, offrant de petites surprises gourmandes à découvrir, à l'image de trésors cachés au cœur des Alpes.

Au-delà du défi culinaire, la Pastry week s'inscrit dans une démarche solidaire et s'engage aux côtés du Bioparc Genève. Pour chaque pâtisserie vendue, CHF 2.- seront reversés afin de soutenir ses missions de protection et de préservation de la biodiversité.

C'est avec plaisir que le restaurant Côté Square participe à cette deuxième édition qui aura lieu du 23 mars au 05 avril 2026.