



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

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.-

Tarte Tatin à ma façon 🍷 🍷
CHF 16.-

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

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

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

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



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

Les vins au verre

BLANCS

Suisse

Assemblage, Domaine des Graves <i>Pinot gris, pinot blanc - Genève</i>	10 cl	10.
Intuition, vin doux, La Cave de Genève <i>Muscat, Sauvignon gris, Gewürztraminer</i>	10 cl	10.-
Divina, Domaine des Dix Vins <i>Donauveltliner - Genève</i>	10 cl	12.

France

Sancerre, Domaine du Nozay - Vallée de la Loire 	10 cl	14.
Condrieu, Domaine François Merlin - Vallée du Rhône	10 cl	16.-
Chassagne-Montrachet, Domaine Bachey-Legros - Bourgogne	10 cl	22.-

ROSÉ

France

Côtes de Provence, Château d'Esclans, Whispering Angel	10 cl	12.-
--	-------	------

ROUGES

Suisse

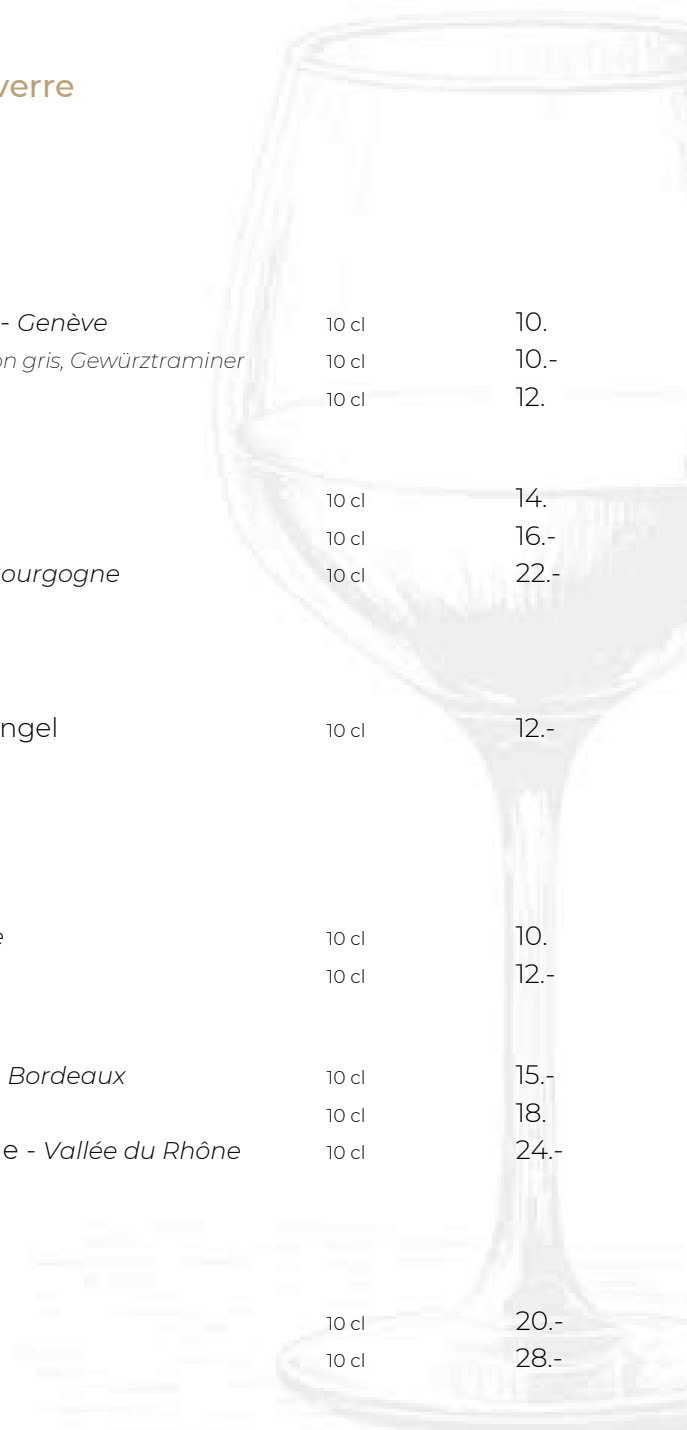
Gueule de Loup, Domaine des Graves <i>Gamay - Genève</i>	10 cl	10.
L'Enchanteur, Domaine des Dix Vins <i>Merlot - Genève</i>	10 cl	12.-

France

Saint-Emilion de Quintus, Domaine Clarence Dillon - Bordeaux	10 cl	15.-
Gevrey-Chambertin, Domaine Coillot - Bourgogne	10 cl	18.
Châteauneuf-du-Pape, Domaine du Vieux Télégraphe - Vallée du Rhône	10 cl	24.-

CHAMPAGNES

La Cuvée Brut, Laurent-Perrier	10 cl	20.-
La Cuvée Rosé, Laurent-Perrier	10 cl	28.-



Starters

White asparagus from Cavaillon, morel sabayon, red meat radish tartare 🌱🍷
CHF 29.-

Seaweed panna cotta, crispy shrimps, sorrel emulsion 🥞🍷🍷🍷
CHF 24.-

Italian-style veal tartare, toasted focaccia, Kalamata black olives 🍷🍷
CHF 29.-

Red tuna tataki, grilled avocado, wasabi mayonnaise
CHF 26.-

Main Meals

Grilled beef fillet, creamy green pepper sauce, carrot panisse, caramelised spring onions 🍷🍷
CHF 52.-

Pappardelle with wild garlic pesto, pine nuts and black lemon gel 🌱🍷🍷🍷
CHF 41.-

Fish and chips made with skrei cod,
pont-neuf potatoes, dandelion salad with shallots 🥞🍷🍷🍷
CHF 46.-

Duo of shoulder and veal sweetbreads in puff pastry,
white courgette tartare, arancini with grilled vermicelli 🍷🍷🍷
CHF 49.-

Grilled pollock fillet on the skin, rock fish soup,
confit fennel, mashed potatoes with basil and mint oil 🍷🍷
CHF 48.-

Desserts

Brie de Meaux with the last black *Melanosporum* truffles 🍷
CHF 16.-

Tarte Tatin my way 🥚 🍷
CHF 16.-

Saint-Honoré with 69% Bassam chocolate 🥚 🍷
CHF 16.-

Mango, pineapple and ginger dessert 🥚 🍷
CHF 16.-

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

Veal: Switzerland

Origin of the fish:

Cod: North Atlantic

Shrimps: Indian Ocean

Tuna: North-East Atlantic

Pollock: North Atlantic

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!