



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

Poireaux vinaigrette à ma façon, copeaux de radis et cresson 🌱🔥🥗

CHF 21.-

Thon Saku à la tahitienne, gingembre frit,
julienne de pois mange-tout marinés au ponzu 🍷🔥🥗🥗

CHF 26.-

Tartelette au parmesan, asperges blanches rôties au lard de Pata Negra, siphon ricotta salata 🥗🥗🥗

CHF 28.-

Filet de cochon Grand Cru comme un roastbeef,
petits pois frais et coco en déclinaison, gel de tomates fermentées 🥗

CHF 26.-

Les plats

Poulpe sauvage rôti au beurre de piment végétarien,
fregola sarda comme un risotto au chorizo ibérique, fenouil confit, coulis cresson 🥗🥗🥗

CHF 48.-

Poulet croustillant, réduction basquaise, mini légumes à la provençale, basilic en déclinaison,
pommes de terre boulangères à l'huile d'olive 🥗🥗

CHF 46.-

Lasagne ouverte aux asperges vertes et morilles,
légèreté de petits pois, pignons de pin, citron confit par nos soins 🌱🔥🥗🥗

CHF 49.-

Tagliata de bœuf à l'échalote, sucrine rôtie,
siphon de pommes de terre au beurre noisette et estragon 🥗

CHF 48.-

Dos de saumon écossais en croûte de curry, pousses d'épinards et ail des ours minute,
fumet de poisson corsé au beurre, riz aux vermicelles et ciboulette 🥗🥗🥗

CHF 46.-

Les desserts

Assiette de Fromages 🥛
CHF 14.-

Tarte Tatin à ma façon 🍌 🥛 🥛
CHF 16.-

Panna cotta coco, ananas rôti à la vanille 🥛
CHF 16.-

Tartelette rhubarbe et fraises 🍌 🥛 🥛
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 :

Poulet : France
Bœuf : Suisse/France
Cochon : Suisse

Provenance des poissons :

Thon : Pacifique Centre-Ouest
Poulpe : Espagne
Saumon : Ecosse

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

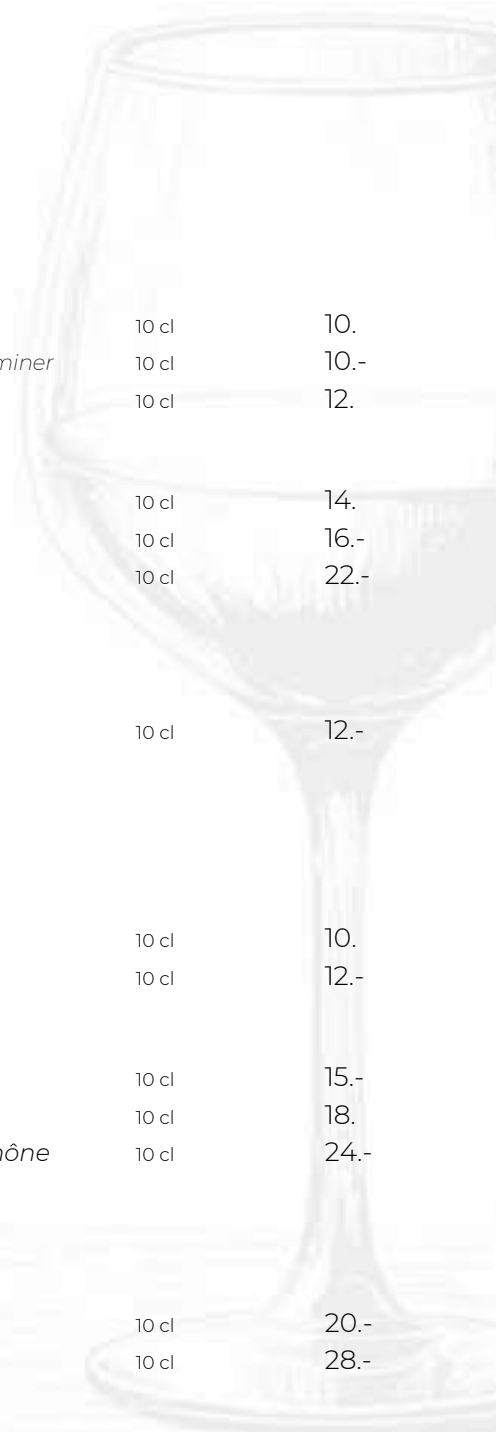
Gueule de Loup, Domaine des Graves <i>Gamay - Genève</i>	10 cl	10.
L'Enchanteur, Domaine des Dix Vins <i>Merlot - Genève</i>	10 cl	12.-

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

Leeks with vinaigrette my way, radish shavings and watercress 🌱🍷🍴

CHF 21.-

Tahitian-style Saku tuna, fried ginger, julienne of snow peas marinated in ponzu 🍷🍴🍴

CHF 26.-

Parmesan tartlet with white asparagus roasted in Pata Negra bacon, ricotta salata espuma 🍷🍴🍴

CHF 28.-

Grand Cru pork fillet like a roast beef,
fresh peas and coconut variations, fermented tomatoes gel 🍴

CHF 26.-

Main Meals

Wild octopus roasted in vegetarian chilli butter, risotto-style Sardinian fregola with Iberian chorizo,
candied fennel and watercress coulis 🍷🍴🍴

CHF 48.-

Crispy chicken, Basquaise reduction, Provençal baby vegetables,
various preparations of basil, Boulangère potatoes with olive oil 🍴🍴🍴

CHF 46.-

Open lasagne with green asparagus and morel mushrooms,
a light touch of peas, pine nuts and homemade candied lemon 🌱🍷🍴🍴

CHF 49.-

Beef tagliata with shallots, roasted succrine lettuce,
potato espuma with brown butter and tarragon 🍴

CHF 48.-

Scottish salmon fillet in a curry crust, baby spinach and quickly sautéed wild garlic,
rich fish stock with butter, vermicelli rice and chives 🍷🍴🍴

CHF 46.-

Desserts

Cheese platter 🥄
CHF 14.-

Tarte Tatin my way 🍷 🥄 🥄
CHF 16.-

Coconut panna cotta with roasted pineapple and vanilla 🍷 🥄 🥄
CHF 16.-

Rhubarb and strawberry tartlet 🍷 🥄 🥄
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:

Chicken : France

Beef : Switzerland/France

Pork : Switzerland

Origin of the fish:

Tuna : Central-Western Pacific

Octopus : Spain

Salmon : Scotland

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!