



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

Gravlax de dos de cabillaud, aneth, miel et vodka, salade de chou blanc mariné 🍷🍷
CHF 24.-

Soupe de mozzarella di bufala, tartine d'olives de Kalamata et roquette 🌱🍷🍷🍷
CHF 19.-

Vitello tonnato à *ma façon*, câpres frites et condiment de tomates fermentées 🍷
CHF 26.-

Crèmeux de poivrons rouges rôtis, émincé de poulpe sauvage au gingembre 🍷
CHF 26.-

Les plats

Côtes d'agneau au romarin, tian de légumes confits,
mousseline de pommes de terre à l'ancienne 🍷
CHF 51.-

Pappardelle au pesto *fait par nos soins*, basilic et pignons de pin, chips de parmesan 🌱🍷🍷
CHF 41.-

Croustillant de poulet fermier, estragon et mascarpone,
courgettes juste colorées comme un carpaccio, risotto de blé grillé 🍷🍷🍷🍷
CHF 46.-

Asperges blanches des Landes rôties, velouté avec la peau,
fèves vertes confites, hollandaise au curry Madras, chips de coppa 🍷🍷
CHF 46.-

Filet de bar grillé sur peau, panisse au safran,
sauce vierge à la rhubarbe et ail des ours, asperges vertes sauvages snackées 🍷
CHF 49.-

Les desserts

Assiette de fromages 🍷

CHF 14.-

Tarte Tatin à ma façon 🍷 🍌 🍷

CHF 16.-

Tartelette sablée chocolat-coco, gel citron vert et piment d'Espelette 🍷 🍌 🍷

CHF 16.-

Tiramisu à la fraise Mara des bois GRITA, gel basilic 🍷 🍌 🍷

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 :

Veau : Suisse
Poulet : France
Agneau : Irlande

Provenance des poissons :

Cabillaud : Atlantique Nord
Poulpe : Méditerranée
Bar : Méditerranée

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, La Grande Bauquière 	10 cl	12.-
--	-------	------

ROUGES

Suisse

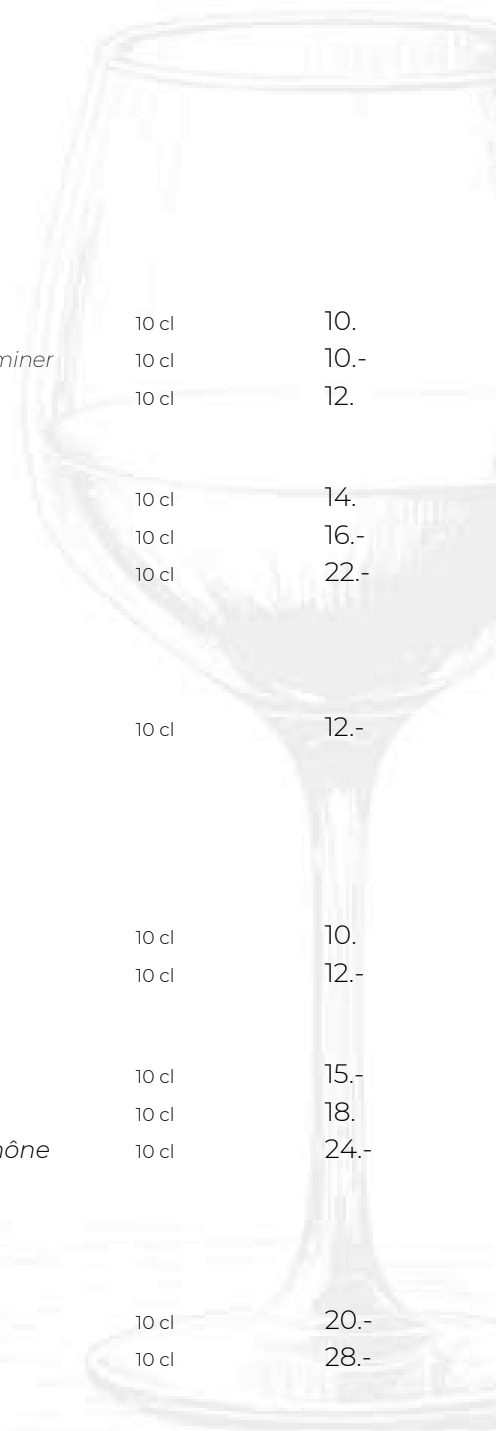
Gueule de Loup, Domaine des Graves <i>Gamay - Genève</i>	10 cl	10.
L'Enchanteur, Domaine des Dix Vins <i>Merlot - Genève</i>	10 cl	12.-

France

La Demoiselle de Sociando-Mallet - 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

Gravlax cod fillet, dill, honey and vodka, marinated white cabbage salad 🍷🍷

CHF 24.-

Buffalo mozzarella soup, toast with Kalamata olives and rocket 🍷🍷🍷🍷

CHF 19.-

Vitello tonnato my way, fried capers and a fermented tomato condiment 🍷

CHF 26.-

Cream of roasted red peppers, with slices of wild octopus and ginger 🍷

CHF 26.-

Main Meals

Rosemary lamb chops, vegetable tian with caramelised vegetables,
traditional potato mousseline 🍷

CHF 51.-

Pappardelle with homemade pesto, basil and pine nuts, served with parmesan crisps 🍷🍷🍷🍷

CHF 41.-

Crispy free-range chicken with tarragon and mascarpone,
courgettes lightly seared like a carpaccio, toasted wheat risotto 🍷🍷🍷🍷

CHF 46.-

Roasted white asparagus from « Les Landes », velouté with the skin,
candied broad beans, Madras curry hollandaise, coppa crisps 🍷🍷

CHF 46.-

Grilled sea bass fillet, saffron panisse, rhubarb and wild garlic sauce vierge,
seared wild green asparagus 🍷

CHF 49.-

Desserts

Cheese platter 🥗
CHF 14.-

Tarte Tatin my way 🍷 🥗 🥗
CHF 16.-

Chocolate and coconut shortbread tartlet with lime and Espelette pepper gel 🍷 🥗 🥗
CHF 16.-

Mara des Bois GRTA strawberry tiramisu with basil gel 🍷 🥗 🥗
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:

Veal: Switzerland

Chicken: France

Lamb: Ireland

Origin of the fish:

Cod: North Atlantic

Octopus: Mediterranean

Sea bass: Mediterranean

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!