



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

Tartare d'espadon au cumin,
chermoula en légèreté et croustillant de farine de pois chiche 🍷🌿

CHF 26.-

Gaspacho de tomates Green Zebra, huile d'olive thym et romarin,
Jambon cru du Valais sur focaccia 🍷🌿🌿

CHF 20.-

Parmigiana d'aubergine, burrata di bufala et basilic 🌿🌿

CHF 22.-

Tataki de filet de bœuf, enoki marinés à l'huile de truffe blanche et ponzu, feuille de sucrine 🌿🍷🌿🌿

CHF 26.-

Les plats

Carpaccio de thon rouge de Méditerranée légèrement fumé, condiment aux piments de
Martinique, salade de chou chinois au sésame et à la cacahuète 🌿🍷

CHF 49.-

Filet de sandre grillé sur peau, beurre blanc aux billes de yuzu,
courgettes en déclinaison 🌿🍷🌿🌿

CHF 46.-

Risotto aux morilles fraîches, émulsion à la ricotta salata, gel aux agrumes 🌿🌿

CHF 51.-

Entrecôte de porc Grand Cru grillée, céleri, radis rouges et petits pois à la française 🌿

CHF 48.-

Filet de veau rôti aux chanterelles, cœur d'artichaut farci aux céréales,
chèvre frais et herbes fraîches 🍷🌿🌿

CHF 52.-

Les desserts

Assiette de fromages 🍷

CHF 14.-

Tarte Tatin à ma façon 🍷 🍌 🍷

CHF 16.-

Macaron framboise, thym, citron 🍷 🍷

CHF 16.-

Entremets croquant mangue et passion 🍌 🍷 🍌 🍷

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 :

Boeuf : Suisse

Porc : Suisse

Veau : Suisse

Provenance des poissons :

Espadon : Océan Indien

Thon : Méditerranée

Sandre : Suède

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

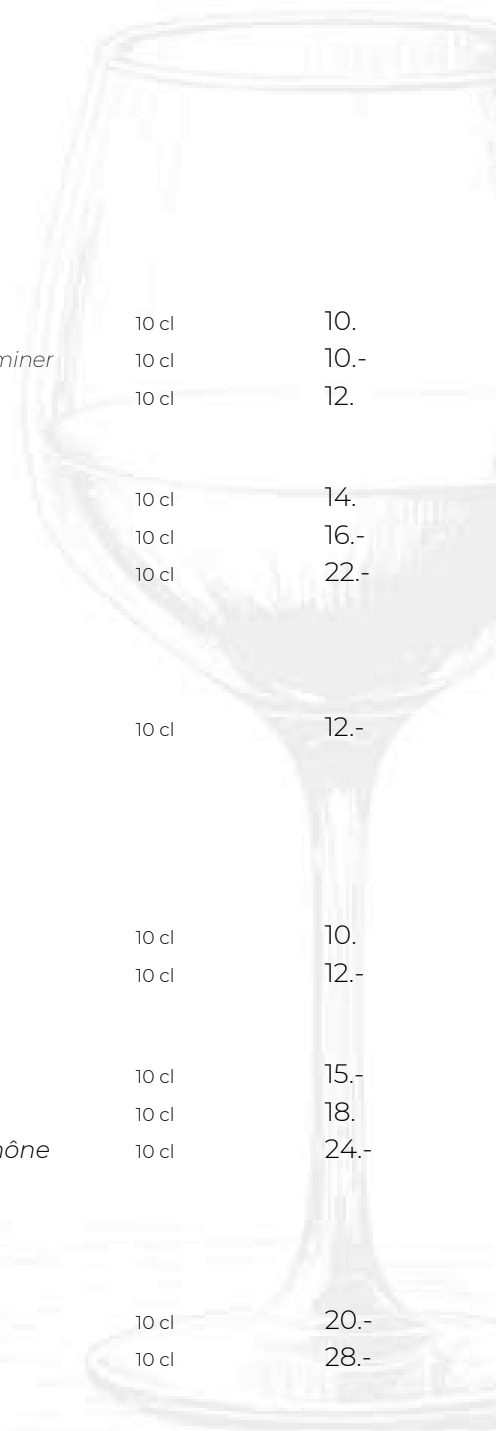
Gueule de Loup, Domaine des Graves <i>Gamay - Genève</i>	10 cl	10.
L'Enchanteur, Domaine des Dix Vins <i>Merlot - Genève</i>	10 cl	12.-

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

Swordfish tartare with cumin, light chermoula and chickpea tuile 🍷 🌱
CHF 26.-

Green Zebra tomato gazpacho, olive oil with thyme and rosemary,
focaccia and Valais cured ham 🍷 🌱 🌿
CHF 20.-

Aubergine parmigiana, burrata di bufala and basil 🌱 🌿
CHF 22.-

Beef tenderloin tataki, enoki mushrooms marinated in white truffle oil and ponzu,
sucrine lettuce 🌱 🍷 🌿 🌱
CHF 26.-

Main Meals

Lightly smoked Mediterranean red tuna carpaccio, Martinique chilli condiment, Chinese
cabbage salad with sesame and peanut 🌱 🍷
CHF 49.-

Skin-on grilled pike-perch fillet, beurre blanc with yuzu pearls,
courgettes in variation 🌱 🍷 🌱 🌱
CHF 46.-

Fresh morel risotto, ricotta salata emulsion, citrus gel 🌱 🌱
CHF 51.-

Grilled Grand Cru pork entrecôte, celery, red radishes and French-style peas 🌱
CHF 48.-

Roasted veal fillet with chanterelles, artichoke heart stuffed with grains,
fresh goat cheese and fresh herbs 🍷 🌱 🌱
CHF 52.-

Desserts

Cheese platter 🥗

CHF 14.-

Tarte Tatin my way 🍷🥜🥗

CHF 16.-

Raspberry macaron, thyme and lemon 🍷🥗

CHF 16.-

Mango and passion fruit crunchy entremets 🥜🍷🥗

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
Beef: Switzerland
Pork: Switzerland

Origin of the fish:

Swordfish: Indian Ocean
Tuna: Mediterranean Sea
Pike-perch: Sweden

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!