

Prélude

Apérol Spritz 18cl	20.-
Apérol, eau gazeuse, Prosecco	
<i>Aperol, sparkling water, Prosecco</i>	
Hugo 18cl	21.-
Liqueur Saint-Germain, eau gazeuse, menthe fraîche, Prosecco	
<i>Saint-Germain liqueur, sparkling water, fresh mint, Prosecco</i>	
Mimosa 12cl	21.-
Orange fraîche, Champagne Laurent-Perrier	
<i>Fresh orange, Laurent-Perrier Champagne</i>	
Negroni 10cl	23.-
Gin Bombay Sapphire, Campari, Martini rouge	
<i>Bombay Sapphire gin, Campari, red Martini</i>	

SANS ALCOOL

Virgin Colada 18cl	15.-
Ananas, orange, noix de coco	
<i>Pineapple, orange, coconut</i>	
Bora Bora 18cl	15.-
Passion, ananas, citron, grenadine	
<i>Passion fruit, pineapple, lemon, grenadine</i>	
Thé glacé Bristol 25cl	10.-
<i>Bristol Iced tea</i>	

Gourmet et gourmand

Gourmet and foodie

du mardi au samedi (sauf samedi midi) de 12h-13h30 et 19h-21h30
from Tuesday to Saturday (except Saturday lunchtime) from noon-1.30pm and 7pm-9.30pm

FORMULES - SET MENU PRICES

Le midi uniquement - at lunchtime only

Entrées - Plat - Dessert 68.-

Starter - Main Meal - Dessert

Entrée - Plat /Plat - Dessert 56.-

Starter - Main Meal / Main Meal - Dessert

Eau plate ou pétillante et café ou thé inclus pour toute formule choisie
Still or sparkling water and coffee or tea included with any set menu

ENTRÉES 24.-

Bœuf *Beef*

Carpaccio de bœuf dans le rumsteck, piment végétarien et salicorne en pickles

Beef rump steak carpaccio, mild chilli pepper and pickled samphire

Langoustine ●●●●

Ravioles de langoustine grillées, bouillon de carotte parfumé à la feuille de kéfir, tartare de céleri

Grilled langoustine ravioli, carrot broth infused with kaffir lime leaves, celeriac tartare

Potimarron *Pumpkin* ●●●

Royale de potimarron, pesto de roquette et noisettes, radis noir croquant

Pumpkin royale, rocket and hazelnut pesto, and crunchy black radish

Endive ●●

Salade d'endives, caramel d'orange et jus corsé, magret fumé par nos soins, noix et poires Conférence

Endive salad, orange caramel and full-bodied juice, house-smoked duck breast, walnuts and Conference pears

PLATS 48.-

Crevette *Prawn* ●●●●

Risotto aux parfums de paella, crevettes en tempura, chips de chorizo, poivrons et petits pois
Paella-inspired risotto, tempura prawns, chorizo crisps, bell peppers and green peas and roasted Jerusalem artichokes

Agneau *Lamb* ●

Épaule d'agneau confite 12 heures, frites de patate douce au paprika fumé, fine ratatouille
12-hour slow-braised lamb shoulder, smoked paprika sweet potato fries, delicate ratatouille

Bolet *Porcini mushroom* ●●●●

Lasagne ouverte aux bolets, siphon de sarrasin torréfié, jus corsé végétal, pousses d'épinards à l'arôme de truffe blanche
Open porcini mushroom lasagne, roasted buckwheat siphon, full-bodied vegetable juice, spinach shoots infused with white truffle

Caille *Quail* ●

Caille farcie au foie gras, jus corsé aux raisins, chou-fleur rôti, mousseline de pommes de terre au beurre noisette
Foie gras-stuffed quail, full-bodied grape juice, roasted cauliflower, potato mousseline with brown butter

Rouget grondin *Red gurnard* ●●

Filet de rouget grondin grillé, condiment chermoula, broccolins et croquettes au mascarpone et à l'olive noire
Grilled red gurnard fillet, chermoula condiment, broccolini, mascarpone and black olive croquettes

DESSERTS 16.-

Éclair ●●●

Éclair chocolat au lait et aux noisettes, caramel au beurre salé
Milk chocolate and hazelnut éclair, salted butter caramel

Tarte tatin ●●

Pommes caramélisées et glace vanille
Caramelised apples and vanilla ice cream

Café gourmand *Gourmet coffee* ●●●●

Fromage *Cheese* ●

Sélection affinée de la Maison Bruand, confiture de figues, noix
Matured selection from Maison Bruand, fig jam, walnuts

- Végétarien *vegetarian* ● Arachide *peanuts* ● Lactose
● Gluten ● Fruit à coque *nuts*

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.

*For more information about allergens in our dishes,
please ask our head waiter and do not hesitate to tell us about your intolerances.*

Provenance des poissons:
Origin of the fish:

Langoustine : Ecosse
Langoustine: Scotland

Crevette : Océan Indien
Prawn: Indian Ocean

Rouget grondin : Atlantique Nord-Est
Red gurnard: North-East Atlantic

Provenance des viandes:
Origin of the meat:

Bœuf : Suisse
Beef: Switzerland

Canard / Caille : France
Duck / Quail: France

Agneau: Irlande / Suisse
Lamb: Ireland / Switzerland

Provenance des pains et toast: Suisse
Origin of the breads and toasts: Switzerland

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

*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.*

Vins au verre

Wines by the glass

BLANC

10cl

Suisse

Chasselas, Domaine de la Bolliataz - *Vaud*

Intuition, vin doux, La Cave de Genève

Divina, Domaine des Dix Vins - *Genève*

10.-

12.-

12.-

France

Sancerre, Domaine du Nozay - *Vallée de la Loire* 

Chassagne-Montrachet, Domaine Bachey-Legros - *Bourgogne*

14.-

22.-

Italie

Pinot Grigio, Giuseppe & Luigi - *Frioule*

10.-

ROSÉ

France

Château d'Esclans, Whispering Angel - *Côtes de Provence*

12.-

ROUGE

Suisse

Merlot L'Enchanteur, Domaine des Dix Vins - *Genève*

Pinot noir, Domaine Chanton - *Valais*

12.-

15.-

France

La Demoiselle de Sociando-Mallet - *Bordeaux*

Châteauneuf-du-Pape, Domaine du Vieux Télégraphe - *Vallée du Rhône*

15.-

24.-

Italie

Shymer, Baglio Di Pianetto - *Sicile* 

15.-

CHAMPAGNE

La Cuvée Brut, Laurent-Perrier

La Cuvée Rosé, Laurent-Perrier

20.-

28.-

Pour les vins en bouteille, n'hésitez pas à demander notre carte des vins
For bottled wines, do not hesitate to ask for our wine list

BIÈRE

Bière Pression Calanda	Suisse	4.8%	25cl	8.-
			50cl	16.-
Erdinger Blanche	Allemagne	5.3%	33cl	9.-
Birra Moretti	Italie	4.6%	33cl	9.-
Heineken	Pays-Bas	5%	33cl	9.-
Heineken 0.0% sans alcool	Pays-Bas	0%	33cl	7.-

APÉRITIF

Lillet	France	17%		11.-
Pastis Henri Bardouin	France	45%		11.-
Suze	France	20%		11.-
Martini blanc	Italie	15%		11.-
Martini rouge	Italie	15%		11.-
Campari	Italie	25%		11.-
Cynar	Italie	16.5%		11.-
Ramazzotti	Italie	30%		11.-
Fernet-Branca	Italie	39%		11.-
Appenzeller	Suisse	29%		11.-

PORTO & SHERRY

Graham's Fine White Port	Portugal	19%		11.-
Graham's Fine Tawny Port	Portugal	19%		11.-
Vallado Adélaïde Vintage 2019 Port	Portugal	19.5%		17.-
Drysack Medium	Espagne	19.5%		11.-
Tio Pepe fino muy seco	Espagne	15%		11.-

COCKTAIL à partir de 16h - from 4pm

Lilly-Berry 18cl				21.-
Lillet blanc, menthe fraîche, citron vert, myrtilles, limonade <i>White Lillet, fresh mint, lime, blueberry, lemonade</i>				