

ENTRÉES · STARTERS

« Popcorn shrimp » – crevettes en tempura japonaise mayonnaise épicée	38.-	« <i>Popcorn shrimp</i> » – <i>Japanese shrimps tempura spicy mayonnaise</i>
✔ Betteraves multicolores – cuites au sel, raifort vinaigrette aux noix	33.-	<i>Multicolored beetroots –</i> ✔ <i>cooked on salt, horseradish walnuts dressing</i>
Tartare de boeuf – croustillant au paprika fumé	34.-/55.-	<i>Beef tartar – crispy smoked paprika</i>
✔ Stracciatella di bufala – truffe noire	42.-	<i>Stracciatella di bufala –</i> ✔ <i>black truffle</i>
✔ Salade de pousses d'épinards – truffe noire, haricots verts parmesan, miso	38.-	<i>Baby spinach salad –</i> ✔ <i>black truffle, green beans parmesan, miso</i>
Salade César – volaille ou gambas	44.-	<i>Caesar salad – poultry or prawns</i>

CRU · RAW

Ceviche de daurade – truffe noire, soja, citron vert	38.-	<i>Seabream ceviche – black truffle, soy, lime</i>
Tartare de thon – avocat, sésame, sauce ponzu	38.-	<i>Tuna tartar – avocado, sesame, ponzu sauce</i>
Carpaccio de Saint-Jacques – oignons rouges, coriandre sauce jalapeño	46.-	<i>Scallops carpaccio – red onion, coriander jalapeño sauce</i>
Huîtres Gillardeau N3 – 3 pièces	26.-	<i>Gillardeau Oysters N3 – 3 pieces</i>
6 pièces	44.-	<i>6 pieces</i>

RIZ CROUSTILLANT · CRISPY RICE

Tartare de saumon crémeux – tobiko, jalapeño	29.- 4 pces	<i>Creamy salmon tartar – tobiko, jalapeño</i>
Tartare de thon crémeux – espelette, cébette	29.- 4 pces	<i>Creamy tuna tartar – espelette, spring onion</i>
Tartare de bar crémeux – citron vert, sarrasin grillé	29.- 4 pces	<i>Creamy seabass tartar – lime, toasted buckwheat</i>
Tartare de boeuf crémeux – mayonnaise épicée	29.- 4 pces	<i>Creamy beef tartar – spicy mayo</i>

végétarien / vegetarian ✔ vegan/vegan 🌱

Certains de nos plats sont disponibles en version végétarienne.
Some of our dishes are available in a vegetarian version.

TRUFFE NOIRE · BLACK TRUFFLE

Tagliolini –	70.-	Tagliolini –
✔ Risotto –	70.-	Risotto – ✔
Coquille Saint-Jacques – purée de céleri, beurre blanc sans truffe noire	85.- 60.-	Scallops – celeriac purée, beurre blanc without black truffle
✔ Velouté de topinambour – chips, noisette	38.-	Jerusalem artichoke velouté – ✔ crispy, hazelnut
Oeuf bio – panais, châtaigne	40.-	Organic egg – parsnip, chestnuts
Supplément truffe noire – sur demande		Extra black truffle – on request

PÂTES · PASTA

Spaghetti homard –	68.-	Lobster spaghetti –
✔ Penne all'arrabiata – tomate, ail, piment	38.-	Penne all'arrabiata – ✔ tomato, garlic, chili

POISSONS · FISH

Bar de ligne grillé, 1.2kg pour 2 personnes	178.-	Line-caught seabass, 1.2kg for 2 people
Sole Meunière ou grillée, 600gr	98.-	Sole Meunière or grilled, 600gr
Black cod – mariné au miso	68.-	Black cod – miso marinated
Turbot, 200gr	68.-	Turbot, 200gr
Pavé de bar, 200gr	66.-	Seabass fillet, 200gr

LES SAUCES :
Vierge / Homardine espelette
Beurre blanc au champagne

SAUCES :
Virgin sauce / Espelette lobster bisque
Champagne beurre blanc











La liste des allergènes est disponible sur demande.
The list of allergens is available on request.

Nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires.
Please kindly inform us of any food allergies.

V I A N D E S · M E A T S

BŒUF – SUISSE		BEEF – SWISS
Côte de bœuf, 1kg pour 2 personnes	185.-	Prime rib, 1kg for 2 people
Filet, 200gr	78.-	Fillet, 200gr
Cheeseburger, 200gr lard fumé, cheddar Suisse	46.-	Cheeseburger, 200gr bacon, Swiss cheddar
VEAU – RACE LIMOUSINE SUISSE		VEAL – SWISS LIMOUSINE
Côte épaisse, 300gr	68.-	Chop, 300gr
Milanaise, 250gr parmesan, citron	65.-	Milanese, 250gr parmesan, lemon
Foie de veau, 200gr, poêlé	47.-	Calf's liver, 200gr, pan-fried
AGNEAU – SUISSE		LAMB – SWISS
Carré grillé, 3 côtes	68.-	Grilled rack, 3 chops
VOLAILLE SUISSE ÉLEVÉE EN PLEIN AIR		FREE-RANGE SWISS CHICKEN
Coquelet grillé au pistou servi préparé	48.-	Boneless grilled cockerel with pistou
LES SAUCES : Béarnaise / Diable Poivre torréfié		SAUCES : Béarnaise / Diable Roasted pepper

G A R N I T U R E S · S I D E S

Supplémentaire		Extra side
 Brocolis – vinaigrette truffée au citron vert	14.-	Broccoli –  truffle and lime vinaigrette
 Frites paprika	12.-	Paprika french fries 
 Légumes de saison	12.-	Seasonal vegetables 
 Pomme purée	12.-	Mashed potatoes 
 Riz basmati citronné	10.-	Basmati lemon rice 

Tous nos plats sont servis avec une garniture et une sauce au choix.
All our main courses are served with a choice of side and sauce.

Prix nets en francs suisses, taxes et service compris.
Net prices in Swiss Franc, tax and service included.

LES DESSERTS

Moelleux chocolat – glace vanille	22.-	<i>Chocolate lava cake – vanilla ice cream</i>
Raviole exotique – mangue, passion, citron vert	25.-	<i>Exotic fruits ravioli – mango, passion fruit, lime</i>
Millefeuille – noisettes du Piémont	25.-	<i>Millefeuille – Piedmont hazelnuts</i>
Mont Blanc – marron, fruits noirs	27.-	<i>Mont blanc – chestnut, black berries</i>
Tiramisu – glace café d’Ethiopie	27.-	<i>Tiramisu – Ethiopian coffee ice cream</i>
Tarte tatin – crème double glace vanille grillée	25.-	<i>Apple tatin – double cream roasted vanilla ice cream</i>
Glaces et Sorbets – 7.-/boule		<i>Ice cream and sorbets –</i>