

ENTRÉES · STARTERS

« Popcorn shrimp » – crevettes en tempura japonaise mayonnaise épicée	34.-	« Popcorn shrimp » – Japanese shrimps tempura spicy mayonnaise
✔ Betteraves multicolores – cuites au sel, raifort vinaigrette aux noix	30.-	Multicolored beetroots – ✔ cooked on salt, horseradish walnuts dressing
Tarte fine – champignons sauvages, vin jaune vieux gruyère	36.-	Tarte fine – wild mushrooms, yellow wine aged gruyère
Tartare de boeuf – croustillant au paprika fumé	34.-/54.-	Beef tartar – crispy smoked paprika
✔ Stracciatella di bufala – truffe noire	38.-	Stracciatella di bufala – ✔ black truffle
✔ Salade de pousses d'épinards – truffe noire, haricots verts parmesan, miso	36.-	Baby spinach salad – ✔ black truffle, green beans parmesan, miso
Salade César – volaille ou gambas	42.-	Caesar salad – poultry or prawns

CRU · RAW

Ceviche de daurade – truffe noire, soja, citron vert	38.-	Seabream ceviche – black truffle, soy, lime
Tartare de thon rouge – avocat, sésame, sauce ponzu	38.-	Red tuna tartar – avocado, sesame, ponzu sauce
Carpaccio de Saint-Jacques – oignons rouges, coriandre sauce jalapeño	44.-	Scallops carpaccio – red onion, coriander jalapeño sauce



RIZ CROUSTILLANT · CRISPY RICE

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

TRUFFE BLANCHE · WHITE TRUFFLE

Tagliolini –	100.-	Tagliolini –
Risotto –	100.-	Risotto –
Coquille Saint-Jacques – purée de céleri, beurre blanc sans truffe blanche	110.- 70.-	Scallops – celeriac purée, beurre blanc without white truffle
Oeuf bio – topinambour, châtaigne	80.-	Organic egg – jerusalem artichoke, chestnut
Supplément truffe blanche	25.-/gr	Extra white truffle

PÂTES · PASTA

 Spaghetti homard –	68.-	Lobster spaghetti –	
Penne all'arrabbiata – tomate, ail, piment	34.-	Penne all'arrabbiata – tomato, garlic, chili	

POISSONS, CRUSTACÉS · FISH, SHELLFISH

Bar de ligne grillé, 1.2kg pour 2 personnes	168.-	Line-caught seabass, 1.2kg for 2 people
Sole Meunière ou grillée, 600gr	98.-	Sole Meunière or grilled, 600gr
Black cod – mariné au miso	64.-	Black cod – miso marinated
Turbot, 200gr	64.-	Turbot, 200gr
Pavé de bar, 200gr	62.-	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.

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

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.
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	180.-	Prime rib, 1kg for 2 people
Filet, 200gr	78.-	Fillet, 200gr
Cheeseburger, 200gr lard fumé, cheddar Suisse	44.-	Cheeseburger, 200gr bacon, Swiss cheddar

VEAU – RACE LIMOUSINE SUISSE

VEAL – SWISS LIMOUSINE

Côte épaisse, 300gr	64.-	Chop, 300gr
Milanaise, 250gr parmesan, citron	62.-	Milanese, 250gr parmesan, lemon
Foie de veau, 200gr, poêlé	44.-	Calf's liver, 200gr, pan-fried

AGNEAU – SUISSE ALPSTEIN

LAMB – SWISS ALPSTEIN

Carré grillé, 3 côtes	64.-	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

Toutes nos viandes sont d'origine suisse et française.
All our meats are from Switzerland and France.

G A R N I T U R E S · S I D E S

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

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

LES DESSERTS

Moelleux chocolat – glace vanille	20.-	<i>Chocolate lava cake – vanilla ice cream</i>
Raviole exotique – mangue, passion, citron vert	24.-	<i>Exotic fruits ravioli – mango, passion fruit, lime</i>
Millefeuille – noisettes du Piémont	22.-	<i>Millefeuille – Piedmont hazelnuts</i>
Poire pochée – miel genevois bio, citron	24.-	<i>Poached pear – organic honey from Geneva, lemon</i>
Tiramisu – glace café d’Ethiopie	24.-	<i>Tiramisu – Ethiopian coffee ice cream</i>
Tarte tatin – crème double glace vanille grillée	22.-	<i>Apple tatin – double cream roasted vanilla ice cream</i>
Glaces et Sorbets –	6.-/boule	<i>Ice cream and sorbets –</i>