

ENTRÉES · STARTERS

| | | |
|---|------|---|
| « Popcorn shrimp » – crevettes en tempura Japonaise mayonnaise épicée | 32.- | <i>Shrimps Japanese tempura – spicy mayonnaise</i> |
| Tartare de boeuf – toast ail persil | 32.- | <i>Beef tartare – garlic and parsley toast</i> |
| ✓ Stracciatella di bufala – truffe noire | 37.- | <i>Stracciatella di bufala – ✓ black truffle</i> |
| ✓ Salade de pousses d'épinards – truffe, parmesan, miso | 35.- | <i>Baby spinach – ✓ truffle, parmesan, miso</i> |
| Salade César – poulet ou gambas | 38.- | <i>Caesar salad – chicken or prawns</i> |
| Carpaccio de poulpe – citron, wasabi | 30.- | <i>Octopus carpaccio – lemon, wasabi</i> |
| Vitello tonnato – chanterelles, cornes d'abondance | 34.- | <i>Vitello tonnato – seasonal mushrooms</i> |
| ✓ Carpaccio de betterave, ricotta – poire, noisette | 30.- | <i>Beetroot carpaccio, ricotta – ✓ pear, hazelnut</i> |

CRU · RAW

| | | |
|---|---------------|--|
| Ceviche de daurade – truffe noire, soja, citron vert | 35.- | <i>Seabream ceviche – black truffle, soy, lime</i> |
| Tataki de thon rouge – yuzu kosho | 30.- | <i>Tuna tataki – yuzu kosho</i> |
| Ceviche de crevettes bleues – ponzu, coriandre | 26.- | <i>Swiss shrimps ceviche – ponzu, coriander</i> |
| Riz croustillant – tartare de saumon crémeux tobiko, jalapeño | 28.- 4 pcs | <i>Crispy rice – creamy salmon tartar tobiko, jalapeño</i> |
| Riz croustillant – tartare de thon crémeux cébette, jalapeño | 28.- 4 pcs | <i>Crispy rice – Creamy tuna tartar spring onion, jalapeño</i> |
| Riz croustillant – tartare de seriole crémeux kizami wasabi | 28.- 4 pcs | <i>Crispy rice – yellowtail tartar kizami wasabi</i> |

TRUFFE NOIRE · BLACK TRUFFLE

| | | |
|--|------|--|
| ✓ Velouté de courge – crème de truffe | 38.- | <i>Squash soup – ✓ truffle whipped cream</i> |
| Carpaccio de boeuf | 56.- | <i>Beef carpaccio</i> |
| Oeuf croustillant – mousseline de pomme de terre | 44.- | <i>Crispy egg – potatoes mousseline</i> |
| ✓ Tagliolini | 70.- | <i>Tagliolini ✓</i> |
| Risotto | 70.- | <i>Risotto</i> |

PÂTES · PASTA

| | | |
|---|------|--|
| ✓ Penne all'arrabiata – tomate, ail, piment olives Taggiasche | 30.- | <i>Penne all'arrabiata – ✓ tomato, garlic, chili Taggiasche olives</i> |
| Spaghetti homard | 59.- | <i>Lobster spaghetti</i> |

POISSONS, CRUSTACÉS · FISH, SHELLFISH

| | | |
|---|-------|--|
| Black cod – mariné au miso | 46.- | <i>Black cod – miso marinated</i> |
| Bar de ligne grillé, 1.2kg pour 2 personnes | 168.- | <i>Line-caught seabass, 1.2kg for 2 people</i> |
| Pavé de bar, 200gr | 44.- | <i>Seabass fillet, 200gr</i> |
| Sole Meunière ou grillée, 600gr | 90.- | <i>Sole Meunière or grilled, 600gr</i> |
| Calamar entier, 300gr | 48.- | <i>Grilled squid, 300gr</i> |
| Saint-Jacques | 70.- | <i>Scallops</i> |

LES SAUCES :
Vierge / Beurre Ponzu
Vinaigrette thaï

SAUCES :
Virgin olive / Ponzu
Thai vinaigrette

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

VIANDES · MEATS

| | | |
|--|-------|---|
| BŒUF – SUISSE BLACK ANGUS | | BEEF – SWISS BLACK ANGUS |
| Filet, 200gr | 68.- | <i>Fillet, 200gr</i> |
| Le cheeseburger, 200gr – lard fumé, cheddar Suisse | 42.- | <i>Cheeseburger, 200gr – bacon, Swiss cheddar</i> |
| Côte de bœuf, 1kg pour 2 personnes | 160.- | <i>Prime rib, 1kg for 2 people</i> |
| VEAU – RACE LIMOUSINE SUISSE | | VEAL – SWISS LIMOUSINE |
| Foie de veau, 200gr, poêlé | 42.- | <i>Calf's liver, 200gr, pan-fried</i> |
| Milanaise, 250gr | 58.- | <i>Veal milanese, 250gr</i> |
| Côte épaisse, 300gr | 60.- | <i>Chop, 300gr</i> |
| AGNEAU – SUISSE ALPSTEIN | | LAMB – SWISS ALPSTEIN |
| Carré, 3 côtes | 52.- | <i>Rack of lamb, 3 chops</i> |
| VOLAILLE SUISSE ÉLEVÉE EN PLEIN AIR | | FREE-RANGE SWISS CHICKEN |
| Coquelet grillé au pistou servi préparé | 48.- | <i>Boneless grilled cockerel with pistou</i> |

LES SAUCES :
Béarnaise / Poivre vert / Bordelaise

SAUCES :
Bearnaise / Green pepper / Bordelaise

GARNITURES · SIDES

| | | |
|--|-----|--|
| Supplémentaire | 9.- | <i>Extra side</i> |
| ✓ Brocolis – vinaigrette truffe, citron vert | | <i>Brocolis – ✓ truffle and lime vinaigrette</i> |
| ✓ Frites paprika | | <i>Paprika french fries ✓</i> |
| ✓ Pomme purée | | <i>Mashed potatoes ✓</i> |
| ✓ Riz basmati, citron | | <i>Basmati rice, lemon ✓</i> |
| ✓ Haricots verts huile d'olive aux herbes | | <i>Green beans ✓ olive oil with herbs</i> |

LES DESSERTS

| | | |
|--|-----------|--|
| Moelleux chocolat – glace vanille | 20.- | <i>Molten chocolate cake – vanilla ice cream</i> |
| Millefeuille – caramel, pécan | 20.- | <i>Millefeuille – caramel, pecan nuts</i> |
| Mont-Blanc marron – clémentine | 24.- | <i>Chestnut Mont-Blanc – clementine</i> |
| Blanc-manger – aux fruits exotiques | 22.- | <i>Floating island – passion fruits</i> |
| Poire Belle Hélène – chocolat Grand Cru vanille, grué de cacao | 24.- | <i>Belle Hélène pear – Grand Cru chocolate vanilla, cocoa nibs</i> |
| Tarte tatin tiède – crème double glace vanille grillée | 22.- | <i>Warm apple tatin – double cream grilled vanilla ice cream</i> |
| Glace et Sorbet – | 6.-/boule | <i>Ice cream and sorbet –</i> |