ENTRÉES · STARTERS

Avocat aux agrumes sarrasin grillé	32.-	*Citrus' avocado* *grilled buckwheat*
Stracciatella di bufala truffe/toasts grillés	42.-	*Stracciatella di bufala* *truffle/grilled toast*
« Popcorn shrimp » tempura mayonnaise épicée	38.-	*« Popcorn shrimp » tempura* *spicy mayonnaise*
Poulpe grillé courgette grillée/yaourt/menthe	36.-	*Grilled octopus* *grilled zucchini/yogurt/mint*
Tartare de bœuf Suisse au couteau	36.-/58.-	*Swiss beef tartar* *knife cut*
Salade de pousses d'épinards truffe/haricots verts/parmesan	38.-	*Baby spinach salad* *truffle/green beans/parmesan*
Salade César volaille Suisse ou gambas	44.-	*Caesar salad* *Swiss poultry or prawns*
Terrine de foie gras rhubarbe/poivre Sarawak	42.-	*Foie gras terrine* *rhubarb/Sarawak pepper*

CRUDOS/FRUITS DE MER · RAW/SEAFOOD

Ceviche de daurade truffe/soja/citron vert	38.-/70.-	*Seabream ceviche* *truffle/soy sauce/lime*
Tartare de thon avocat/sésame/sauce ponzu	38.-/70.-	*Tuna tartar* *avocado/sesame/ponzu sauce*
Gambero rosso curry/carotte/agrumes	38.-	*Red shrimp* *curry/carrot/citrus*
Huîtres Gillardeau N3		*Gillardeau Oysters N3*
3 pces	28.-	*3 pces*
6 pces	52.-	*6 pces*

RIZ CROUSTILLANT · CRISPY RICE

Crabe royal piment/citron vert	29.- 4 pces	*King crab* *chili pepper/lime*
Thon espelette/cébette	29.- 4 pces	*Tuna* *Espelette/spring onion*
Bœuf suisse soja/gingembre	29.- 4 pces	*Swiss beef* *soya sauce/ginger*
Saumon Bio tobiko/jalapeño	29.- 4 pces	*Organic salmon* *tobiko/jalapeño*
Avocat citron/sarrasin	25.- 4 pces	*Avocado* *lemon/buckwheat*

A PARTAGER · TO SHARE

Bar de ligne grillé, 1.2 kg aux arômates	175.-	*Wild seabass, 1.2 kg* *with herbs and citrus*
Côte de bœuf 1 kg boeuf suisse maturé	175.-	*Beef prime rib 1 kg* *matured Swiss beef*

POISSONS · FISH

Sole Meunière ou grillée, 500 gr	84.-	*Sole Meunière or grilled, 500 gr*
Black cod/miso	72.-	*Black cod/miso*
Pavé de Bar	68.-	*Seabass fillet*
Turbot rôti	66.-	*Roasted Turbot*
Rouget sauce vinaigrée	62.-	*Red mullet* *vinegary sauce*
LES SAUCES Vierge / Homardine estragon Beurre aux agrumes		***SAUCES*** *Vierge / Tarragon lobster* *Citrus butter*

VIANDES SUISSE · SWISS MEATS

BŒUF Filet grillé, 200 gr	76.-	***BEEF*** *Grilled fillet, 200 gr*
Cheeseburger lard fumé/gruyère Suisse	48.-	*Cheeseburger* *bacon/Swiss gruyère*
VEAU Milanaise parmesan/citron	68.-	***VEAL*** *Milanese* *parmesan/lemon*
Ris de veau rôti girolles au jus	64.-	*Roasted veal sweetbreads* *chanterelle mushrooms*
AGNEAU Carré grillé/épices pharaon	66.-	***LAMB*** *Grilled rack/Pharaoh spices*
VOLAILLE Coquelet grillé/pesto rosso	54.-	***CHICKEN*** *Grilled baby chicken/red pesto*
LES SAUCES Béarnaise / Poivre torréfié / Sauce diable / Sauce morilles		***SAUCES*** *Béarnaise / Roasted pepper /* *Sauce «Diable»/ Morel sauce*

AU FEU DE BOIS · WOOD FIRE COOKING

Homard entier préparé	78.-	*Prepared whole lobster*
Entrecôte 300 gr boeuf suisse maturé	72.-	*Beef ribeye 300 gr* *matured Swiss beef*
Pizzette à la truffe fior di latte	38.-	*Truffle pizzette* *mozzarella fior di latte*

DE SAISON . IN SEASON

Asperges blanches tièdes sauce moutardée	40.-	*Warm white asparagus* *mustard sauce*
Tatin d'oignons doux truffe/crème de gruyère	38.-	*Sweet onion tatin* *truffle/Gruyère cream*
Oeuf mollet ragoût de petits pois/guanciale	34.-	*Soft-boiled egg* *pea stew/guanciale*
Risotto aux morilles	56.-	*Morel mushroom risotto*

PÂTES · PASTA

Spaghetti au homard	68.-	*Lobster spaghetti*
Penne all'arrabbiata tomate/piment/olives Taggiasche	44.-	*Penne all'arrabbiata* *tomato/chili/Taggiasche olives*
Ravioli de joue de bœuf parmesan/ail des ours	52.-	*Beef cheek ravioli* *parmesan/wild garlic*

GARNITURES · SIDES

Brocolis grillés vinaigrette truffée/citron vert	14.-	*Grilled broccoli* *truffle vinaigrette/lime*
Aubergine confite/miso/sésame	14.-	*Confit eggplant/miso/sesame*
Petits pois à la française oignons/laitue	12.-	*French-style peas* *onions/lettuce*
Épinards à la florentine champignons sauvages	12.-	*Spinach Florentine* *wild mushrooms*
Pomme purée	12.-	*Mashed potatoes*
Frites paprika	12.-	*Paprika fries*

Tous nos poissons et viandes sont servis avec une garniture et une sauce au choix.
Origine des viandes : Suisse, France. Origine des poissons : Atlantique, Méditerrannée, Espagne.
All our main courses are served with a choice of side and sauce.
Origin of meat : Switzerland, France. Origin of fish : Atlantic, Mediterranean, Spain.

FROMAGES · CHEESES

Sélection de fromages affinés	22.-	*Selection of cheeses*

Gruyère d'alpage
Bleu de Combremont
Chèvre frais

DESSERTS

CLASSIQUES RÉSERVE

Mœlleux au chocolat Grand Cru Suisse glace vanille grillée	25.-	*Lava cake* *Grand Cru Swiss chocolate* *grilled vanilla ice cream*
Baba au rhum aux agrumes	22.-	*Rum baba with citrus*
Millefeuille pécan/vanille de Tahiti	23.-	*Millefeuille* *pecan/Tahiti vanilla*

SIGNATURES

Tarte citron meringue	22.-	*Lemon tart meringue*
Pavlova ananas tagette/sorbet passion	22.-	*Pineapple pavlova* *tagette/passion fruit sorbet*
Miel de Genève poire conférence/yuzu	22.-	*Geneva honey* *conférence pear/yuzu*
Sorbets et glaces	7.-/boule	*Sorbets and ice cream*

AFTER DESSERT AND SWEET WINE

Espresso Martini Vodka, liqueur de café, amaro, café infusé à froid	28.-	*Espresso Martini* *Vodka, coffee liquor, amaro,* *cold brew coffee*

2008 Tokaj Aszu, 5 Puttonyos,
Domaine Hétszölö, Hongrie
24.-

Disponible en version vegan · *vegan version available* Disponible en version végétarienne · *vegetarian version available*
Sans gluten · *gluten free* Sans lactose · *lactose free*
D'origine locale · *Locally sourced* Plats Signatures · *Signature dishes*
Les listes des provenances et des allergènes sont disponibles à l'entrée du restaurant, sur demande.
The lists of origin and allergens are available at the restaurant entrance on request.
Nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires. *Please kindly inform us of any food allergies.*
Prix nets en francs suisses, taxes et service compris. *Net prices in Swiss Franc, tax and service included.*