

















Toutes nos entrées et nos plats sont disponibles de 12h jusqu'à 15h /  
All of our starters and main courses are served from 12pm to 3pm

Entrée • <i>Starter</i>	24.-
Plat végétarien • <i>Vegetarian main course</i>	28.-
Plat principal • <i>Main course</i>	38.-
Dessert • <i>Dessert</i>	15.-





## LES ENTRÉES • STARTERS

-    Quinoa en taboulé, grenade, avocat et sauce chimichurri  
*Quinoa tabbouleh, pomegranate, avocado, and chimichurri dressing*
-    Salade de carottes au cumin, cœur de sucrine  
*Carrot salad, lettuce heart with cumin*
-  Nems de chair de crabe, vinaigrette passion  
*Crab spring rolls, passion fruit dressing*
-    Velouté d'artichaut à la citronnelle  
*Artichoke and lemongrass soup*







## LES PLATS VÉGÉTARIENS VEGETARIAN MAIN COURSE

-    Aubergine au citron, caviar d'aubergines et champignons de saison  
*Aubergine with lemon, aubergine caviar and seasonal mushrooms*
-    Riz japonais cuit au vinaigre de riz et saké, basilic thaï et avocat  
*Japanese rice cooked in rice vinegar, thai basilic and avocado*

## LES PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

-  Saumon vapeur, poireaux, vinaigrette mangue ananas  
*Steamed salmon, leeks, mango with a pineapple dressing*
-  Suprême de volaille cuit en basse température, légumes de saison  
*Chicken breast cooked at a low temperature, seasonal vegetables*
-   Gambas rôties à la fleur de citronnier, pommes grenailles fondantes, salade d'épinards à la truffe  
*Roasted king prawns with lemon blossom, soft potatoes, with truffled spinach salad*

## LES DESSERTS • DESSERTS

-    Tapioca lait d'amande, aux agrumes  
*Almond milk tapioca, with citrus*
-  Biscuit moelleux, coco, fruit exotique  
*Soft biscuit, coconut, exotic fruit*
-  Crème allégée au chocolat Grand Cru, noisettes du Piémont  
*Light cream chocolat Grand cru, with Piémont hazelnuts*
-  Biscuit moelleux, pistache, citron, ananas  
*Soft biscuit, pistachio, lemon, pineapple*

Toutes nos pâtisseries sont disponibles de 12h jusqu'à 19h /  
All of our desserts are served from 12pm to 7pm

 *Vegan dish*    *Lactose free*    *Gluten free*

**SMOOTHIES ÉNERGÉTIQUES • ENERGETIC**

**SMOOTHIES** 22.-

Exotic touch

Banane, mangue, noix de coco, lait d'avoine •

*Banana, mango, coconut, oat milk*

Tangy

Ananas, kiwi, graine de chia, lait d'avoine •

*Pineapple, kiwi, chia seeds, oat milk*

Açaï smoothie

Fraise, mûre, framboise, banane, açaï, sirop d'agave, lait d'avoine •

*Strawberry, blackberry, raspberry, banana,*

**JUS BIEN-ÊTRE • HEALTHY JUICES** 22.-

Apple Détox

Pomme, céleri, concombre, gingembre, citron •

*Apple, celery, cucumber, ginger, lemon*

Bloody Beetroots

Betterave, fenouil, fraises, pommes, menthe •

*Beetroot, fennel, strawberry, apple, mint*

Sweet Garden

Pomme, concombre, avocat, épinards •

*Apple, cucumber, avocado, spinach*

Kick To Your Day

Patate douce, carotte, grenade, kumquat •

*Sweet potato, carrot, pomegranate, kumquat*

Sweet Touch

Poire, mandarine, raisin vert •

*Pear, mandarin, green grapes*

**LES EAUX DÉTOXIFIANTES •**

**DETOXIFYING WATER** 14.-

Thé Glacé • Iced tea

Thé vert, citronnelle, sauge, miel • *Green tea, lemongrass, sage, honey*

**BOISSON PROBIOTIQUES •**

**PROBIOTICS DRINKS** 14.-

Notre sélection de Kombucha 100% naturelle • *Our selection of Kombucha's are 100% natural*

Thé vert & gingembre • *Green tea & ginger*

Thé vert & menthe poivrée • *Green tea & peppermint*

Citronnelle & hibiscus • *Lemongrass & hibiscus*

**CARTES DE VINS AU VERRE •**

**WINE LIST BY GLASS** 10cl

Les Champagnes • *Champagnes*

S.A Michel Reybier «Brut 1er cru» 26.-

S.A Jeeper Brut Rosé 25.-

2011 Louis Roederer Blanc de blancs 42.-

Le Rosé • *Rosé Wine*

2020 Château La Mascaronne, Côtes de Provence 12.-

Les Blancs • *White Wine*

2017 Goulée by Cos D'Estournel, Bordeaux 15.-

2019 Viognier, Domaine de Chafalet, Genève 16.-

2018 Macon-Verzé « Le Monté » Domaine Leflaive, Bourgogne 29.-

Les Rouges • *Red Wine*

2018 Gamaret Lune Rousse, Domaine Les Balisiers, Genève 16.-

2011 Les Pagodes De Cos, Bordeaux 26.-

2018 Marsannay Domaine J. & J.-L. Trapet, Bourgogne 32.-