

ENTRÉES · STARTERS

« Popcorn shrimp » – crevettes en tempura japonaise mayonnaise épicée	34.-	« Popcorn shrimp » – Japanese shrimps tempura spicy mayonnaise
Chair de tourteau – consommé crustacés, yuzu	38.-	Crab meat – shellfish broth, yuzu
Tartare de boeuf – croustillant au paprika fumé	34.-/54.-	Beef tartare – crispy smoked paprika
✔ Stracciatella di bufala – truffe	37.-	Stracciatella di bufala – truffe
✔ Salade de pousses d'épinards – truffe, haricots verts parmesan, miso	36.-	Baby spinach salad – truffe, green beans parmesan, miso
Salade César – volaille ou gambas	42.-	Caesar salad – poultry or prawns

CRU · RAW

Ceviche de daurade – truffe, soja, citron vert	35.-	Seabream ceviche – truffe, soy, lime
Tartare de thon rouge – avocat, sésame, sauce ponzu	38.-	Red tuna tartar – avocado, sesame, ponzu sauce
Ceviche de crevettes bleues – leche de tigre, coriandre, grenade	29.-	Swiss shrimps ceviche – leche de tigre, coriander, pomegranate

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

Certain de nos plats sont disponible en version végétarienne
Some of our dishes are available in a vegetarian version

végétarien / vegetarian ✔ vegan/vegan 🌱

COS D'ESTOURNEL WEEK

✔ Betteraves multicolores – cuites au sel, raifort, vinaigrette au noix	30.-	Multicolored beetroots – cooked on salt, horseradish, walnuts dressing ✔
	30.- /10cl	Pagode de Cos rouge, 2009
Artichauts violets – roquette, parmesan, jus acidulé	36.-	Purple artichokes – arugula, parmesan, sour jus
	60.- /10cl	Cos d'Estournel blanc, 2016
✔ Tarte fine – champignons sauvages, vin jaune vieux gruyère	36.-	Tarte fine – Wild mushrooms, yellow wine ✔
	150.- /10cl	Cos d'Estournel rouge, 1989
Foie gras poêlé – figues, poivre torréfié	42.-	Pan-fried foie gras – figs, roasted pepper
	110.- /10cl	Cos d'Estournel rouge, 2003
Risotto – cèpes, jus de veau	38.-	Risotto – porcini, veal jus
	85.- /10cl	Cos d'Estournel rouge, 2015

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
Calamar entier en persillade, 300gr	58.-	Snacked parsley squid, 300gr
LES SAUCES : Vierge / Homardine Espelette Hollandaise au yuzu		SAUCES : Virgin sauce / Espelette lobster bisque Yuzu Hollandaise

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.

VIANDES · MEATS

BŒUF – SUISSE		BEEF – SWISS
Côte de bœuf, 1kg pour 2 personnes	180.-	Prime rib, 1kg for 2 people
Filet, 200gr	78.-	Fillet, 200gr
Le 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 : Bearnaise / Diable Roasted pepper

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

GARNITURES · SIDES

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

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.

LES DESSERTS

Moelleux chocolat – glace vanille	20.-	<i>Chocolate lava cake – vanilla ice cream</i>
Raviole exotique – mangue, passion et lime	24.-	<i>Exotic fruits ravioli – mango, passion fruit and 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>
Glace et Sorbet –	6.-/boule	<i>Ice cream and sorbet –</i>