



MENU DE LA SEMAINE*

34.-

Une entrée et un plat principal au choix, parmi notre menu de la semaine

A starter and a main course of your choice, from our week's menu

* Servi le midi uniquement / *Served only at lunch*

MENU DECOUVERTE*

69.-

Brioche d'accueil

Welcome brioche

✓ Topinambour en velouté et son croustillant

Jerusalem artichokes velouté and crisps

ou

✓ Œuf parfait, nouilles Udon, tuile de pain noir, espuma Gruyère

✶ *Perfect poached egg, udon noodles and black bread wafer, Gruyère foam*

Quenelle de brochet du lac, pousses d'épinards, champignons boutons, sauce homardine

Quenelle of pike from lake, spinach, button mushrooms, lobster sauce

ou

Ris de veau croustillant, espuma topinambour et salsifis, jus de viande

Crispy sweetbreads, Jerusalem artichoke espuma and salsify, jus

Dessert du Jour

Dessert of the day

Café ou thé

Coffee or tea

Un verre de vin





A glass of wine

* Servi le soir uniquement / *Served only at dinner*





NOS CLASSIQUES

Plats signatures

	Entrée Starter	Plat Main dish
Salades Tiffany : <i>Tiffany salads</i>		
 Champignons de saison, lollo rossa et batavia,  vinaigrette aux oignons doux et sésame <i>Seasonal mushrooms, lollo rossa and batavia, onions and sesame vinaigrette</i>	15.-	26.-
Gambas et chips de saumon, mesclun et vinaigrette au yuzu <i>Prawn and crispy salmon, mixed salad and yuzu vinaigrette</i>	18.-	31.-
 Tataki de bœuf en salade et enoki marinés <i>Tataki of beef in salad and marinated enoki</i>	18.-	32.-
 Coquillettes comme chez maman <i>Macaroni just like Mom's:</i> Saumon, aneth, crème <i>Salmon, dill, cream</i>		27.-
Jambon prestige, parmesan, crème oignons <i>Prestige ham, parmesan, onion cream</i>		29.-
Quenelle de brochet du lac, pousses d'épinards, champignons boutons, sauce homardine <i>Quenelle of pike from lake, spinach, button mushrooms, lobster sauce</i>		36.-
Ris de veau croustillant, espuma topinambour et salsifis, jus de viande <i>Crispy sweetbreads, Jerusalem artichoke espuma and salsify, jus</i>		39.-

 Recette végétarienne / *vegetarian dish*

 Recette avec gluten / *recipe with gluten*

 Recette avec fruits à coque / *recipe with nuts*

CHF - Service et T.V.A à 7.7% inclus

Prices include service and 7.7% VAT

GRTA : label Genève Région Terre Avenir



POUR COMMENCER

TO START

	Entrée Starter	Plat Main dish
✓ Topinambour en velouté et son croustillant <i>Jerusalem artichokes velouté and crisps</i>	13.-	
✓ Œuf parfait, nouilles Udon, tuile de pain noir, espuma Gruyère <i>Perfect poached egg, udon noodles and black bread wafer, Gruyère foam</i>	19.-	
Carpaccio de Saint-Jacques, baies et agrumes de saison <i>Carpaccio of scallops, berries and citrus fruits</i>	26.-	
Pressé de foie gras et volaille, jeunes pousses <i>Foie gras and chicken terrine, young salad greens</i>	25.-	

POUR CONTINUER

TO CONTINUE


Assiette végétale de saison <i>Seasonal vegetable dish</i>		30.-
Poisson du marché, cresson de fontaine en coulis, pommes de terre Rattes étuvées et choux Kale <i>Fish of the day, watercress coulis, steamed Ratte potatoes and kale</i>		
🌿 Tourte de saison, salade de frisée fine 🥧 <i>Savoury pie of the moment, fine frisée lettuce</i>		
Poitrine de cochon de Jussy 48h, lentilles GRTA et pickles <i>Slow-cooked pork belly (Jussy farm), lentils and pickles</i>		38.-

Nos viandes sont d'origine : Suisse, France ou Irlande
Meat origins: Switzerland, France or Ireland

Nos poissons sont d'origine : Atlantique Nord Est
Fish origins: North East Atlantic




POUR TERMINER
TO FINISH

Desserts du moment <i>Assortment of the day</i>	10.-
Café ou thé gourmand <i>Gourmet coffee</i>	9.-
 Croustillant chocolat Bassam 69% et mousse pralinée <i>Bassam 69% chocolate crisp and praline mousse</i>	16.-
Sélection de fromages et moutarde de Bénichon <i>Selection of cheeses, Bénichon mustard</i>	18.-

POUR LES ENFANTS
FOR CHILDREN

21.-

Salade du moment <i>Seasonal salad</i>	
 Coquillettes comme chez maman : Jambon prestige, parmesan, crème aux oignons doux <i>Macaroni just like Mom's: Prestige ham, parmesan, onion cream</i>	
Deux boules de glace <i>Two scoops of ice cream</i>	