



## 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.-

✓ Velouté froid coco-concombre, granité menthe poivrée

*Chilled coco-cucumber soup, peppered mint granita*

ou

✓ Tomates rôties au thym citron, burratina crémeuse et croustillant de ciabatta

*Roasted tomatoes with thyme, creamy burratina and ciabatta crisp*

\*\*\*\*

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 pomme de terre et cébettes rôties, jus de viande

*Crispy sweetbreads, potato espuma and roasted spring onions, meat jus*

\*\*\*\*

Soupe de fraises et menthe

*Strawberry and mint soup*

\*\*\*\*

Café ou thé

*Coffee or tea*

\*\*\*\*

Un verre de vin au choix du sommelier

*A glass of wine selected by the sommelier*

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

## MENU ENFANTS

21.-

*CHILDREN'S MENU*

Salade du moment

*Seasonal salad*

🌿 Coquillettes comme chez maman : Jambon prestige, parmesan, crème aux oignons doux





*Macaroni just like Mom's: Prestige ham, parmesan, onion cream*

Deux boules de glace

*Two scoops of ice cream*




## NOS CLASSIQUES

	Entrée <i>Starter</i>	Plat <i>Main dish</i>
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, onion and sesame vinaigrette</i>	15.-	26.-
Gambas et calamars, mesclun et vinaigrette acidulée <i>King prawns and calamari, mixed greens and citrus vinaigrette</i>	18.-	31.-
 Tataki de bœuf en salade et enoki marinés <i>Tataki of beef on salad and marinated enoki</i>	19.-	32.-
 Coquillettes comme chez maman <i>Macaroni just like Mom's:</i>		27.-
Saumon, aneth, crème <i>Salmon, dill, cream</i>		29.-
Jambon prestige, parmesan, crème oignons <i>Prestige ham, parmesan, onion cream</i>		36.-
Quenelle de brochet du lac, pousses d'épinards, champignons boutons, sauce homardine <i>Quenelle of pike from lake, spinach, button mushrooms, lobster sauce</i>		39.-
Ris de veau croustillant, espuma pomme de terre et cébettes rôties, jus de viande <i>Crispy sweetbreads, potato espuma and roasted spring onions, meat jus</i>		

 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*

G.R.T.A : label Genève Région Terre Avenir



## POUR COMMENCER

TO START

	Entrée Starter	Plat Main dish
✓ Velouté froid coco-concombre, granité menthe poivrée <i>Chilled coco-cucumber soup, peppered mint granita</i>	13.-	
✓ Tomates rôties au thym citron, burratina crémeuse et croustillant de ciabatta <i>Roasted tomatoes with thyme, creamy burratina and ciabatta crisp</i>	17.-	
Espadon confit, carpaccio de radis et navets croquants, vinaigre de Sunomono et herbes de chez Camille <i>Confit swordfish, crunchy radish and turnip carpaccio, Sunomono vinegar and aromatic herbs</i>	23.-	
🌿 Terrine de canard tiédie à l'ail des ours <i>Warm duck terrine with wild garlic</i>	19.-	
 <b>POUR CONTINUER</b> TO CONTINUE		
✓ Petits pois à la française, tofu grillé et oignons nouveaux <i>French style peas, grilled tofu and spring onions</i>		29.-
🌿 Poisson du marché, gnocchi en primavera et écume de lait <i>Market fish, gnocchi primavera and milk foam</i>	Selon arrivage	According to the market
Carré de cochon de Jussy, lentilles G.R.T.A. et artichauts glacés, croquant de céleri branche <i>Pork loin, lentils and glazed artichokes, crispy celery</i>		44.-
L'agneau du Bourbonnais, petits pois à la française et jus corsé <i>Lamb from Bourbonnais, peas and jus</i>		52.-


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

Nos poissons sont d'origine : Zone FAO 27, 41, 71  
*Fish origins: FAO area 27, 41, 71*



## POUR TERMINER

TO FINISH

Vieux Gruyère de chez Roy et Fils, moutarde de Bénichon <i>Aged Gruyère, mustard from Bénichon</i>	14.-
Soupe de fraises et menthe <i>Strawberry and mint soup</i>	14.-
 Tartelette abricot-verveine et glace pistache <i>Apricot-verbena tart and pistachio ice-cream</i>	13.-
Desserts du moment <i>Seasonal dessert selection</i>	10.-
Café gourmand <i>Three sweets and a coffee</i>	9.-

Carte proposée par Jean-Briac Monboussin, Chef Exécutif  
*Menu by chef Jean-Briac Monboussin*

Dès le lundi 03 juin 2019 – *From Monday 3<sup>rd</sup> June*