



Suggestions

Eastwest Express

32.-

Une entrée + un plat au choix parmi les suggestions de la semaine
A starter + a main course of your choice from this week's suggestions

Eastwest Express + Café gourmand

39.-

Une entrée et un plat au choix parmi les suggestions de la semaine
+ un café et 3 douceurs

*A starter and a main course of your choice from this week's suggestions
+ a coffee and 3 bitesize treats*

Voyage du mois

54.-

En plus de notre offre saisonnière, un menu Voyage du mois
est proposé du lundi au vendredi, pour le déjeuner ou le dîner,
et les weekends pour le dîner !

*In addition to our seasonal offer, a Journey of the Month menu
is offered from Monday to Friday, lunch and dinner,
and the weekends for dinner!*

A la carte

	Entrée / Plat Starter / Main	
Pour commencer / To start		
Œuf à 64° fumé au foin de Crau, petits pois en textures, perles du Japon et wasabi <i>Egg 64* smoked with Crau hay, peas in texture, tapioca pearls and wasabi</i>	19.-	
Asperge de Roques-Haute, longuet au saumon et ail des ours, coulis Jalapenos <i>Green asparagus from Roques-Hautes, salmon on toast with wild garlic, Jalapenos coulis</i>	23.-	
Nouilles Udon, shiitaké aigre doux, pousses d'épinard, cacahuètes et bouillon japonais <i>Udon noodles, sweet and sour shiitake mushrooms, baby spinach, peanuts and Japanese broth</i>	17.-	35.-
Burrata, citron caviar, coques d'oignons caramélisées et avocat <i>Burrata, finger lime, caramelized onions and avocado</i>	22.-	
Pour continuer / To continue		
Sashimi de bar de ligne cuit dans un consommé asiatique, fèves, champignons, jeunes pousses printanières <i>Sashimi of line-caught seabass and Asian broth, broad beans, mushrooms, spring salad</i>		50.-
Thon laqué au vinaigre exotique, courgettes marinées à cru, patate douce et tuile de tapioca <i>Tuna glazed with tropical vinegar, marinated raw courgette, sweet potatoes and tapioca biscuit</i>		44.-
Entrecôte persillée de chez « Molard », pommes Lorette, noix du Périgord et épices « sur-mesure » de chez Yoann <i>Marbled rib steak, potato croquettes, walnuts and bespoke spice blend from Yoann</i>	46.- 1 pers	92.- 2 pers
Cannette des Dombes fumée aux sarments de vignes et cuit sur le coffre, céleri fondant, petits pois, jus court <i>Les Dombes duck smoked in vine shoots, celery, peas, jus</i>		55.-



Desserts à la carte

Fromage / Cheese

Fromages de région affinés 16.-
Finely aged regional cheeses

Desserts / Desserts

Cheesecake fraise basilic, sorbet kalamansi 13.-
Strawberry and basil cheesecake, kalamansi sorbet

Salade de fruits exotiques, gelée coco, sorbet piña colada 15.-
Tropical fruit salad, coconut jelly, piña colada sorbet

Brownie aux fruits secs, mousse chocolat au lait parfumée à la fève de tonka 14.-
Dried fruits brownie, chocolate mousse with tonka bean

Juste 3 douceurs et un café 9.-
A coffee and 3 bitesize treats

Les chocolats Pascoët / Pascoët chocolates

Caramel beurre salé, L'Adrien, Fribourgeois 1.50/pce
Passion, Citron vert, Menthe,
Saint-Domingue, Madagascar, Vanille Bourbon,

Chocolats confectionnés par Philippe Pascoët, élu meilleur chocolatier de Genève
Fine chocolate made in Geneva by award-winning chocolatier Philippe Pascoët