

Suggestions de la semaine

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!

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



Recette végétarienne / *vegetarian dish*

Recette sans gluten / *gluten free recipe*

Recette avec fruits à coque / *Recipe with nuts*

Nos viandes sont d'origine :



Suisse, France ou Irlande

Meat origins : Switzerland, France or Ireland





A la carte

Entrée/Plat
Starter/Main

Pour commencer / To start

-  Oeuf à 64° mousse de gruyère affiné, chorizo Ibérique "Bellota", édamamé 22.-
64° egg, gruyere mousse, chorizo iberico Bellota, edamame
- Émietté de crabe parfumé au Kumbawa et fève de tonka, melon, gel ponzu 22.-
Shredded crab with Kumbawa and tonka, melon, ponzu gel
-  Carpaccio de crevettes d'Argentine, 21.-
tomates de couleurs, hibiscus, sauce yaourt livèche
Carpaccio of Argentina prawns, tomatoes, hibiscus, lovage yoghurt sauce
-  Soupe froide de lait de coco, déclinaison de fenouil, 19.-
germes de soja et baie de Sil-timur
Chilled coconut milk soup, fennel, bean sprouts and Sil-timur berries

Pour continuer / To continue

-  Thon grillé au vinaigre exotique, 45.-
courgette marinée, patate douce, sponge cake amande
*Tuna grilled with exotic vinegar,
marinated courgette, sweet potato, almond sponge cake*
- Omble chevalier des Cévennes, 39.-
légumes d'été, mousse de pomme de terre truffée
Fresh water char, summer vegetables, potato mousse with truffle
-  Cannelloni de veau "36heures" condimenté, 54.-
artichauts, confit de dattes à l'orange
*Cannelloni of 36hours veal, artichokes,
date and orange*
-  Filet de bœuf suisse maturé, 54.-
 gyoza de champignons, caviar d'aubergine, jus au café
Swiss beef fillet, mushroom gyoza, aubergine caviar, jus with coffee


Desserts à la carte

Fromage / Cheese

Fromages de région affinés
Finely aged regional cheeses

16.-


Desserts / Desserts

 Cheesecake framboise citron vert, crème glacée à la reine des prés
Raspberry lime cheesecake, meadowsweet ice cream

14.-

Panna-cotta noix de coco, fruit exotique, sorbet Piña colada
Coconut panna cotta, exotic fruit, piña colada sorbet

14.-

 Sphère abricot confit à la fève de tonka, crémeux chocolat dulce, sorbet limoncello
Apricot sphere with tonka bean, creamy chocolate dulce, limoncello sorbet

13.-

Juste 3 douceurs et un café
Three sweets and a coffee

9.-

Les chocolats Pascoët / Pascoët chocolates

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

1.50/pce

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

Vins et jus frais

Champagne & autres / Champagne & others

Louis Roederer brut Premier		18.-
Proseco, Phoja		12.-

Vins blancs / White wine

Chasselas, Domaine des Balisiers, Genève	2013	9.-
Albarinos, Espagne	2014	10.-
Sancerre, François Crochet, Loire	2015	11.-
Rully, Joseph Drouhin, Bourgogne	2014	12.-

Vin rosé / Rosé wine

	2016	
Domaine Les Parcelles, Genève		9.-
Château Minuty, Rose et Or, Côte de Provenç	2016	11.-

Vins rouges / Red wine

Lune Rousse, Domaine des Balisiers, Genève	2013	9.-
Primitivo, Puglia	2015	10.-
Sancerre, François Crochet, Loire	2014	11.-
Château Rollan de By, Médoc	2013	12.-

Jus frais / Fresh juices

Carotene kick

Carottes, pomme, gingembre

Carrots, apple, ginger

Greenhouse

Pomme, concombre, menthe, citron,

Apple, cucumber, mint, lime

10.-

Prix/Rates CHF TVA – VAT 7.7% incl.

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*