

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!



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

Œuf à 64° fumé au foin de la Crau, mousse de Gruyère affiné, chorizo Ibérique "Bellota", édamamé <i>64° egg smoked in Crau hay, mature Gruyere cheese espuma, chorizo Iberico Bellota, edamame</i>	22.-
Tartare de gambas d'Argentine, avocat, fruit de la passion, citron cumbawa et petits poireaux grillés <i>Prawn tartare, avocado, passion fruit, kaffir lime and grilled baby leeks</i>	21.-
 Nouilles Udon, shiitakes, germes de soja, chou Pak-Choï, sésame au wasabi <i>Udon noodles, shiitake, bean sprouts, bok choy, wasabi sesame, japanese broth</i>	19.-
 Escalope de foie gras grillée, pomme granny-smith, espuma de maïs, consommé relevé et pourpier d'hiver <i>Seared foie gras, granny-smith, corn mousse, consommé and winter cress</i>	25.-
<h2>Pour continuer / To continue</h2>	
Omble chevalier cuit en basse température, citron vert, légumes d'Automne, sauce au cresson de fontaine <i>Slow-cooked Artic char, lime, autumn vegetables, watercress sauce</i>	42.-
 Cabillaud confit, quinoa aux saveurs d'Asie, mousse de courge au gingembre et courge spaghetti <i>Confit cod, Asian-flavoured quinoa, ginger pumpkin mousse and spaghetti squash</i>	39.-
Pluma Ibérique laqué au miso, confit de dattes à l'orange, velour de cèleri au curry noir <i>Miso-glazed pluma Iberica, orange date confit, celery purée with black curry</i>	49.-
 Dos de chevreuil rôti, gnocchis à l'estragon, marrons, chou Kale, condiments ponzu <i>Roasted roe venison, gnocchi with tarragon, chestnuts, kale, ponzu condiment</i>	53.-

Desserts à la carte

Fromage / Cheese

Fromages de région affinés 16.-
Finely aged regional cheeses

Desserts / Desserts

Cheesecake pomme-cannelle, crème glacée spéculos-piment 14.-
Apple cinnamon cheesecake, speculoos chilli ice cream

Sphère chocolat dulce à la fève de tonka, 15.-
cœur coulant noir intense, glace chocolat au lait
*Dulce chocolat sphere with tonka beans,
intense black heart, milk chocolate ice cream*

Crème vanille, mandarine, sorbet kalamansi, éclats de meringue 14.-
Vanilla cream, mandarin, calamansi sorbet, meringue flakes

Juste 3 douceurs et un café 9.-
Three sweets and a coffee

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 »

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

Domaine Les Parcelles, Genève	2016	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

10.-

Carotene kick

Carottes, pomme, gingembre

Carrots, apple, ginger

Greenhouse

Pomme, concombre, menthe, citron,

Apple, cucumber, mint, lime

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