

Menus

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*

Menu Découverte

79.-

Œuf parfait, mousse de topinambour à la vanille de Tahiti, chips de perle du Japon
Perfect poached egg, mousse of Jerusalem artichokes with vanilla, tapioca chips

ou

Gyosa dans un bouillon dashi, oignon cébette et siphon wasabi
Gyosa in dashi broth, spring onions and wasabi foam

Mignon de cochon de lait aux épices, galet de pomme de terre, jus à la sauge
Spicy suckling pig fillet, crispy potato cake, sage jus

ou

Poisson du marché, brocoli de la tête au pied, gnocchi et émulsion à l'huacatay
Fish of the day, broccoli, gnocchi and huacatay emulsion

Cheesecake passion

Passion fruit cheesecake

Café ou thé

Coffee or tea

Un verre de vin




A glass of wine

A la carte

Entrée/Plat
Starter/Main

Pour commencer / To start

Crevette rose acidulée au yuzu, transparence de lait de coco, tobiko et sarrasin <i>Yuzu shrimp, coconut milk, tobiko and buckwheat</i>	21.-
Thon Saku mariné et brulé aux baies de passion, karachi sumiso, variations de pamplemousse rose <i>Marinated and charred Saku tuna with passion berries, mustard miso, pink grapefruit variations</i>	22.-
Giosa dans un bouillon dashi, oignon cébette et siphon wasabi <i>Gyosa in dashi broth, spring onions and wasabi foam</i>	20.-
 Œuf parfait, mousse de topinambour à la vanille de Tahiti, chips de perle du Japon <i>Perfect poached egg, mousse of Jerusalem artichokes with vanilla, tapioca chips</i>	19.-
<h2>Pour continuer / To continue</h2>	
Skrei mariné au den miso, variation de radis pickles et riz vénéré <i>Miso marinated skrei cod, pickled radishes and venere rice</i>	43.-
Poisson du marché, brocoli de la tête au pied, gnocchi et émulsion à l'huacatay <i>Fish of the day, broccoli, gnocchi and huacatay emulsion</i>	
Selle d'agneau au nori, carottes des sables en textures et quinoa condimenté <i>Lamb saddle in nori, textures of carrots and seasoned quinoa</i>	54.-
 Mignon de cochon de lait aux épices, galet de pomme de terre et jus à la sauge <i>Spicy suckling pig fillet, crispy potato cake and sage jus</i>	39.-

 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


Desserts à la carte

Fromage / Cheese

Fromages de région affinés <i>Finely aged regional cheeses</i>	16.-
---	------

Desserts / Desserts

Sphère 2019 <i>2019 sphere</i>	14.-
-----------------------------------	------

 Finger choco sésame, crème glacée gingembre <i>Chess finger sesame, ginger ice cream</i>	15.-
---	------

Cheesecake passion <i>Passion fruit cheesecake</i>	14.-
---	------

Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	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

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

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