

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 à 64°C fumé, tapioca et fèves vertes au sarrasin, espuma petit pois-menthe

☞ *Smoked 64°C egg, tapioca and buckwheat fava beans, mint pea foam*

ou

Betteraves de saison, Sérac de la Gruyère et œufs de truite, herbes de chez Camille

Beetroot, Sérac cheese and fish roe, aromatic herbs

Volaille jaune au sésame noir, pimentos del piquillos farci, patate douce

Black sesame chicken fillet, stuffed pimentos del piquillos, sweet potato

ou

Poisson du marché, fenouil et radis croquants, bouillon chaud à l'hibiscus

Fish of the day, crispy fennel and radish, hibiscus broth

Cheesecake passion

Passion fruit cheesecake

Café ou thé

Coffee or tea

Un verre de vin

A glass of wine

Menu enfant

Entrée / Plat / Dessert

21.-

Starter / Main / Dessert

A la carte

Pour commencer / To start

- ✓ Asperges vertes de Roques Hautes, neige à l'ail des ours, croustillant de riz noir beurré 24.-
Green asparagus, wild garlic foam, black rice crisp
- Truite de mer en gravelax, écume fraîche céleri-pamplemousse, salade d'algues au ponzu 22.-
Sea trout gravlax, celeriac grapefruit foam, ponzu seaweed salad
- ✓ Œuf à 64°C fumé, tapioca et fèves vertes au sarrasin, espuma petit pois-menthe 19.-
☞ *Smoked 64°C egg, tapioca and buckwheat fava beans, mint pea foam*
- Betteraves de saison, Sérac de la Gruyère et œufs de truite, herbes de chez Camille 20.-
Beetroot, Sérac cheese and fish roe, aromatic herbs

Pour continuer / To continue

- Féra en croûte d'algues, artichauts en textures, olluco 43.-
Seaweed crusted féra fish, textures of artichoke, Peruvian olluco
- Poisson du marché, fenouil et radis croquants, bouillon chaud à l'hibiscus 43.-
Fish of the day, crispy fennel and radish, hibiscus broth Selon arrivage *According to the market*
- ☞ Agneau du Bourbonnais, bonbon de blettes multicolores et gnocchi, jus corsé 56.-
Lamb from Bourbonnais, gnocchi and chard bonbons, jus
- ☞ Faux-filet grillé au sésame noir, pimientos del piquillo farci, patate douce 49.-
Black sesame grilled sirloin, stuffed piquillo peppers, sweet potato
- Accompagnements / Side dishes**
- ☞ Gnocchi de pommes de terre / Potato gnocchi 9.-
Olluco / Peruvian olluco
Légumes de printemps / Spring vegetables

Desserts à la carte

Fromage / Cheese

Fromages de région affinés
Finely aged regional cheeses

16.-


Desserts / Desserts

Sphère fraise et rhubarbe au poivre
Strawberry and peppered rhubarb sphere

16.-

Cheese cake passion
Passion fruit cheesecake




14.-

 Chocolat agrumes
Chocolate and citrus

15.-

Café et trois douceurs
Three sweets and a coffee

9.-

-
-  Recette végétarienne / *vegetarian dish*
 -  Recette sans gluten / *gluten free recipe*
 -  Recette avec fruits à coque / *Recipe with nuts*

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

Origine de nos poissons : Zone FAO 27, 41, 71

Fish origins : FAO area 27, 41, 71

Prix/Rates CHF TVA - VAT 7.7% incl.

Carte proposée dès le 21 mars - *Available from march 21st*