

# 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.-

Granité pastèque-Porto, Serrano et shiso vert

*Watermelon-Port granita, Serrano ham and green shiso*

ou

✓ Tomates et onctueux de burrata fumée

*Tomato and creamy smoked burrata*

\*\*\*\*

Poisson du marché, fleur de courgette et semoule aux épices

*Market fish, zucchini flower and semolina with spices*

ou

🍷 Canette des Dombes rôtie, pêche-verveine et jus parfumé

*Roasted Dombes duckling, peach-verbena and juice*

\*\*\*\*

🍷 Guimauve givrée au yuzu et pistache

*Marshmallow frosted with yuzu and pistachio*

\*\*\*\*

Café ou thé

*Coffee or tea*

\*\*\*\*

Un verre de vin

*A glass of wine*

## Menu enfant / Children's Menu

21.-

Entrée / Plat / Dessert

*Starter / Main / Dessert*

# A la carte

---

## Pour commencer / To start

Granité pastèque-Porto, Serrano et shiso vert 14.-  
*Watermelon-Port granita, Serrano ham and green shiso*

✓ Tomates et onctueux de burrata fumée 19.-  
*Tomatoes and creamy smoked burrata*

Seiche sautée, fraîcheur dashi, tofu et crème Raifort 21.-  
*Seared cuttlefish, dashi, tofu and horseradish cream*

✓ Œuf à 64°C, nouilles udon et espuma moitié-moitié 19.-  
✎ *Egg at 64 ° C, udon noodles and half-and-half espuma*

## Pour continuer / To continue

Rouget barbet farci, fleur de courgette et semoule aux épices 44.-  
*Stuffed red mullet, zucchini flower and semolina with spices*

Bar de ligne en sashimi, jalapeno et perles du Japon 41.-  
*Seabass sashimi, jalapeno and tapioca*

✎ Canette des Dombes rôtie, pêche-verveine et jus parfumé 39.-  
*Roasted Dombes duckling, peach-verbena and juice*

Parisienne de bœuf Suisse, soubise d'oignons et olucco, espuma pomme de terre 52.-  
*Parisienne of Swiss beef, onions and olucco sauce, potato espuma*

# Desserts à la carte


---

## Fromages / Cheeses

Fromages de région affinés 16.-  
*Finely aged regional cheeses*

## Desserts / Desserts

Cheesecake cerise, sorbet Kriek 15.-  
*Cherry cheesecake, Kriek sorbet*

 Sphère abricot 15.-  
*Apricot sphere*

Guimauve givrée au yuzu 14.-  
*Marshmallow frosted with yuzu*

Café et trois douceurs 9.-  
*Three sweets and a coffee*



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 juin – *Available from June 21<sup>st</sup>*