

# 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 enfant / Children's Menu

21.-

Mesclun / Poisson ou Volaille avec frites / Glaces maison  
*Salad / Fish or Breast chicken with Fries / Home-made Ice cream*

## Menu Découverte

79.-

Tataki de saumon

*Salmon tataki*

ou

Crevette en tempura

*Shrimp tempura*

\*\*\*\*

Toban garnie de légumes de saison dans un bouillon fumant :

*Japanese Toban filled with seasonal vegetables and smoked broth :*

Onglet de bœuf / *Skirt steak*

Volaille jaune / *Chicken*

Saumon label rouge / *Salmon*

Végétal / *Vegan*

\*\*\*\*

Cheesecake passion

*Passion fruit cheesecake*

ou

Minestrone de fruits et sorbet passion, espuma ananas

*Fruit minestrone and passionfruit sorbet, pineapple espuma*

\*\*\*\*

Café ou thé

*Coffee or tea*

\*\*\*\*

Un verre de vin

*A glass of wine*

# A la carte

## Pour commencer / To start

Salade de pousses d'épinards et poireaux croustillants <i>Baby spinach salad and crispy leeks</i>	15.-	
Tataki de saumon <i>Salmon tataki</i>	19.-	32.-
Crevette en tempura <i>Shrimp tempura</i>	20.-	35.-
Œuf à 64°C, espuma courge, cèpes et noisettes du Piémont <i>Egg at 64° C, baby squash foam, porcini mushrooms and hazelnuts</i>	19.-	
Nouilles udon, eryngi et bouillon dashi <i>Udon noodles, king oyster mushrooms and dashi broth</i>	19.-	32.-

## Pour continuer / To continue

Toban garnie de légumes de saison dans un bouillon fumant : <i>Japanese Toban filled with seasonal vegetables and smoked broth:</i> Onglet de bœuf / <i>Skirt steak</i> Volaille jaune / <i>Chicken</i> Saumon label rouge / <i>Salmon</i> Végétal / <i>Vegan</i>		44.-
Poisson du marché <i>Market fish</i>		41.-
Omble chevalier croustillant, chips végétales, mayonnaise aux algues <i>Panko crusted arctic char, vegetable crisps, seaweed mayonnaise</i>		39.-
Faux filet racis grillé au sésame noir, polenta truffée et jus corsé <i>Black sesame grilled steak, truffled polenta and jus</i>		52.-
<b>Accompagnements / Side dishes:</b>		
Mesclun / <i>Salad</i>		8.-
Légumes / <i>Vegetables</i>		8.-
Frites / <i>Fries</i>		8.-
Polenta truffée / <i>Truffled Polenta</i>		14.-

# Desserts à la carte

---

## Fromages / Cheeses

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

## Desserts / Desserts

Cheesecake passion 14.-  
*Passion fruit cheesecake*

Moelleux chocolat, glace pop-corn (10min) 15.-  
*Chocolate molten cake, popcorn ice-cream*

Minestrone de fruits et sorbet passion, espuma ananas 13.-  
*Fruit minestrone and passionfruit sorbet, pineapple espuma*

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

Nos viandes sont d'origine : *Our meat origins :*  
France : Volaille Jaune *France : Chicken*  
Suisse: Onglet de bœuf / Faux filet *Swiss : Skirt stea /Beef*

Nos poissons sont d'origine *Our fish origins*  
Vietnam : Crevette *Vietnam: Shrimp*  
Ecosse : Saumon *Scotland: Salmon*  
Islande : Omble *Island: Panko*

# 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.

Certains de nos plats peuvent contenir des produits allergènes.

N'hésitez pas à demander au personnel du restaurant en cas de contre-indications alimentaires.

*Some of our dishes may contain allergenic ingredients. Please let us know if you have any dietary restrictions*