

## FRUITS DE MER CRUS \*

<b>HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3</b> maison Poget	6 pces	24.-
<b>SAINT-JACQUES</b> en carpaccio, huile d'olive, zestes citron	2 pces	16.-
<b>GAMBERI D'ARGENTINE</b> décortiquées, huile d'olive, zestes de citron	3 pces	15.-
<b>PLATEAU CLASSIQUE</b> 6 huîtres, 4 gamberi, 2 saint-jacques		54.-
<b>PLATEAU OCTOPUS</b> 12 huîtres, 6 gamberi, 6 saint-jacques, omble chevalier		120.-

## ENTRÉES

<b>ŒUF PARFAIT &amp; ASPERGES</b> balsamique, œufs de truite, croûtons	19.-
<b>SASHIMI SERIOLE</b> agrumes, dashi yuzu, soja, wasabi, raisins de mer	26.-
<b>TARTARE GAMBERI &amp; BURRATA</b> gaspacho tomate-concombre	25.-
<b>CALAMARETTI</b> salsa verde, mayonnaise wasabi, panko agrumes	24.-
<b>TARTARE BŒUF</b> sauce asiatique, mayonnaise épicée, chips de riz-nori, sésame	24.-

Provenances poissons, crustacés : Sur ardoise selon arrivage

Provenance pain : Pain maison

Provenances viandes : Veau, Bœuf CH | Foie gras FR | Charcuterie IT

Pour toute question concernant les allergènes, sollicitez notre équipe

TVA 8.1% et service inclus | 1 CHF = 1.15 euros

## PASTA & RISOTTO

<b>RISOTTO HOMARD</b> * pesto, feuilles de câpres, tomates confites, gel citron	43.-
<b>LINGUINE VONGOLE</b> ail, piment, persil, poudre algues nori	36.-
<b>TAGLIATELLE CRABE</b> beurre safran crémé, ciboulette, zestes citron	34.-

## POISSONS & VIANDES

### GRILLÉS AU FEU DE BOIS

<b>POULPE ENTIER</b> purée pommes de terre, légumes, jus miso fumé, vierge citron-anchois	39.-
<b>FILET DE BAR</b> palourdes, poireaux brûlés, barbe de moine, jus crémé miso, yuzu	39.-
<b>POISSON ENTIER SELON ARRIVAGE</b> - 1 garniture au choix – sauce beurre blanc & œufs de truite bar – daurade – maquereau 43.-   sole meunière * 55.-	
<b>ENTRECÔTE PARISIENNE</b> asperges, noisettes, jus de viande   extra foie gras	40.-   46.-
<b>CÔTE DE BOEUF MATURÉE</b> * jus de viande 2 garnitures au choix	2 pers. p/p. 60.-

#### SUPPLÉMENT GARNITURE \*

- frites	6.-
- frites patates douces	8.-
- purée pommes de terre au beurre	7.-
- légumes de saison glacés & salicorne	8.-
- salade sucrine, graines de moutarde pickles	6.-

## FROMAGES & DESSERTS

<b>FROMAGES</b> * sélection Maison Bruand	19.-
<b>COMME UN CITRON</b> fine coque chocolat, crémeux citron, cœur coulant mûre	15.-
<b>CHEESECAKE</b> fruits rouges	15.-
<b>SPIRALE CHOCOLAT DULCE</b> rhubarbe, mûre, citron	15.-
<b>CAFÉ-THÉ GOURMAND   CHAMPAGNE GOURMAND</b> * 4 douceurs	15.-   25.-
<b>AFFOGATO AL CAFFÈ</b> espresso, glace vanille-bourbon <u>ou</u> noisette	10.-

\*Hors offre Thefork

## RAW SEAFOOD \*

<b>OYSTERS FINES DE CLAIRE N°3</b> maison Poget	6 pces	24.-
<b>SCALLOPS</b> carpaccio, olive oil, lemon zest	2 pces	16.-
<b>SHRIMPS</b> peeled, olive oil, lemon zest	3 pces	15.-
<b>CLASSIC PLATTER</b> 6 oysters, 4 shrimps, 2 scallops		54.-
<b>OCTOPUS PLATTER</b> 12 oysters, 6 shrimps, 4 scallops. tuna & sea bream sashimi		120.-

## STARTERS

<b>PERFECT EGG &amp; ASPARAGUS</b> balsamic, trout roe, croutons	19.-
<b>SERIOLE SASHIMI</b> dashi, yuzu, sea grapes, wasabi	26.-
<b>GAMBERI TARTARE &amp; BURRATA</b> tomato-cucumber gazpacho	25.-
<b>SQUIDS</b> panko, salsa verde, wasabi mayonnaise, citrus zest	24.-
<b>BEEF TARTAR</b> * asian style sauce, spicy mayonnaise, rice nori chips, sesame	24.-

\*Hors offre Thefork

## PASTA & RISOTTO

<b>LOBSTER RISOTTO</b> * pesto, caper leaves, confit tomatoes, lemon gel	43.-
<b>LINGUINE VONGOLE</b> garlic, chili, parsley, nori seaweed	36.-
<b>CRAB TAGLIATELLE</b> creamy saffron butter, chives, lemon zest	34.-

## FISH & MEAT

### GRILLED ON A WOOD FIRE

<b>OCTOPUS</b> potatoes, seasonal vegetables, miso-smoked jus, lemon-anchovy condiment	39.-
<b>SEA BASS FILLET</b> clams, charred leeks, monk's beard, creamy miso jus, yuzu	39.-
<b>WHOLE FISH – DAILY CATCH</b> – 1 side dish of your choice	
sea bass – sea bream – mackerel 43.-   Sole meunière * 55.-	
<b>PARISIAN RIB STEAK</b> asparagus, hazelnuts, meat jus   extra foie gras	40.- 46.-
<b>MATURED BEEF RIB</b> * meat jus, 2 sides of your choice	for 2, price p/p 60.-

#### ADDITIONAL SIDE DISH \*

- french fries	6.-
- sweet potato fries	8.-
- mashed potatoes with butter	7.-
- seasonal vegetables, glazed & with samphire	8.-
- sucrine salad, mustard seed pickles	6.-

## CHEESE & DESSERTS

<b>CHEESES*</b> selection by Maison Bruand	19.-
<b>LIKE AN LEMON</b> white chocolate shell, lemon cream, blackberry heart	15.-
<b>CHEESECAKE</b> red berries	15.-
<b>DULCE CHOCOLATE SPIRAL</b> rhubarb, blackberry, lemon	15.-
<b>COFFEE – TEA GOURMET   CHAMPAGNE GOURMET</b> * 4 sweets	15.-   25.-
<b>AFFOGATO AL CAFFÈ</b> espresso, bourbon vanilla or hazelnut ice cream	10.-

\*Hors d'œuvre Thefork