

ENTRÉES

FLEURS COURGETTE		20.-
en tempura, farcies à la ricotta, mayonnaise verte		
ŒUF CROUSTILLANT & COULANT		22.-
siphon lard de colonnata, asperges vertes, poutarge, perles balsamique, choux fleur violet		
CARPACCIO GAMBERI		25.-
burratina, gel melon poivré, perles de balsamique, zestes de combawa		
SASHIMI THON ALBACORE *		26.-
jaune d'œuf confit au soja, mayonnaise jalapeños, perles de yuzu, tuile de riz		
CARPACCIO DE POULPE		23.-
nectarines, feuilles de câpres, poudre d'olives de kalamata, vinaigrette à l'orange		
CALAMARETTI GRILLÉS AU FEU DE BOIS		23.-
salsa verde, ail, mayonnaise jalapenos, zestes citron		
VITELLO TONNATO *		26.-
fines tranches de veau, mayonnaise tonnata, câprons, tomates confites, zestes citron		

FRUITS DE MER CRUS *

HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3 – MAISON POGET	6 pces	24.-
GAMBERI SAUVAGE D'ARGENTINE	3 pces	12.-
LANGOUSTINE ENTIERE SAUVAGE	1 pce	24.-
PLATEAU OCTOPUS (pour 2 personnes)		98.-
12 huîtres, 6 gamberi, 2 langoustines		

Pour plus de convivialité, nos entrées sont faites pour être partagées !

Provenances poissons, crustacés : Sur ardoise selon arrivage

Provenances viandes : Veau, Bœuf CH | Charcuterie IT

Pour toute question concernant les allergènes, sollicitez notre équipe

TVA 8.1% et service inclus | 1 CHF = 1 Euro

PASTA & RISOTTO

GNOCCHI MAISON BETTERAVE	33.-
déclinaison petits pois, fromage pecorino, réduction de jus de betterave, poivre timut	
LINGUINE GROSSES VONGOLE	36.-
ail, piment, persil, poudre algues nori	
PÂTES MEZZE MANICHE MOSCARDINI	34.-
mini poulpes cuits en ragoût, sauce tomate, ail, basilic	
RAVIOLI MAISON LANGOUSTINES *	45.-
langoustine en tartare, salicornes, zestes citron vert, jus de langoustine	
RISOTTO AU CRESSON & LOTTE	35.-
finest tranches de lotte cuite en basse température, jus de cresson, fumet de poisson au safran	

POISSONS & VIANDES

grillés au feu de bois

POISSON ENTIER – SELON ARRIVAGE	44.-
salsa verde, petit pois, asperges vertes	
TURBOT	43.-
asperges vertes, moules, sauce écrémée moules-pamplemousse	
POULPE	39.-
siphon pomme de terre, nouilles de riz frites, poivrons padrón, coulis poivron, paprika fumé	
FILET DE BŒUF MATURÉ EN TAGLIATA *	59.-
carottes glacées dans son jus gingembre-timut, purée carottes jaunes, jus corsé de bœuf	

FROMAGES & DESSERTS

FROMAGES *	19.-
sélection de chez Bruand	
COMME UN CITRON	15.-
fine coque chocolat blanc, crémeux citron, cœur coulant framboise-basilic	
PÊCHES FAÇON MELBA	14.-
meringue, pêches, glace fior di latte genevois maison	
CRÉMEUX CHOCOLAT-BLOND	15.-
coulis cerise, gel yuzu, tuile croquante	
CAFÉ-THÉ GOURMAND CHAMPAGNE GOURMAND	15.- 25.-
4 douceurs	
AFFOGATO AL CAFFÈ *	9.-
espresso, glace maison au lait entier genevois à la vanille	

*Hors offre Thefork