

FRUITS DE MER CRUS *

HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3 maison Poget	6 pces	24.-
SAINT-JACQUES en carpaccio, huile d'olive, zestes citron	2 pces	16.-
GAMBERI D'ARGENTINE décortiquées, huile d'olive, zestes de citron	3 pces	15.-
PLATEAU CLASSIC 6 huîtres, 4 gamberi, 2 saint-jacques		54.-
PLATEAU OCTOPUS 12 huîtres, 6 gamberi, 4 saint-jacques, sashimi thon albacore & daurade		120.-

ENTRÉES

FLEURS COURGETTE en tempura, ricotta, zestes de citron, mayonnaise chimichurri	20.-
CRUDO DAURADE poudre de jambon, melon poivré, citron, perles balsamique	23.-
SASHIMI THON ALBACORE champignons enoki en tempura, jaune d'œuf confit au soja, yuzu	26.-
TARTARE GAMBERI gaspacho tomates-crudités, burrata, olive Kalamata, huile fumée, basilic	25.-
CALAMARETTI, salsa verde, mayonnaise wasabi, zestes d'agrumes, panko	24.-
VITELLO TONNATO * tartare de thon, tranches de veau, câprons, tomates confites, citron	28.-

Provenances poissons, crustacés : Sur ardoise selon arrivage

Provenance pain : Pain maison

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

RISOTTO PESTO crème parmesan, framboises, pignons de pin	33.-
LINGUINE VONGOLE VERACI ail, piment, persil, poudre algues nori	36.-
RISOTTO ROUGET * crème de courgettes, jus réduit safran agrumes	39.-
RAVIOLI CRABE ricotta, tomates datterino, jus de crustacés, combawa raisins de mer	36.-

POISSONS & VIANDES

GRILLÉS AU FEU DE BOIS

POULPE polenta, déclinaison de poivrons, piments padron farcis à la feta, paprika, cebette	39.-
POISSON ENTIER SELON ARRIVAGE tzatzíki, 1 garniture au choix	44.-
SERIOLE pickles de courgette, purée de cresson, graines soufflées, siphon tomates	42.-
TAGLIATA ENTRECÔTE * sucrine braisée, parmesan, échalote pickles, tomates, jus de bœuf	39.-
CÔTE DE BOEUF MATURÉE* jus de viande, mayo-chimichurri, 2 garnitures au choix 2 pers. p/p.	60.-

SUPPLÉMENT GARNITURE *

- frites	6.-
- frites patates douces	7.-
- pommes de terre grenailles au four, guanciale, ail, romarin	8.-
- salade de tomates multicolores, cebettes, basilic	6.-
- salade sucrine, pickles graines de moutarde, graines torréfié, ciboulette	6.-
- poivron rôti, ail, olive taggiasche	7.-
- aubergine laquée au miso, sésame, ciboulette	8.-

DESSERTS

COMME UN CITRON coque chocolat blanc, crémeux citron, cœur coulant mûre, combawa	15.-
TARTELLETTE CERISE crème pâtissière vanille, coulis de cerise, gel basilic	15.-
CRÈME CHOCOLAT NOIR abricot rôti, caramel-fleur de sel, glace rhum Zacapa-poivre rose	15.-
TIRAMISU PISTACHE framboise	15.-
CAFÉ-THÉ GOURMAND CHAMPAGNE GOURMAND * 4 douceurs	15.- 25.-
AFFOGATO AL CAFFÈ espresso, glace vanille-bourbon <u>ou</u> noisette	10.-

*Hors offre Thefork

RAW SEAFOOD *

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

STARTERS

TEMPURA ZUCCHINI FLOWERS stuffed with ricotta, lemon zest, chimichurri mayo	20.-
SEA BREAM CRUDO ham powder, peppered melon, fresh lemon, balsamic	23.-
GAMBERI TARTAR tomato gazpacho, creamy burrata, Kalamata olives, smoked oil, basil	25.-
ALBACORE TUNA SASHIMI enoki mushroom tempura, egg yolk preserved with soy sauce, yuzu	26.-
SQUIDS <i>grilled on a wood fire</i> panko, salsa verde wasabi, citrus zest	24.-
VITELLO TONNATO * tuna tartare, slices of veal, capers, sun-dried tomatoes, lemon zest	28.-

*Hors offre Thefork

PASTA & RISOTTO

RISOTTO PESTO parmesan cream, raspberries, pine nuts	33.-
LINGUINE VONGOLE VERACI garlic, chili, parsley, nori seaweed	36.-
RED MULLET RISOTTO * zucchini cream, reduced juice, citrus saffron	39.-
CRAB RAVIOLI ricotta, datterino tomatoes, shellfish juice, kaffir lime, sea grapes	36.-

FISH & MEAT

GRILLED ON A WOOD FIRE

OCTOPUS polenta pepper variations, padron peppers stuffed with feta, paprika, spring onion	39.-
WHOLE FISH DEPENDING ON ARRIVAL tatziki, 1 side dish choice	44.-
YELLOWTAIL zucchini pickles, watercress puree, puffed seeds, tomato siphon	42.-
BEEF RIB STEAK * braised lettuce salad, parmesan, shallot, pickles, tomatoes, beef jus	39.-
MATURED BEEF RIB * meat jus, mayo-chimichurri, 2 sides of your choice	<i>for 2, price p/p</i> 60.-

ADDITIONAL SIDE DISH *

- french fries	6.-
- sweet potato fries	7.-
- baked baby potatoes, guanciale, garlic, rosemary	8.-
- multicolored tomato salad, spring onions, basil	6.-
- lettuce, pickled mustard seeds, roasted seeds, chives	6.-
- roasted bell pepper, garlic, taggiasche olives	7.-
- miso-glazed eggplant, sesame seeds, chives	8.-

DESSERTS

LIKE A LEMON white chocolate shell, creamy lemon, blackberry heart, combawa	15.-
CHERRY TARTLET vanilla cream, cherry coulis, basil gel	15.-
DARK CHOCOLATE CREAM apricot, salted caramel, Zacapa rum & pink peppercorn ice cream	15.-
PISTACHIO TIRAMISU raspberry	15.-
COFFEE – TEA GOURMET CHAMAPGNE GOURMET * 4 sweets	15.- 25.-
AFFOGATO AL CAFFÈ espresso, bourbon vanilla or hazelnut ice cream	10.-

*Hors offre Thefork