

# Restaurant L'Envers du Décor- Bienvenue welcome

## Notre carte d'ouverture midi et soir our opening card for lunch and dinner

### Entrées :

#### Starters :

\*\*\* Mesclun de salade Fr 6.-

Mixte leaves salad

\*\*\*Salade de tomates Arc en ciel Fr 8.-

Tomato salad multicolored

\*\*\* Salade d'asperges sablées, avec son œuf poché au vin rouge Fr 17.-

breaded asparagus salad with its poached egg in red wine

\*\*\*Ceviche de Thon frais aux saveurs Asiatiques Fr 22.-

raw tuna marinated in Asian spices

\*\*\*Fagottini farcis à la truffe noire-ricotta, sauce foie gras maison et sa terrine de foie gras de Canard au torchon Fr 22.-

Fagottini filled pasta with ricotta and truffle, home-made duck foie-Gras sauce and his terrine on the top

### Plats :

#### Main course :

\*\*\*Filets de Poulet grillés sur un lit d'Algue, moutarde croquante et coquilles farcies tomate et mozzarella Fr 39.-

chicken breast fillet on seaweed, grain mustard, filled shells pasta with tomato and mozzarella

\*\*\*Salade de Langoustines à l'ail, asperges et guacamole Fr 39.-

garlic scampi salad with asparagus and guacamole

\*\*\*Risotto Prima Vera aux Asperges Fr 27.-

Risotto Primavera (with vegetables)

\*\*\*Penne au poulet, crevettes et sauce curry 32.-

penne tasty spicy curry with slice ok chicken and shrimps

\*\*\*Fagottini farcis à la truffe noire-ricotta, sauce foie gras maison et sa terrine de foie gras de Canard au torchon Fr 35.-

fagottini filled pasta with ricotta and truffle, homemade duck Foie Gras sauce and his terrine on the top

\*\*\*Maquereaux poêlés et risotto au curry vert, sauce moutarde à l'ancienne, légumes Fr 32.-

pan-fried mackerel, old mustard sauce, risotto with green curry, vegetables

\*\*\*Filets de Perche frais du Léman, beurre Meunière, Pommes sautées et légumes Fr 45.-

perch fillets from Geneva lake, butter lemon sauce, roasted potatoes and vegetables

\*\*\*Faux-filet de Bœuf et son beurre Chimichurri, Pommes sautées et légumes 35.-

beef sirloin with chimichurri butter, roasted potatoes and vegetables

\*\*\*Tartare de Bœuf dans le filet coupé au couteau, Pommes sautées et salade 38.-

Beef tartare, roasted potatoes, salad and toasts

## Desserts

\*\*\*Tarte au citron Fr 9.-

lemon pie

\*\*\*Tiramisu aux spéculos Fr 10.-

tiramisu with speculos

\*\*\*Crème brûlée Passion Fr 10.-

creme brulee passion fruit

\*\*\* Blanc mangé à la gelée de Rhubarbe, fraises fraîches, macaron à la rose Fr 12.-

blanc manger with rhubarb jelly, strawberries, rose flavored macaron

\*\*\* Tartelette, kiwi sur crème Pâtissière, mangue mixée, Passion et meringue Italienne  
Fr 11.-

tart with custard, kiwi, mango puree, passion fruit and Italian meringue

\*\*\*Assiette de Fromages Fr 14.-

cheese plater

## Les glaces et sorbets Artisanales des Alpes, du moment, la Boule à Fr 4,50

Ice creams and sorbets handcrafted by Glaces des Alpes

Merci de bien vouloir rester à la table pour le règlement de votre addition

Thank you for staying at the table for payment of your bill

Le port du masque est obligatoire lors de tous déplacements dans l'établissement,

Merci

Wearing a mask is mandatory when travelling in the establishment, thanks