



Notre Carte du Midi

Entrées :

* Mesclun de salade 6.-

green salad

* Salade de quinoa aux légumes, guacamole, ricotta, pesto menthe-basilic 12.-

quinoa salad with vegetables, guacamole, ricotta cheese, mint and basil pesto

* Ceviche de Cabillaud (Poisson cru) Façon Péruvienne 16.-

raw cod ceviche Peruvian style

* Salade de crudités (Equateur) aux Crevettes sautées ail et persil 18.-

salad and peeled shrimp with garlic, parsley, Espelette pepper

Plats :

* Penne sautés au blanc de poulet (CH) crevettes et sauce curry au lait de coco 32.-

pasta penne with chicken filet, shrimps and Curry sauce

* Fagottini farcis à la truffe noire et ricotta, Sauce et terrine maison de foie gras de

Canard (FR) 35.-

fresh ricotta and truffle filled pasta « fagottini » duck foie Gras sauce, terrine of foie Gras

* Salade de crudités aux Crevettes (Equateur) décortiquées sautées ail, persil, piment d'Espelette 32.-

salad and peeled shrimp with garlic, parsley, Espelette pepper

* Filets de Perche du Lac Léman, Beurre Meunière, Pommes sautées et légumes 49.-

Perch filets from Geneva lake, butter lemon, roast potato, vegetables

* Tagliata de Cœur de Rumsteak (Bœuf CH) sauce Chimichurri

Pommes sautées et Roquette 39.-

Beef rump steak tagliata chimichurri sauce with roast potatoes and rocket salad

A votre Attention

Notre chef ne précise pas tous les ingrédients et épices de ces plats, merci de nous indiquer votre intolérance ou allergies au moment de la prise de commande.

Tout supplément de sauce ou garniture des plats peut entrainer un supplément de Fr 3.- à 5.-

Merci de votre compréhension.