

Entrées

Mesclun et légumes crus Tomates cerises.	12.00 Chf
Tomates en trompe l'œil Burratina' et crumble de basilic, vinaigrette au pesto.	18.50 Chf
Tartare de gambas Grenade, citron vert et guacamole maison.	21.50 Chf
Gravlax de bœuf au poivre de Kampot Tartare de melon au balsamique.	22.50 Chf
Tatin de carottes et échalotes Chèvre frais au piment d'Espelette.	19.50 Chf
Petit Croque-Monsieur -de volaille de la ferme Bidaux et gruyère, Mayonnaise aromatisée à la truffe d'été (Tuber Aestivum) et roquette.	21.50 Chf
Ceviche de thon frais Mangue, wasabi doux et marinade yuzu.	19.50 Chf
Poules rôties en persillade houmous de betterave et vierge au citron confit.	19.50 Chf

Les Poké Bowl du Midi

(Hors Réductions)

Gambas Avocat grenade et nouilles Soba.	21.50 Chf
Tataki Bœuf Tomates cerise, avocat, cacahuètes au wasabi, nouilles Soba	21.50 Chf

Plats

Ravioles Artichaut, roquette et 'burratina'	29.00 Chf
Omble chevalier rôti bisque aux écrevisses, pommes de terre safranées	39.00 Chf
Orecchiette (Pâte artisanale) 'Tartufata', servie dans sa meule de pecorino, petites girolles crémeuses.	38.00 Chf
Ceviche de thon frais Mangue et wasabi doux, marinade yuzu, Frites de patates douces.	39.00 Chf
Risotto safrané 'Carnaroli' aux Saint jacques Gambas et asperges vertes.	39.00 Chf
Tuna SAKU Thon mi-cuit aux épices Satay, taboulé de choux-fleurs, mousseline au wasabi	39.00 Chf
Tataki de bœuf braisé au Kamado Servi tiède, avocat grillé, cacahuètes wasabi, frites maison.	39.00 Chf
Médaille d'agneau en basse température Petit jus aux cèpes, asperges vertes, mousseline de pommes de terre	39.00 Chf
Burger de veau béarnaise maison, laitue, tomates, cornichons, pickles d'oignons, frites maison	36.00 Chf
Tartare de gambas Grenade, citron vert et guacamole maison, frites de patates douces	38.00 Chf
Tartare de bœuf au couteau Cornichons, oignons, câpres, ciboulette, assaisonnements à votre convenance, Frites maison.	36.00 Chf
Tartare de bœuf au couteau aromatisé à la truffe (Tuber Aestivum) Tomates confites et burrata crémeuse, frite maison.	38.00 Chf

Nos desserts ont été élaborés et confectionnés en partenariat avec MR&MRS Renou, pâtissier/chocolatier à Carouge.



Carte des desserts

(Hors Réductions)

Tartelette Poire-Yuzu-Vanille

Fond de tartelette croustillant, crème d'amande gourmande, Chantilly légère Yuzu & Vanille, poires pochées fondantes.

9.90 Chf

Mr & Mrs Tout Chocolat

Fond sablé croustillant, moelleux chocolat et crémeux intense chocolat noir, trait de caramel.

9.90 Chf

Cheesecake Exotique

Fond sablé croustillant, appareil à cheesecake onctueux à la mangue, coulis de fruit de la passion, crème légère vanille.

9.90 Chf

Mrs Citron Meringuée

Sablé croustillant, crémeux citron, confit citron frais & acidulé, meringue citron gourmande.

9.90 Chf

Baba au Rhum et Vanille de Madagascar

Pâte à baba moelleuse imbibée au rhum brun 'Don Papa', crème pâtissière vanille gourmande, Chantilly légère vanille de Madagascar.

9.90 Chf

Fraise & Amande

Biscuit viennois moelleux imbibé de sirop de fraise sur un fond croustillant, crème légère aux amandes parfumée à la fleur d'oranger, confit de fraises acidulé, fraises fraîches

9.90 Chf