

Menu de la semaine

servi à midi, du mardi 17 au vendredi 20 mars

Quenelle croustillante de Gruyère d'alpage, façon Malakoff
Betterave rouge en aigre-douce, crème de raifort et herbes fraîches (17.-)

ou

Minestrone, pesto au basilic et parmesan
Fines tranches de lard fumé de Chermignon (18.-)

Queues de crevettes à la plancha, poivre de Timut et émulsion aux crustacés
Risotto crémeux au parmesan, fenouil confit et croquant (32.-)

ou

Joues de porc braisées 12 heures au lait de coco et épices thaï
Pak-choï au gingembre et piment, poivrons croquants et riz basmati (28.-)

Sélection de trois fromages suisses, affinés par la fromagerie Jumi
Oberland bernois (14.-)

ou

Les profiteroles...
chou au caramel croquant et crème diplomate à la vanille (12.-)

Menu complet à 42.- par personne

Vin du mois

Cuvée Jules

Domaine des Curiades, famille Dupraz à Lully

vinifiée en exclusivité pour le restaurant ; assemblage de Gamaret, Merlot et Pinot Noir

1 dl – 8,60 75 cl – 56.-

La bière artisanale

Père Jacob à Soral, à partager

100cl – 18.-

Brasserie du Virage à Plan-les-Ouates

Blonde, Blanche, IPA, Ambrée ou sans alcool

33 cl – 8,20

Une bière belge...

Timmermans Tradition Blanche – 4,5%

Bière blanche légère de style lambic, fermentée spontanément avec des levures sauvages,

Brassée par la Brasserie Timmermans à Itterbeek avec acidité typique des lambics.

33cl – 8,90

Westmalle Dubbel – 7%

*Bière Trappiste brune, brassée à l'abbaye Westmalle, sous le contrôle des moines,
haute fermentation (ALE) et refermentée en bouteille*

33 cl – 7,60
