

C'est avec plaisir que je vous invite  
à découvrir ma carte des mets.

*Bonne lecture et bon appétit*

*Le chef, Pascal Cloetens et toute l'équipe du restaurant 'les Curiades'*

## Pour commencer

---

Tataki de maigre sauvage de Corse, soja, vinaigre de riz, saké et zestes de combawa  
Concombre sunomono, shiso et radis daikon au sésame umeboshi

25.-

Filet de maquereau mariné en escabèche, zestes de citron jaune et piment d'Espelette  
Plusieurs variétés de carottes croquantes, oignons rouges et huile à l'aneth

19.-

Remoulade de crabe aux fines herbes et tomates 'Rose de Berne'  
Mousse d'avocat, 'Tahoon Cress' et chips de pommes de terre 'Vitelotte'

26.-

Burrata de 'La Casa Mozzarella' à Plan-les-Ouates, pesto et pinsa à l'huile d'olive  
Plusieurs variétés de tomates de la région et échalotes confites au vinaigre balsamique

18.-

Girolles d'été rôties et œuf fermier 'parfait' cuit à 63°C pendant 90 minutes  
Ravigotes aux fines herbes et fines tranches de viande séchée de Chermignon

24.-

Provenance de nos produits Selon les disponibilités nos légumes sont issus de l'agriculture genevoise  
Pain au levain naturel, cuit en Suisse au four à bois (farine IP-Suisse)

Porc	Genève ou Suisse	Boeuf	Genève ou Suisse
Porc Ibérique	Espagne	Cabillaud	Norvège
Maquereau	Méditerranée	Crabe / Langouste	Pacifique
Maigre	Corsica		

## Pour continuer

---

Dos de cabillaud rôti sur la peau, girolles d'été sautées aux salicornes sauce vierge à la tomate, cébettes et ail noir de la famille Gatabin, Pays d'Enhaut	42.-
Queue de langouste à la plancha, étuvée de poireaux au gingembre et riz Venere Émulsion au lait de coco, curry rouge, galanga et citronnelle	56.-
Filet de bœuf rôti au four et jus réduit au vin rouge Queue de bœuf braisé et polenta façon hachis parmentier, petits pois et fèves	48.-
Suprême de poulet GRTA de Monsieur Grolimund à Satigny préparé comme un tajine Ras el hanout, pruneaux, courgettes et semoule de blé	39.-
Presse de porc ibérique 'Pata Negra' 100% Bellota rôti au four, jus réduit à la moutarde Artichauts, tomates séchées, olives torréfiées et polenta onctueuse au parmesan	58.-

***Vous êtes unique, votre santé aussi.***

*Certains plats peuvent contenir des allergènes. Parlez-en avec notre équipe !*

*Nous serons heureux, dans la mesure du possible, d'adapter vos assiettes*

*afin que vous profitiez d'un moment gourmand en toute sérénité.*

## Pour les petits gastronomes (< 12 ans)

---

Pour les jeunes gourmets, nous proposons nos menus ainsi que nos entrées et plats en portions adaptées à leur appétit !

# Les plaisirs

---

Chariot ou sélection de fromages suisses affinés par la fromagerie Jumi dans l'Oberland bernois

Petit (2/3 morceaux) / Normal (4/5 morceaux) / Grand (6/7 morceaux) 14.- / 17.- / 21.-

Entremet au spéculoos et chocolat Quillabamba 70% du Pérou  
(Manufacture Orfève à Satigny)

12.-

Les abricots du Valais pochés au miel, poivre de Timut et huile d'olive  
Mousse légère au mascarpone pâte filo croustillante aux pistaches torréfiées.

16.-

Pavlova aux cerises, crème diplomate à la vanille et amandes caramélisées  
Glace à la double crème de Gruyère et éclats de meringue

16.-

Dégustation de trois petits pots de crème brûlée

14.-

Café gourmand 'Les Curiades' (servi avec trois mini desserts)

16.-

Thé ou infusion gourmand 'Les Curiades' (servi avec trois mini desserts)

17.-

Café glacé

14.-

Irish Coffee / les arrosées

16.- / 18.-

## Menu « Curiades »

Nos menus dégustation (4 plats) sont servis pour l'ensemble de la table afin d'assurer un service fluide et harmonieux.

Chaque convive peut choisir un menu différent (Curiades ou Retour du Potager), mais il n'est pas possible de le combiner avec les plats de la carte.

---

Tataki de maigre sauvage de Corse, soja, vinaigre de riz, saké et zestes de combawa  
Concombre sunomono, shiso et radis daikon au sésame umeboshi

*Sauvignon*

*Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully*

Dos de cabillaud rôti sur la peau, girolles d'été sautées aux salicornes  
sauce vierge à la tomate, cébettes et ail noir de la famille Gatabin, Pays d'Enhaut

*Sphinx*

*Domaine de Centaure, Julien Ramu à Dardagny*

Presse de porc ibérique 'Pata Negra' 100% Bellota rôti au four, jus réduit à la moutarde  
Artichauts, tomates séchées, olives torréfiées et polenta onctueuse au parmesan

*Champs Fleury*

*Domaine de Beauvent, Jérôme Cruz à Bernex*

Chariot ou sélection de fromages suisses affinés par la fromagerie Jumi  
dans l'Oberland bernois (4/5 morceaux)

*Marquis de Coudrée*

*Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully*

et/ou

Les abricots du Valais pochés au miel, poivre de Timut et huile d'olive  
Mousse légère au mascarpone pâte filo croustillante aux pistaches torréfiées.

*le Nectar*

*Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully*

Menu <u>dégustation</u> 4 plats (2 entrées, plat, fromage ou dessert)	88.-
Accord mets et vins (4 verres)	34.-
Chariot ou sélection de fromages en plus du dessert (supplément)	15.-

---

## Menu « Retour du Potager »

Nos menus dégustation (4 plats) sont servis pour l'ensemble de la table afin d'assurer un service fluide et harmonieux.

Chaque convive peut choisir un menu différent (Curiades, ou Retour du Potager), mais il n'est pas possible de le combiner avec les plats de la carte.

---

Burrata de 'La Casa Mozzarella' à Plan-les-Ouates, pesto et pinsa à l'huile d'olive  
Plusieurs variétés de tomates de la région et échalotes confites au vinaigre balsamique  
*Rosé 'Prestige'*  
*Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully*

Girolles d'été rôties et ravigotes aux fines herbes  
Œuf fermier 'parfait' cuit à 63°C pendant 90 minutes  
*Baron Rouge*  
*Domaine des Charmes, Anne, Bernard et Olivier Conne à Peissy*

Polenta onctueuse au parmesan  
Artichauts rôtis, tomates séchées et olives torréfiées  
*Champs Fleury*  
*Domaine de Beauvent, Jérôme Cruz à Bernex*

Chariot ou sélection de fromages suisses affinés par la fromagerie Jumi  
dans l'Oberland bernois (4/5 morceaux)  
*Marquis de Coudrée*  
*Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully*

et/ou

Pavlova aux cerises, crème diplomate à la vanille et amandes caramélisées  
Glace à la double crème de Gruyère et éclats de meringue  
*l'Essentiel*  
*Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully*

Menu 3 plats (Burratina, plat et fromage ou dessert)	58.-
Menu 3 plats (Girolles d'été, plat et fromage ou dessert)	64.-
Menu <u>dégustation</u> 4 plats (les 2 entrées, plat et fromage ou dessert)	68.-
Accord mets et vins (3/4verres)	25.50 / 34.-
Chariot ou sélection de fromages en plus du dessert (supplément)	15.-