

Menu de la semaine

servi à midi, du mardi 16 au vendredi 19 juin
Les quantités peuvent être limitées, réservation du menu possible à l'avance.

Carpaccio de saumon d'Écosse Label Rouge, crème au raifort, pomme verte et aneth
Concombre croquant et pain pumpernickel (21.-)

ou

Fines tranches de jambon ibérique Pata Negra de Cebo
Melon de Cavaillon à l'huile d'olive et fougasse au pesto (19.-)

Grosses crevettes rôties au poivre de Timut
Émulsion de crustacés, risotto au parmesan, fenouil confit et croquant (33.-)

ou

Échine de porc confite 12 heures au vin blanc aux poivrons et paprika fumé
Courgettes et mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive et au curcuma (28.-)

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

ou

Pastel de nata croustillant

Siphon de crème anglaise infusée à la cannelle et au citron, myrtilles et glace au lait (12.-)

Menu complet à 42.- par personne

Suggestion du chef

Tartare de bœuf coupé au couteau et assaisonné à votre goût
Grosses frites, salade verte et pain fougasse grillé
(160 gr) 38.- / (220 gr) 42.-

Les Vins du moment

Rosé de Gamay 'Pink'
Domaine des Curiades, famille Dupraz à Lully
1dl – 5,60
75 cl – 36.-

Chardonnay, élevage en barrique
Château de Laconnex, Lucie Héritier à Laconnex
1dl – 8,30
75 cl – 54.-

La bière artisanale du coin

Père Jacob à Soral, à partager
Blonde, Ambrée ou Blanche
100cl – 18.-

Brasserie du Virage à Plan-les-Ouates
Blonde, Blanche, IPA, Ambrée ou sans alcool
33 cl – 8,20

Une bière belge

Rocheport Triple Extra – 8,1%
Une trappiste blonde, fermentée haute ale, complexe avec arômes subtils d'agrumes, houblon et épices.
Brassée par l'Abbaye de Rocheport, l'une des 11 abbayes trappistes authentiques dans le monde !
33cl – 8,90