

Menu de la semaine

servi à midi, du mardi 15 au vendredi 18 septembre
Les quantités peuvent être limitées, réservation du menu possible à l'avance.

Carpaccio de thon « Albacore » au soja, vinaigre de riz, saké et zestes de combava
Concombre façon sunomono, feuilles de shiso, radis daikon et sésame à l'umeboshi (22.-)

ou

Soupe de poissons de roche au fenouil confit
Aioli et croûton au vieux Gruyère (18.-)

Filet de rascasse cuit à l'unilatérale, émulsion au lait de coco et épices thaï
Étuvée de poireaux et riz « Venere » (28.-)

ou

Pièce de porc de Monsieur Meyer à Jussy, rôtie au four, sauce à la moutarde
Gnocchis rôtis, artichauts au thym, tomates séchées et olives noires (31.-)

Sélection de trois fromages suisses
Affinés par la fromagerie Jumi, dans l'Oberland bernois (14.-)

ou

Baba au rhum
Crème montée à la vanille et à la fève Tonka (12.-)

Menu complet à 42.- par personne

Suggestion estivale

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.-

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

Chimay Rouge – 7%
Une Trappiste double brune, arômes de caramel, fruits secs et malt grillé, douce et ronde en bouche.
Brassée à l'abbaye de Scourmont, sous la supervision des moines
Elle est fermentée haute ale et légèrement vieillie, offrant typicité trappiste et richesse aromatique.
33cl – 8,40