



ENTRÉES	○ Velouté de petits pois, verveine du jardin et œuf Onsen	23.-
	○ Tartelette chèvre, légumes confits et romarin	24.-
	○ Tartare de tomates anciennes, burrata fumée et basilic	30.-
	○ Maki de crabe, citronnelle, gingembre et coriandre	32.-
	○ Salade César	32.-
	○ Saumon gravlax, vinaigrette mangue, fenouil et aneth	32.-
	○ Foie gras en terrine, chutney de saison	34.-
	○ Fleurs de courgettes farcies, caponata et courgette violon	34.-
	○ Ceviche de daurade aux agrumes	36.-
	○ Rosalie de melon, Porto et feta	28.-
	○ Asperges blanches, mimosa d'œufs et vieux Gruyère ou Maltaise	36.-
	○ Ravioles de homard, bisque et noisette	48.-
	PÂTES RISOTTOS	○ Fregola sarda à l'estragon
○ Risotto à la milanaise		28.-
○ Coquillettes jambon (truffe en supplément)		38.-
○ Gnocchis au pesto, olive et basilic		26.-
POISSONS	○ Rouget comme une soupe de poisson, rouille safranée	52.-
	○ Omble chevalier, poireaux et écrevisses	42.-
	○ Cabillaud, petits pois, fèves et tomates confites	46.-
	○ Filet de bar, légumes cocotte, et beurre blanc	48.-
	○ Poulpe rôti, pois chiches et citron confit	48.-
○ Homard, fleurs de courgettes farcies et basilic	68.-	
VIANDES	○ Magret de canard, pêche rôtie et romarin	44.-
	○ Poitrine de cochon, pommes savonnettes et duxelles de champignons	46.-
	○ Filet de bœuf suisse et gnocchis de pomme de terre	58.-
	○ Volaille, gratin de macaronis, jus corsé et girolles	52.-
	○ Selle d'agneau de Vessy, ratatouille	53.-
	○ Pavé de veau, artichauts barigoule, olives taggiasche	60.-
	○ Les fromages de nos montagnes et d'ailleurs	18.-
DESSERTS	○ Pavlova à la rhubarbe et citron vert	6.-
	○ Baba au rhum, fraises, fleur d'oranger et chantilly mascarpone	6.-
	○ Tarte aux pommes façon Tatin, caramel au beurre salé	6.-
	○ Chocolat, crème de Gruyère, feuillantine craquante, caramel fleur de sel	6.-
	○ Entremets mangue et passion, dacquois coco, crémeux passion, bavaoise mangue et citron vert	6.-
	○ Tarte citron meringuée, crémeux yuzu et marmelade citron	6.-
○ Assortiment de 3 mignardises	6.-	

LES PIÈCES FROIDES

- Maki de bœuf wasabi 5.-
- Maki de daurade, algues wakamé 5.-
- Nem de légumes, sauce aigre douce 5.-
- Cœur de saumon, fraîcheur d'agrumes 5.-
- Blinis de saumon fumé, crème aigrette 5.-
- Sablé parmesan houmous 5.-
- Origami de pomme, shizo 5.-
- Tartelette de crabe, avocat 5.-
- Tataki de thon, sésame 5.-
- Dôme de petits pois, verveine 5.-
- Sablé guacamole 5.-

LES PIÈCES CHAUDES

- Chou au charbon végétal, haddock 5.-
- Gougère au vieux Gruyère 5.-
- Mini croque-monsieur 5.-
- Mini cheese burger 5.-
- Kadaïf de gambas 5.-
- Falafel sauce saté 5.-
- Croustillant de langoustine, basilic 5.-
- Accra de morue 5.-
- Barbajuan blettes ricotta 5.-
- Madeleine salée 5.-
- Gaspacho de saison 5.-

LES PIÈCES PRESTIGES

- Gougère truffée 10.-
- Mini croque truffé 10.-
- Merus de king crabe, pomme et shizo 10.-
- Homard, caviar pressé, agrumes 10.-
- Saumon fumé, caviar 12.-

LES PIÈCES SANDWICHS

- Légumes grillés, moutabal 5.-
- Jambon blanc, Gruyère 5.-
- Saumon fumé, aneth 5.-
- Volaille et curry 5.-
- Club sandwich 5.-

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Frais de transport et livraison Genève
Ville 40.- / Hors ville à partir de 90.-

Annulation sans frais minimum
24 heures à l'avance

Personnel cuisine/service 50.-/h
+ déplacement 50.-/employé

TVA 7,7 % comprise

Remarques spéciales :



TRAITEUR

Créateur d'événements