

## LE SOIR

ENGLISH



### À PARTAGER

PLANCHETTE MIXTE	28.-
PLANCHETTE DE CHARCUTERIE & PICKLES	24.-
PLANCHETTE DE FROMAGES & PICKLES	24.-
ESCARGOTS GOURMANDS 6 OU 12	16.- / 28.-
HOUMOUS MAISON À LA TAHINA, PAIN PITA	14.-
SAUMON GRAVLAX, SAUCE ANETH ET GINGEMBRE	22.-
SAUTÉ DE CHAMPIGNONS, CROMESQUIS DE CHÈVRE ET MOUTARDE DE FRUITS	25.-

### ENTRÉES

POULPE TERIYAKI, COLESLAW AU VINAIGRE DE CIDRE ET WASABI	28.-
VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR AU CHOCOLAT BLANC ET FÈVE DE TONKA	17.-
BURRATINA FUMÉE <i>CASA MOZARELLA</i> , SALADINE D'HIVER, SAUCE À LA NOISETTE	25.-
SAINT-JACQUES POÊLÉES, TOPINAMBOUR ET CHORIZO	29.-

### SEABAR - SASHIMIS

DU MARDI AU SAMEDI

SASHIMI DE SAUMON	20.-
SASHIMI DE THON SAKU	21.-
SASHIMI DE BAR FUMÉ	25.-

### SEABAR - CRUSTACÉS

DU MARDI AU SAMEDI

SELON ARRIVAGE

TOUS NOS PRIX SONT EN CHF, TVA (8.1%) ET SERVICE INCLUS.

NOTRE ÉQUIPE SE TIENT À VOTRE DISPOSITION POUR TOUTES QUESTIONS CONCERNANT LES ÉVENTUELS ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS NOS PLATS.

PROVENANCE : BŒUF : SUISSE / AGNEAU : SUISSE / COCHON : SUISSE / POULET : SUISSE - FRANCE / CANARD : FRANCE / CHARCUTERIE : EUROPE / PERCHES : SUISSE / BAR : FRANCE - GRÈCE / THON SAKU : OCÉAN PACIFIQUE / SAUMON : ÉCOSSE / TRUFFE : EUROPE / GAMBAS : OCÉAN ATLANTIQUE / SAINT-JACQUES : FRANCE - OCÉAN PACIFIQUE / POULPE : OCÉAN ATLANTIQUE / ESCARGOT : FRANCE.

## LE SOIR

### BRUNCH

DIMANCHE : 11.00 / 13.30

CHF 59

## PLATS

SOURIS D'AGNEAU CONFIT À LA CANELLE, LÉGUMES GLACÉS	43.-
FILET DE MAGRET DE CANARD CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, ENDIVE ET COURGE RÔTIES, SAUCE KUMQUAT	37.-
RIBS DE PORC FERMIER DE CHEZ MAGNE LAQUÉ AU GINGEMBRE ET À LA CITRONNELLE, TOPINAMBOUR EN DÉCLINAISON ET BLETTES	43.-
FILET DE BŒUF SUISSE, CAROTTES EN TEXTURES, JUS CORSÉ À LA TAPENADE DE TRUFFE	53.-
TATAKI DE THON SAKU EN ROBE DE GRAINES DE PAVOT ET SÉSAME, MOUSSELINE DE CÉLERI RAVE, ÉMULSION DE CACAHUÈTES TORRÉFIÉES, SALICORNES	39.-
FILETS DE PERCHES DU LÉMAN DE MR. ALTON, SAUCE MEUNIÈRE AUX GRAINES DE FENOUIL, FRITES DE PATATES DOUCES, LÉGUMES D'AUTOMNE	49.-
PAVÉ DE BAR, SALSIFIS RÔTIS, ARTICHAUT VIOLET, CORNES D'ABONDANCE, SAUCE BEURRE BLANC AU POMÉLO	43.-
RAVIOLI À LA COURGE, CAPPUCINO DE GRANA PADANO	29.-

## SEABAR

GARNITURE AU CHOIX : FRITES DE PATATES DOUCES, ESPUMA DE POMMES DE TERRE, LÉGUMES D'AUTOMNE, FEUILLES D'ÉPINARD  
DU MARDI AU SAMEDI

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES BRULÉ À LA FLAMME, PATATES DOUCES AUX AGRUMES, VINAIGRETTE KALAMANSI AU POIVRE CUMÉO	47.-
MOSAÏQUE DE GAMBAS ET BETTERAVES FUMÉES, CRÈME ACIDULÉE À LA BERGAMOTE	43.-
TARTAKI DE SAUMON AU COMBAWA, CRÈME COCO ET COULIS DE MANGUE, SASHIMI D'AVOCAT	39.-
SUGGESTION DE LA SEMAINE AU GRÉ DE LA CRIÉE	

## À PARTAGER

CHATEAUBRIAND DE BŒUF SUISSE, TRUFFE NOIRE D'HIVER  
POUR 2 OU 3 PERSONNES, CHF 30 LES 100 GR, MINIMUM 500 GR

TOUS NOS PRIX SONT EN CHF, TVA (8.1%) ET SERVICE INCLUS.

NOTRE ÉQUIPE SE TIENT À VOTRE DISPOSITION POUR TOUTES QUESTIONS CONCERNANT LES ÉVENTUELS ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS NOS PLATS.

PROVENANCE : BŒUF : SUISSE / AGNEAU : SUISSE / COCHON : SUISSE / POULET : SUISSE - FRANCE / CANARD : FRANCE / CHARCUTERIE : EUROPE / PERCHES : SUISSE / BAR : FRANCE - GRÈCE / THON SAKU : OCÉAN PACIFIQUE / SAUMON : ÉCOSSE / TRUFFE : EUROPE / GAMBAS : OCÉAN ATLANTIQUE / SAINT-JACQUES : FRANCE - OCÉAN PACIFIQUE / POULPE : OCÉAN ATLANTIQUE / ESCARGOT : FRANCE.

## LE SOIR

### BRUNCH

DEMI-TARIF POUR LES ENFANTS

JUSQU'À 8 ANS

## DESSERTS

SALADE DE FRUITS	9.-
PÂTISSERIE BY GUILLAUME BICHET	14.-
LE CHEF CHOCOLATIER GUILLAUME BICHET PUISE SA FORCE CRÉATRICE DANS UNE RÉELLE ALLIANCE DE TRADITION ET MODERNITÉ. L'ARTISAN PROPOSE UNE RÉÉCRITURE CONTEMPORAINE DES PATISSERIES LES PLUS EMBLÉMATIQUES DE SON ENFANCE.	
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	14.-
DIGESTIF GOURMAND PARMIS LA SÉLECTION CHF 12 ET CHF 13	22.-
GLACES & SORBETS LA BOULE	4.50

## DIGESTIFS

	4CL
GET 27 / GET 31 21°	12.-
AMARETTO 28°	12.-
LIMONCELLO 30°	12.-
YUZU 14.7°	12.-
AMARO MONTENEGRO 23°	12.-
SAMBUCA 40°	12.-
GÉNÉPI 32°	12.-
GRAPPA DI MOSCATO 40°	13.-
FRAMBOISINE / ABRICOTINE / GOLDEN / WILLIAMINE 43°	13.-
MOITIÉ- MOITIÉ	13.-
CHARTREUSE VERTE / JAUNE / MOF 43° À 55°	15.-
COGNAC RÉMY MARTIN VSOP 40°	16.-
COGNAC DELAMAIN PALE & DRY XO 42°	35.-
COGNAC HENNESSY XO 40°	40.-

## SPIRITUEUX

LAISSEZ-VOUS TENTER PAR NOTRE LARGE SÉLECTION DE GINS, RHUMS, VODKAS, TEQUILAS OU WHISKIES.

TOUS NOS PRIX SONT EN CHF, TVA (8.1%) ET SERVICE INCLUS.

NOTRE ÉQUIPE SE TIENT À VOTRE DISPOSITION POUR TOUTES QUESTIONS CONCERNANT LES ÉVENTUELS ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS NOS PLATS.

PROVENANCE : BŒUF : SUISSE / AGNEAU : SUISSE / COCHON : SUISSE / POULET : SUISSE - FRANCE / CANARD : FRANCE / CHARCUTERIE : EUROPE / PERCHES : SUISSE / BAR : FRANCE - GRÈCE / THON SAKU : Océan PACIFIQUE / SAUMON : ÉCOSSE / TRUFFE : EUROPE / GAMBAS : Océan ATLANTIQUE / SAINT-JACQUES : FRANCE - Océan PACIFIQUE / POULPE : Océan ATLANTIQUE / ESCARGOT : FRANCE.