

LE SOIR

ENGLISH



À PARTAGER

ESCARGOTS GOURMANDS 6 OU 12	16.- / 28.-
HOUMOUS MAISON À LA TAHINA, PAIN PITA	14.-
JAMBON SERRANO, MELON ET BASILIC	24.-
HUÎTRES GILLARDEAU 3 OU 6	21.- / 39.-
PLANCHETTE DE CHARCUTERIE OU DE FROMAGES & PICKLES	24.-
PLANCHETTE MIXTE	26.-

ENTRÉES

POULPE TERIYAKI, COLESLAW AU VINAIGRE DE CIDRE ET WASABI	28.-
VELOUTÉ DE PETITS POIS À LA MENTHE, PERLES D'HUILE D'OLIVE	16.-
BURRATINA FUMÉE <i>CASA MOZARELLA</i> , SALADINE DE PRINTEMPS, SAUCE À LA NOISETTE	25.-
CEVICHE DE LÉGUMES DE SAISON	19.-

SEABAR - SASHIMIS

DU MARDI AU SAMEDI

SAUMON	20.-
THON SAKU	21.-
ESPADON GRAVLAX	19.-

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 / PORC : SUISSE / AGNEAU : SUISSE / SERRANO : ESPAGNE / CANARD : FRANCE / CHARCUTERIE : EUROPE / PERCHES : SUISSE / BAR : FRANCE - GRÈCE / SAUMON : ÉCOSSE / THON SAKU : Océan Pacifique / THON : LA RÉUNION / ESPADON : LA RÉUNION / POULPE : Océan Atlantique / ESCARGOT : FRANCE / HUÎTRE : FRANCE / TRUFFE : EUROPE.

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, BETTERAVES, PAK-CHOÏ ET MIZUNA	37.-
RIBS DE PORC FERMIER DE CHEZ MAGNE LAQUÉ AU GINGEMBRE ET À LA CITRONNELLE, AUBERGINES EN DÉCLINAISON ET SÉSAME	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, ÉMULSION DE POMMES GRANNY SMITH, SALICORNES	39.-
FILETS DE PERCHES DU LÉMAN, SAUCE MEUNIÈRE AUX GRAINES DE FENOUIL, FRITES DE PATATES DOUCES, LÉGUMES DE SAISON	49.-
PAVÉ DE BAR, ASPERGES ET FREGOLA SARDA, SAUCE MALTAISE	43.-
RAVIOLI AU CITRON, COURGETTES ET SCAMORZA FUMÉE	29.-

SEABAR

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

TARTARE DE THON DE LIGNE MARINÉ AU SOJA, DAÏKON ET GOMASIO	42.-
CARPACCIO D'ESPADON EN GRAVLAX, VINAIGRETTE AUX AGRUMES ET POIVRE DE JAMAÏQUE	37.-
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
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 / PORC : SUISSE / AGNEAU : SUISSE / SERRANO : ESPAGNE / CANARD : FRANCE / CHARCUTERIE : EUROPE / PERCHES : SUISSE / BAR : FRANCE - GRÈCE / SAUMON : ÉCOSSE / THON SAKU : Océan Pacifique / THON : LA RÉUNION / ESPADON : LA RÉUNION / POULPE : Océan Atlantique / ESCARGOT : FRANCE / HÛTRE : FRANCE / TRUFFE : EUROPE.

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 / PORC : SUISSE / AGNEAU : SUISSE / SERRANO : ESPAGNE / CANARD : FRANCE / CHARCUTERIE : EUROPE / PERCHES : SUISSE / BAR : FRANCE - GRÈCE / SAUMON : ÉCOSSE / THON SAKU : Océan Pacifique / THON : LA RÉUNION / ESPADON : LA RÉUNION / POULPE : Océan Atlantique / ESCARGOT : FRANCE / HÛTRE : FRANCE / TRUFFE : EUROPE.