






## ENTREES | STARTERS

Langoustines, chou-fleur au café et aux oignons rouges <i>Scampi, cauliflower flavoured with coffee and red onions</i>	<b>36.-</b>
Ravioles de châtaigne, persil et bouillon au saté <i>Chestnut ravioles, parsley and satay broth</i>	 <b>28.-</b>
Maquereau en escabèche, betteraves, beurre aux herbes <i>Marinated mackerel, beetroots, herb butter</i>	<b>32.-</b>
Œuf parfait, champignons, lard et jus de volaille <i>Boiled egg, mushrooms, bacon, poultry broth</i>	<b>28.-</b>
Poireaux vinaigrette, mimosa d'œuf <i>Leeks in vinaigrette, mimosa eggs</i>	  <b>24.-</b>
Salade mêlée <i>Mixed salad</i>	 <b>18.-</b>

## SOUPES | SOUPS

Velouté de butternut <i>Butternut squash soup</i>	 <b>18.-</b>
Bouillon de légumes aux épices douces <i>Vegetable broth with sweet spices</i>	 <b>18.-</b>

## PLATS VEGETARIENS | VEGETARIAN DISHES

Risotto d'épeautre, radis, marrons et butternut <i>Spelt risotto, radish, chestnut and butternut squash</i>	 <b>32.-</b>
Millefeuille de légumes au sarrasin, jus vert <i>Vegetable millefeuille with buckwheat, green jus</i>	  <b>29.-</b>

## POISSONS | FISH

Bar rôti, endives braisées, condiments coing curry <i>Roasted sea bass, braised chicory, quince and curry condiments</i>	<b>59.-</b>
Saumon mi-cuit, purée de panais, beurre acidulé <i>Half-cooked salmon, parsnip purée, tangy butter</i>	<b>45.-</b>
Cabillaud nacré, risotto de pommes de terre, jus aux coquillages <i>Cod, potato risotto, shellfish jus</i>	<b>45.-</b>
Noix de Saint-Jacques rôties, artichauts en différentes textures <i>Roasted scallops and artichokes</i>	<b>62.-</b>
Sole grillée ou meunière, purée de pommes de terre <i>Grilled or meunière sole, potato purée</i>	<b>69.-</b>

## VIANDES | MEAT




Veau confit, aubergines, condiments pêche cumin <i>Veal rack confit, eggplant, peach and cumin condiments</i>	<b>58.-</b>
Cochon rôti, butternut, marrons, condiments raisin cassis <i>Pork fillet, butternut squash, chestnuts, grape and blackcurrant condiments</i>	<b>48.-</b>
Suprême de volaille rôtie, maïs grillé et oignons confits <i>Roasted chicken breast, grilled corn and onions</i>	<b>43.-</b>
Filet de bœuf, millefeuille de pommes de terre <i>Pan fried beef fillet with potato millefeuille</i>	<b>65.-</b>

---

## SAVEURS DU MONDE | WORLD TOUR







---

### PLATS CHAUDS | HOT DISHES

Pâtes fraîches du moment <i>Homemade pasta of the day</i>		<b>29.-</b>
Risotto aux légumes <i>Vegetable risotto</i>		<b>32.-</b>
Brochettes Taouk <i>Chicken skewers</i>		<b>39.-</b>
Grillades mixtes <i>Assorted grilled meat</i>		<b>45.-</b>

---

### MEZZÉS FROIDS | COLD MEZZEH

Houmous - Purée de pois chiches et crème de sésame <i>Hummus - Chickpeas purée with sesame cream</i>	 	<b>17.-</b>
Moutabal - Purée d'aubergines grillées avec crème de sésame <i>Moutabal - Grilled eggplant caviar with sesame cream</i>	 	<b>18.-</b>
Taboulé - Salade de persil, blé concassé, tomates et oignons <i>Tabbouleh - Parsley salad, crushed wheat, tomatoes and onions</i>		<b>17.-</b>
Salade du Moine - Caviar d'aubergines grillées avec poivrons, tomates, concombres et oignons <i>Raheb - Grilled eggplant caviar with bell peppers, tomatoes, parsley, cucumbers and onions</i>		<b>18.-</b>

---

### MEZZÉS CHAUDS | HOT MEZZEH

Samboussek viande - Rissoles de viande finement hachée, marinée aux épices et aux oignons <i>Samboussek meat - Rissoles of finely minced meat, marinated with spices &amp; onions</i>		<b>22.-</b>
Samboussek au fromage <i>Cheese samboussek</i>		<b>21.-</b>
Falafel - Boulettes croquantes composées d'un mélange de fèves, pois chiches, épices, coriandre fraîche et graines de sésame <i>Falafel - Crispy croquettes made of a mixture of fava beans, chickpeas, spices, fresh coriander and sesame seeds</i>		<b>22.-</b>
Kébbé boulettes - Boulettes au blé concassé, farcies à la viande hachée, oignons & pignons <i>Kebbeh - Crushed wheat bowls, stuffed with minced meat, onions and pine nuts</i>		<b>22.-</b>

---

Provenance des viandes:

Bœuf : Suisse - Veau : Suisse - Cochon : Suisse - Volaille : Suisse - Agneau : Allemagne, France

*Meat origin:*

Beef: Switzerland - Veal : Switzerland - Pork: Switzerland - Poultry: Switzerland - Lamb: Germany, France

Provenance des poissons:

Langoustine : Islande - Maquereau : France - Bar : Grece - Saumon : Ecosse, Suisse

Saint Jacques : Canada, France Sole : France

*Fish origin:*

Langoustine: Iceland - Mackerel: France - Sea bass: Greece - Salmon: Scotland, Switzerland

Saint Jacques: Canada, France Sole: France

---

Pour tous types d'allergies ou intolérances, veuillez contacter notre équipe.  
*Please inform us of any food allergies.*

 Contient des fruits à coques / *Contains nuts*

 Végétarien / *Vegetarian*

---

# DESSERTS

## DESSERTS


---

Soufflé aux agrumes et son sorbet **18.-**  
*Citrus soufflé with sorbet*


Finger chocolat tout tonka et sa glace **18.-**  
*Tonka chocolate finger with ice cream*

Sphère noisette, cœur praliné sésame, sorbet citron et son écume  **18.-**  
*Hazelnut sphere, praline and sesame heart, lemon sorbet*

Roulé de pommes façon tatin, glace vanille **18.-**  
*Rolled apple tatin tart, vanilla ice cream*

Carrés à l'orange, croustillant de pistaches caramélisées, sorbet orange  **16.-**  
*Orange square, crispy cake with caramalized pistacchio, orange sorbet*

---

 Contient des fruits à coque / *Contains nuts*

Pour tous types d'allergies ou intolérances, veuillez contacter notre équipe.  
*Please inform us of any food allergies.*

---



Les desserts sont entièrement élaborés sur place à partir de produits locaux bruts, selon les critères des labels « Fait Maison » et « Ambassadeur du Terroir ».

*The desserts are home made with local raw products cooked according to the criteria of the "Fait Maison" and "Ambassadeur du Terroir" label.*

---

Tous les prix sont en francs suisses, TVA 7,7% | Service inclus  
All prices are in Swiss francs, VAT 7,7% | Service included

## CAFÉS

### COFFEES

Espresso / Espresso macchiato / Ristretto	8.-
Café américain   <i>Americano coffee</i>	8.-
Double espresso	10.-
Café latte	9.-
Renversé / <i>Milk with coffee</i>	9.-
Cappuccino	9.-
Café décaféiné / <i>Decaffeinated coffee</i>	8.-

---

## SÉLECTION DE THÉS & INFUSIONS

### SELECTION OF TEAS & INFUSIONS

Thé vert sencha / <i>Green tea</i>	11.-
Thé vert menthe / <i>Mint green tea</i>	
Thé vert jasmin / <i>Jasmine green tea</i>	
Lapsang souchong	
Earl Grey Assam G.B.O.P.	
Darjeeling	
Jardin rouge rooibos / <i>Red garden roobois</i>	
Camomille / <i>Camomile</i>	
Verveine / <i>Verbena</i>	

---

## CHAMPAGNE

### CHAMPAGNE

15 CL

Deutz Brut Classic	25.-
--------------------	------

---

## VIN DE DESSERT

### DESSERT WINE

15 CL

Le Chant des Sirènes — Genève, Suisse 2017	12.-
Domaine du Centaure — Muscat	

*La carte des vins est à votre disposition si vous souhaitez une plus large sélection. The wine list is at your disposal if you want a wider selection.*

Pour la protection de la jeunesse, la loi interdit la vente de vins, bières et cidres aux jeunes de moins de 16 ans; spiritueux, apéritifs et alco pops aux jeunes de moins de 18 ans. Le personnel peut exiger une pièce d'identité.

*For youth protection, the law prohibits the sale of wine, beer and alcopops to young people under 16 years old; spirits, aperitifs and alcopops to young people under 18 years old. The bar team can require an identity document.*

Tous les prix sont en Francs suisses, TVA 7,7% | Service inclus  
All prices are in Swiss francs, VAT 7,7% | Service included