

Entrées

La salade mêlée, roquette et légumes croquants	12.00 Chf
Aubergines confites, féta, mûres et vinaigrette à la moutarde violette	22.00 Chf
Gravlax de thon, condiments Yuzu Wasabi et tatin de courgettes	23.00 Chf
Tartare de gambas, avocat, fruit de la passion et poivre de Timut	24.00 Chf
Poulpe tiède rôti, mousseline de carottes caramélisées au gingembre et son Chimichurri	22.00 Chf
Kefta d'agneau aux épices douces, Kefta d'agneau aux épices douces, Sauce yaourt menthe citron et pain Pita	23.00 Chf
Ceviche de dorade au lait de coco mangue et pistaches.	23.00 Chf
Cookie sablé Parmesan Basilic, tartare de tomates au balsamique blanc, Burrata crémeuse	21.00 Chf

Plats

Ravioles aux asperges vertes , copeaux de vieux Parmesan, Tomates cerises et huile aromatisée à la truffe blanche (Tuber Magnatum)	39.00 Chf
'Secreto' de porc cuisson basse température, jus aux morilles, Mousseline de pommes de terre, échalotes confites et légumes croquants	48.00 Chf
Filet de Dorade rôti , pesto de roquette et amandes Déclinaison de patates douces	46.00 Chf
Ceviche de dorade au lait de coco, mangue et pistaches Frites de patates douces	46.00 Chf
Risotto crémeux à la truffe servi dans sa meule de 'Pecorino'	48.00 Chf
Agneau de 8h en 'Parmigiana', aubergines, tomates et parmesan gratiné Pain pita et roquette acidulée	48.00 Chf
Filet de dorade soufflée aux écrevisses, beurre blanc safrané Patates douces en deux façons	46.00 Chf
Tataki de bœuf 'façon tigre qui pleure', mousseline de carottes caramélisées Éclat de cacahuètes au wasabi, frites maison	48.00 Chf
Casarecce (Pâte artisanale) aux St Jacques, gambas pesto rouge et 'Burratina'	44.00 Chf
Coco0e de joue de bœuf braisé Gamaret, légumes anciens, pommes de terre Grenaille	42.00 Chf

Carte Brasserie

Grande salade César Romaine, filet de volaille rôti, œufs durs, lard sec, croutons à l'ail, sauce César	39.00 Chf
Tartare de bœuf au couteau Cornichons, oignons, câpres, ciboulette, assaisonnements (à votre convenance), frites maison	48.00 Chf
Tartare de bœuf au couteau Truffe, tomates confites et burrata crémeuse, frites maison	46.00 Chf
Burger traditionnel Black Angus Bun's bio, cheddar, tomate, oignon confits, sauce barbecue maison, frites maison	46.00 Chf
Poke Bowl Avocat, gambas, ananas, nouilles Soba	48.00 Chf
Poke Bowl Tataki de boeuf, avocat, tomates cerises, cacahuètes au wasabi	48.00 Chf

Nos desserts on été élaborés et confectionnés en partenariat avec MR&MRS Renou, pâtissier/chocolatier à Carouge.



Desserts

Tartelette Poire-Yuzu-Vanille

Fond de tartelette croustillant, crème d'amande gourmande, Chantilly légère Yuzu & Vanille, poires pochées fondantes.

9.00 Chf

Mr & Mrs Tout Chocolat

Fond sablé croustillant, moelleux chocolat et crémeux intense chocolat noir, trait de caramel.

9.00 Chf

Cheesecake Exotique

Fond sablé croustillant, appareil à cheesecake onctueux à la mangue, coulis de fruit de la passion, crème légère vanille.

9.00 Chf

Mrs Citron Meringuée

Sablé croustillant, crémeux citron, confit citron frais & acidulé, meringue citron gourmande.

9.00 Chf

Baba au Rhum et Vanille de Madagascar

Pâte à baba moelleuse imbibée au rhum brun 'Don Papa', crème pâtissière vanille gourmande, Chantilly légère vanille de Madagascar.

9.00 Chf

Finger Granny Vanille

Fond croustillant, biscuit madeleine vanille, mousse légère vanille, marmelade pomme Granny.

9.00 Chf

