

## *Entrées*

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

## Plats

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

# Carte Brasserie

(Hors réductions)

<b>Grande salade César</b> Romaine, filet de volaille rôti, œufs durs, lard sec, croutons à l'ail, sauce César	<b>21.50 Chf</b>
<b>Tartare de bœuf au couteau</b> Cornichons, oignons, câpres, ciboulette, assaisonnements (à votre convenance), frites maison	<b>29.50 Chf</b>
<b>Tartare de bœuf au couteau</b> Truffe, tomates confites et burrata crémeuse, frites maison	<b>34.50 Chf</b>
<b>Burger traditionnel Black Angus</b> Bun's bio, cheddar, tomate, oignon confits, sauce barbecue maison, frites maison	<b>29.50 Chf</b>
<b>Poke Bowl</b> Avocat, gambas, ananas, nouilles Soba	<b>21.50 Chf</b>
<b>Poke Bowl</b> Tataki de boeuf, avocat, tomates cerises, cacahuètes au wasabi	<b>21.50 Chf</b>

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



## Carte des desserts

*(Hors Réductions)*

### **Eclat Cassis Framboise**

**9.90 Chf**

Fond croustillant, biscuit moelleux, crémeux cassis framboise, mousse cassis framboise, confit cassis framboise

### **Mr & Mrs Tout Chocolat**

**9.90 Chf**

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

### **Cheesecake Exotique**

**9.90 Chf**

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

### **Mrs Citron Meringuée**

**9.90 Chf**

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

### **Baba au Rhum et Vanille de Madagascar**

**9.90 Chf**

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

### **Fraise & Amande**

**9.90 Chf**

Biscuit viennois moelleux imbibé de sirop de fraise sur un fond croustillant, crème légère aux amandes parfumée, confit fraises acidulé, fraises fraîches

