

# MENU FUSION À CHF 35.00

SERVI UNIQUEMENT À MIDI (LU-VE)

## LUNDI 17 JUIN

Salade de carottes tièdes, friture de panisse, yaourt grec, pesto de fanes et Gruyère

\*\*\*

Filet de sébaste, bruschetta de légumes verts à la tapenade, houmous au curry et crème de lentille épicée

\*\*\*

Fraisier revisité

*Provenance du poisson : FAO 27*

## MARDI 18 JUIN

Saumon mariné, mousse d'avocat, mizuna, croûtons et vinaigrette d'agrumes

\*\*\*

Plat de côte de bœuf rôti, pâtes Orzo façon minestrone, basilic thaï, tomates cerises et champignons

\*\*\*

Crème brûlée au gingembre, sorbet passion

*Provenance du poisson : Norvège*

*Provenance de la viande : Suisse*

## MERCREDI 19 JUIN

Velouté d'artichauts à l'essence de truffe, espuma de parmesan, chips de rattes et fines herbes

\*\*\*

Cassolette de poissons, croquette de risotto au chou et beurre blanc

\*\*\*

Crêpe au chocolat noir, caramel et framboise

*Provenance du poisson : Norvège, Grèce*

## SUGGESTION DE VIN DU MOMENT

Pinot Noir Signature

Bouvet-Jablor

CHF 68.- la bouteille

CHF 10.- le verre

## JEUDI 20 JUIN

Ceviche de vieille, tzatziki, gaspacho et concombre mariné

\*\*\*

Keifta de poulet aux épices, riz sauté, légumes croquants, sauce satay et yaourt grec

\*\*\*

Crumble tiède à la pêche et aux fruits secs

*Provenance du poisson : France*

*Provenance de la viande : Suisse*

## VENDREDI 21 JUIN

Croquette de bœuf, viande des Grisons, mizuna, sauce chimichuri, salsa verde et parmesan

\*\*\*

Filet de truite, céleri rave à la coco, petits pois et pickles de fraise

\*\*\*

Mousse yaourt nature, citron vert et myrtilles

*Provenance de la viande : France*

*Provenance du poisson : Grèce*

## MENU VÉGÉTARIEN À CHF 29.00

Salade de carottes tièdes, friture de panisse, yaourt grec, pesto de fanes et Gruyère

\*\*\*

Bruschetta de légumes verts à la tapenade, houmous au curry et crème de lentille épicée

\*\*\*

Dessert du jour

## MENU JAPONAIS À CHF 35.00

Soupe Miso

\*\*\*

Palette de dégustation Sushi

*En cas d'allergies ou intolérances particulières, veuillez-vous adresser au personnel de service.*

# MOCKTAILS SIGNATURE

CHF 12.-

## UNE SOIREE D'ETE

FRAIS & HERBACE / FRESH & HERBAL

Gin sans alcool, citron vert, concombre, feuilles de basilic, balsamic à la pomme  
Alcool free gin, limes, cucumber, basil leaves, apple balsamic vinegar

## SWEETIE

FRUITE & GOURMAND / FRUTY & AVID

Jus de pomme, sirop de caramel, sirop apple pie, jus de citron  
Apple juice, caramel sirup, apple pie sirup, lemon juice

## CAPTAIN HADDOCK

DOUX & FRUITÉ / SWEET & FRUITY

jus de fruit de la passion, jus de cranberry, purée de noix de coco,  
jus de citron  
passion fruit juice, cranberry juice, coconut puree, lemon juice

## DARLING HARBOUR

DOUX / SWEET

Sirop de fleur de sureau St-Germain, jus de citron, feuilles de menthe, Sprite  
St-Germain elderflower syrup, lemon juice, mint leaves, Sprite.

# COCKTAILS SIGNATURE

CHF 16.-

## SCARLETT

DOUX & FRUITÉ / SWEET & FRUITY

Vodka framboise, chambord, sirop de vanille, purée de framboise, jus de citron  
Raspberry vodka, chambor liquor, vanilla syrup,raspberry puree lemon juice

## ROSEBUD

DOUX & FRUITÉ / SWEET & FRUITY

Gin, sirop barbe à papa, jus de citron, prosecco  
Gin,coddon candy sirup,lemon juice,prosecco

## CAPTAIN SPARROW

DOUX & FRUITÉ / SWEET & FRUITY

Rhum Havana, jus de fruit de la passion, jus de cranberry, purée de noix coco,  
jus de citron  
Rhum Havana, passion fruit juice, cranberry juice, coconut puree, lemon juice

## LOUISVILLE

EPICE & GOURMAND / SPICY & AVID

Bourbon Jim Beam, sirop de caramel, jus de citron, ginger ale  
Jim Beam Bourbon, caramel sirup, lemon juice, Ginger ale