

# MENU FUSION À CHF 35.00

SERVI UNIQUEMENT À MIDI (LU-VE)

## LUNDI 8 JUILLET

Sucrine grillée, accras de poissons, copeaux de parmesan, sauce Caesar et salsa verte  
\*\*\*

Encornet au piment d'Espelette, polenta crémeuse et crème de chorizo  
\*\*\*

Panna cotta à la vanille, coulis aux fruits exotiques

*Provenance du poisson : Norvège, Grèce*

*Provenance du poisson : FAO 41*

## MARDI 9 JUILLET

Bruschetta de crevette aux tomates cerises, ricotta aux zestes de lime et bisque de homard  
\*\*\*

Filet de poulet, asperge blanche meunière, petits pois, radis et crème d'estragon  
\*\*\*

Clafoutis à l'abricot, glace au gingembre

*Provenance du poisson : Viet Nam*

*Provenance de la viande : France*

## MERCREDI 10 JUILLET

Oeuf parfait, fricassée d'épinard au chorizo, petits croûtons et espuma de pomme de terre au parmesan  
\*\*\*

Filet de sébaste vapeur, vierge d'agrumes, avocat et gnocchis de tomate  
\*\*\*

Entremet aux 2 chocolats

*Provenance de la viande : Suisse*

*Provenance du poisson : Islande*

## SUGGESTION DE VIN DU MOMENT

Pinot Noir Signature  
Bouvet-Jablor  
CHF 68.- la bouteille  
CHF 10.- le verre

## JEUDI 11 JUILLET

Bouchées vapeur aux crevettes, artichaut et sauce traditionnelle aux haricots noirs fermentés  
\*\*\*

Gigot d'agneau, écrasé de carottes au curry, gingembre, piment, oignons tiges et jus de viande  
\*\*\*

Tarte Amandine poire-rhubarbe

*Provenance du poisson : Viet Nam*

*Provenance de la viande : Irlande*

## VENDREDI 12 JUILLET

Croustillant de chèvre rôti au miel, magret de canard fumé, salade frisée fine et coulis de poivrons  
\*\*\*

Ballotine de saumon aux fines herbes, déclinaison de concombre, champignons de Paris et beurre blanc au dashi  
\*\*\*

Ile flottante, nage de fraises et caramel

*Provenance de la viande : France*

*Provenance du poisson : Norvège*

## MENU VÉGÉTARIEN À CHF 29.00

Sucrine grillée, ricotta, copeaux de parmesan, sauce Caesar et salsa verte  
\*\*\*

Polenta crémeuse, shiitake rôti, bimis, orange et noisettes  
\*\*\*

Dessert du jour

## MENU JAPONAIS À CHF 35.00

Soupe Miso  
\*\*\*

Palette de dégustation Sushi

*En cas d'allergies ou d'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