

MENU FUSION À CHF 35.00

SERVI UNIQUEMENT À MIDI (LU-VE)

LUNDI 30 SEPTEMBRE

Soupe de tomate rôtie, pesto et bruschetta de jambon de parme

Croquette de poisson, choux de Bruxelles, radis et beurre blanc

Entremet au citron et pistache

Provenance de la viande : Suisse

Provenance du poisson : Grèce

MARDI 1 OCTOBRE

Saumon mariné, salade de carottes, mandarine, lèche au gingembre et huile de coriandre

Magret de canard rôti aux épices, betteraves, cassis et jus à la moutarde de moût de vin

Mousse yaourt, coing et spéculoos

Provenance du poisson : Norvège

Provenance de la viande : Suisse

MERCREDI 2 OCTOBRE

Makis de poireaux au gingembre, blinis de sarrasin et bavarois de houmous

Marmite de dorade sébaste aux moules, haricots blancs et tomates séchées

Panna cotta au fruit de la passion

Provenance du poisson : Grèce

SUGGESTION DE VIN DU MOMENT

Pinot Noir Signature

Bouvet-Jablor

CHF 68.- la bouteille

CHF 10.- le verre

JEUDI 3 OCTOBRE

Ceviche de dorade, radis bière, vinaigrette de pomme verte et crémeux de wasabi

Tagine de poulet aux carottes, pois chiche, raisins, pruneaux et semoule de blé

Brownie au chocolat et cacahuète

Provenance du poisson : Grèce

Provenance de la viande : France

VENDREDI 4 OCTOBRE

Cake aux pommes de terre, lardons, oignons et mousse légère au fromage à raclette

Filet de truite meunière au curry, pamplemousse, mousseline de brocoli fumé et broccolini

Paris-Brest aux fruits rouges

Provenance de la viande : Suisse

Provenance du poisson : Italie

MENU VÉGÉTARIEN À CHF 29.00

Soupe de tomate rôtie, blé, courgette jaune, pesto et feta

Rösti aux zests de citron, mousseline d'agria beurré, champignons bruns et crème d'oignons

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