



LA CARTE DES METS

## Les Classiques de La Maison

### Caviar

Caviars malossol sélectionnés, maturés et conditionnés, à Genève depuis 1997

|                                                       |       |
|-------------------------------------------------------|-------|
| Œuf Coque Caviar (10gr)                               | 28.-  |
| Trilogie de Caviars (3 x 20gr)                        | 105.- |
| Pomme Fourchette au Beurre des Alpes et Caviar (30gr) | 89.-  |
| Le Caviar du Mois (50gr)                              | 150.- |
| Pomme fourchette, blinis et crème aigre               |       |

### Saumon

Fumage écologique maison par friction de bois, à Genève depuis 1997

|                                                                     |           |
|---------------------------------------------------------------------|-----------|
| Assiette Royale de Dégustation de nos Saumons Fumés                 | 48.-      |
| Assiette Royale de Dégustation de nos Saumons Fumés (en 2 services) | 68.-      |
| Tartare de Saumon d'Écosse à l'Huile d'Olive et Herbes Fraîches     | 28.- 42.- |
| Le Cœur Royal de Saumon Fumé, Œufs Kéta et Pomme Fourchette         | 35.- 68.- |

-----

|                                      |           |
|--------------------------------------|-----------|
| Saumon Fumé d'Écosse                 | 25.- 44.- |
| Saumon Fumé de Norvège               | 25.- 44.- |
| Saumon Fumé Sauvage Pêché à la Ligne | 32.- 53.- |
| Saumon en Gravlax                    | 23.- 37.- |

*Nos saumons sont accompagnés de blinis maison, pain grillé, pomme fourchette, crème aigre*

## La Carte du Moment

Tartare de Thon Albacore à la Tagète, Guacamole d'Avocat,  
Saladine, Gaspacho de Fraise et Pastèque, Focaccia Croustillante 34.-

Carpaccio de Daurade Façon Sashimi, Salpicon de Tomate Cœur de Bœuf  
et Concombre à l'Aneth, Beurre Blanc et Quinoa 35.-

Salade de King Crab du Kamtchatka, Mangue et Avocat 65.-

Assiette Découverte de la Maison, Sélection du Chef 30.- | 46.-

-----

Tentacules de Poulpe Grillées à la Fleur de Sel, Courgettes au Pesto,  
Coulis de Tomates Épicées, Sauce Chimichurri et Grenailles Confites 56.-

Pavé de Bar de Ligne Rôti, Tarte Provençale à l'Huile de Basilic, Artichauts,  
Croustillant de Pommes de Terre et Réduction de Barigoule 67.-

Filets de Sole Juste Grillés, Taboulé au Citron Vert et Légumes du Moment,  
Fenouils Confits, Vierge de Melon et de Nectarine, Pâte d'Agrumes 69.-

Minestrone de Homard, Légumes d'Été, Bouillon de Crustacés, Gnocchis Croustillants 59.-

Tagliatelles Fraîches au Saumon Fumé, Crème et Herbes Fines 28.- | 39.-

Tagliatelles Fraîches à la Boutargue Sarde et Tomate 28.- | 39.-

-----

Soupe Fraîche de Pêche au Citron Vert et son Sorbet 13.-

Saladine de Fruits Rouges, Sirop au Basilic, Zestes de Citron Jaune, Glace Vanille 14.-

Gourmandise du Moment 15.-

Café Gourmand 13.-

Sorbets et Glaces de l'Artisan Glacier 6.-

Glaces : Vanille, Café, Pistache | Sorbets : Chocolat, Fruits Rouges, Abricot, Citron Vert

# BUSINESS LUNCH

MENU À 36.- (SALADE & PLAT)

Découvrez chaque midi, du lundi au  
vendredi, notre Business Lunch

*Semaine du 14/09*

## LUNDI

Pavé de Cabillaud, Bouillon Curry, Pommes  
Vapeur et Petits Légumes

## MARDI

Pavé de Bar, Lentilles aux Légumes,  
Jus Tandoori

## MERCREDI

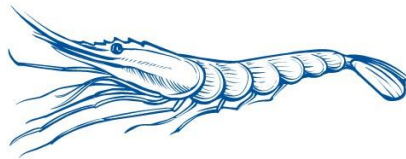
Tagliatelles, Tomates Cerises, Basilic,  
Crevettes Marinées au Citron Vert

## JEUDI

Pavé de Saumon, Risotto au Safran,  
Tomates Cerises, Émulsion au Persil

## VENDREDI

Filet de Daurade, Riz Pilaf, Petits Légumes,  
Sauce Noilly Prat



Provenance de nos Poissons et Crustacés :  
France, FAO 27/51/57/71/34

Provenance de notre Pain et Viennoiseries :  
Suisse

Nous restons à votre disposition pour toute information sur  
la présence d'allergènes dans nos plats.

Prix en CHF, TVA 8,1 %