

# Round # 12



---

## Tapas

Guacamole et nachos 8.- / Houmous - pain pita 9.- / Tapenade 8.-

Bavaroise de chèvre 9.- / Sashimi de sardines fumées 11.-

Assiette de palette Ibérique 18.- / Serrano Duroc pt 18.- gd 24.- / Bresaola Punta pt 17.- gd 23.-

Rillettes de lapin maison 12.- / Ardoise Fromage & Charcuterie 29.- / Fromages de pays 18.-

Bruschetta : Bresaola et chèvre 19.- // Burratina et tomatade 17.- // Sobrasada ibérique au miel 17.-

Mini Burger au bœuf confit, ketchup 100% maison, frites de patates douces 16.-

Tartare d'Omble relevé à la marinade thaï, salade croquante 14.-

Bagel maison de dorade marinée, mousse de fromage blanc au raifort et ciboulette, oignons frits 14.-

Chou-fleur au lait de coco et curry à l'ancienne, cardamome fumée et raifort râpé 12.-

---

## Resto

### Entrée

Saladine de jeunes pousses, mélange de graines torrifiées 9.-

Vitello Tonato Gremolata, fruit du câprier, pamplemousse, jus corsé et saladine 17.-

Emietté de crabe, tomates multicolores, pastèque marinée au poivre de Séchuan 16.-

### Plat

Risotto Carnaroli aux petits pois frais, pignons de pin et tomates confites - Entrée 15.- / Plat 28.-

Le Faux-Filet CH rassis 4 semaines, légumes du moment, pommes grenaille confites et jus corsé 37.-

Carré d'agneau de l'Adret rôti, jus à la tapenade, Panisse et socca 38.-

Bar sauvage, bavaroise de carotte au sésame noir, huile vierge aux olives kalamata 41.-

---

## Douceurs

Panacotta au basilic thaï et fraises marinées 13.-

Irish Coffee, crème au whisky et marsala, granité café et spéculos maison 13.-

Moelleux au chocolat, sauce caramel au beurre salé et glace artisanale 13.-

Glace artisanale au choix 3,90.- la boule (citron, vanille, caramel, pistache....)

Provenance des produits :

Légumes : Suisse - Italie - France - Espagne / Bœuf : Suisse / Agneau : France / Bar : France

Dorade : Suisse / Herbes aromatiques : Soral / Crabe : Canada / Charcuterie : Espagne - Italie

Lapin : France / Glaces artisanales : Puro Gelato Thônex GE