



# RESTO

## *Saladine de jeunes pousses*

mélange de graines torréfiées 9.-

## *Vitello Tonato Gremolata*

fruit du câprier, pamplemousse, jus corsé et saladine 16.-

## *Emietté de crabe*

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

## *Risotto Carnaroli*

aux petits pois frais, pignons de pin et tomates confites 15.- / 28.- (plat)

## *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 de Corse*

bavaroise de carotte au sésame noir, huile vierge aux olives kalamata 38.-

### Provenance des produits

Bœuf : Suisse / Poulet : Suisse  
Légumes : Suisse - France / Agneau : France / Bar : Corse /  
Dorade : France / Herbes aromatiques : Soral / Crabe : Canada /  
Charcuterie : Espagne - Italie /  
Lapin : France / Glaces artisanales : Puro Gelato Thônex G&E

# 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	18.- / 24.-
Bresaola Punta	17.- / 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 poulet, ketchup 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.-

## DOUCEURS

Panacotta au basilic thaï et fraises marinées 13.-

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

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

Glace artisanale au choix  
3,90.- la boule