

Round # 9

Tapas

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

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

Carpaccio de Lomo Bellota 18.- / Serrano Duroc pt 18.- gd 24.- / Bresaola Punta pt 17.- gd 23.-

Terrine de campagne maison 12.- / Ardoise Fromage & Charcuterie 29.- / Fromages du pays 18.-

Bruschetta : Bresaola - Chèvre 19.- / Burratina - Tomatade 17.- / Sobrassada au miel 16.-

Pomme de terre Agria, Mont d'or et lard séché 13.-

Tartare de saumon, réduction de betterave rouge 14.-

Bagel maison, pulled pork aux épices et oignons frits 14.-

Resto

Entrée

Saladine de saison, vinaigre de miel de thym 9.-

Ravioles de gambas, jus de carapace et chantilly paprika fumé 16.-

Mijoté de lentilles de Sauvigny, œuf du coin à 63°, lard colonnata 16.-

Risotto carnaroli bolognaise ou végétarien, copeaux de reggiano 14.- / 26.-

Royale de champignons, crème de riquette et émulsion d'ail 15.-

Plat

Souris d'agneau braisée au miel et sarriette, légumes et gnocchis maison 35.-

Pavé de boudoir basse température, jus iodé au curry et mousseline de patate douce 36.-

Entrecôte parisienne, pommes frites maison et jus corsé 38.-

Douceurs

Millefeuille renversé, crème légère et glace artisanale 12.-

Carpaccio de mangue, spoom au campari et dacquoise amande/sésame noir 12.-

Moelleux au chocolat, confit de griottes et glace artisanale 13.-

Glace artisanale au choix 3,90.- la boule

Provenance des produits :

Légumes : Suisse - Italie - France / Agneau : France / Bœuf : Suisse / Champignons : France

Boudoir : Atlantique nord / Gambas : Vietnam / Herbes aromatiques : Sorol / Œufs : Celigny

Mangue : Espagne / Glaces artisanales : Puro Gelato Thônex