



Le restaurant solidaire, social et durable genevois

menus cocktails dinatoire saison 2024

modulables et adaptables selon vos envies

printemps

asperges vertes du Valais, œuf parfait bio, mayonnaise à l'estragon

moussaka de bœuf de chez Graf, salade du marché

gâteau au amande, compote de fruit maison, crumble

48.- (menu assis)

taboulé de chou-fleur, curry jaune, grenade

fêra du lac Léman, asperges verts du Valais, piment jalapenos

Joue de porc de Jussy, lentille corail de Versoix, morilles

rhubarbe, biscuit à l'épeautre, glace cheesecake

65.- (menu assis)

Printemps

asperges du Valais, mayonnaise à l'estragon, toast

truite en gravelax, poivre rose, piment rocoto

charcuterie artisanale

fromage artisanaux

quiche aux poireaux, gruyère AOP, cumin

caviar d'aubergine fumé, pain toscan à l'origan de Grèce

gâteau au amande, compote de fruits maison, crumble

tartelette citron yuzu

48.- (cocktail dînatoire)

asperges du Valais, mayonnaise à l'estragon, toast

truite en gravelax, poivre rose, piment rocoto

gougère de féra du Lac Léman

fromage artisanaux

charcuterie artisanale

quiche aux poireaux, gruyère AOP, cumin

caviar d'aubergine fumé, pain toscan à origan de Grèce

pastrami maison de chez Graf, sauce tartare

artichauts barigoules

tartelette chocolat

salade de fruit

65.- (cocktail dînatoire)

été

tartare de bœuf de chez Graf, basilic, mayonnaise au saké

poisson sauvage selon arrivage, croquettes de pomme de terre, cresson

salade de fraises, sirop poivré, sorbet chartreuse

48.- (menu assis)

ceviche de poisson, maïs, pomme de terre douce, piment rocoto

melon de cavaillon, jambon Ibérique, roquette sauvage

mijoté de veau, petits pois, morilles, haricot coco

clafoutis aux cerises Bigarreaux

65.- (menu assis)

été

jardin potager de légumes GRTA, mayonnaise au paprika fumée

tartare de melon, ricotta de chez Casa Mozzarella, pesto de roquette

charcuterie artisanale

fromages artisanaux

kefta de courgettes, fromage du Sapalet, cumin

caviar d'aubergine fumé, pain toscan à origan de Grèce

pain de Gênes, crème basilic, framboise

nougat glacé au brugnon

48.- (cocktail dînatoire)

jardin potager de légumes GRTA, mayonnaise fumée

tartare de melon, ricotta de chez Casa Mozzarella, pesto de roquette

charcuterie artisanale

fromages artisanaux

kefta de courgettes, fromage du Sapalet, cumin

pain toscan, origan de Grèce, caviar d'aubergine fumé

mignon de côtelette d'agneau Bio

millefeuille de pomme de terre, dips d'ortie

pain de Gênes, crème basilic, framboise

nougat glacé au brugnon

65.- (cocktail dînatoire)

automne

œuf parfait, champignons sauvages, lardons

selle de chevreuil, rutabaga-poire, crozets, jus corsé

gâteau aux noix, armagnac, meringue

55.- (menu assis)

consommé de champignons sauvages, truite fumée

ravioli potimarron, agrumes, shiso

pithiviers de cerf, jus au grue de cacao

baies des bois fermentées, meringue épicée, crème double de Gruyère

70.- (menu assis)

automne

feuilletés aux épices

vichyssoise, crème au foin

charcuterie artisanale

fromages artisanaux

malakoff au gruyère de la Givrine

tartelette viande séchée, mousse moutarde maison

mousse chocolat

mignardises : sablé, tuile amandes

48.- (cocktail dînatoire)

feuilleté aux épices

truite fumée, pain toscan

œuf mimosa, chipotle fumé, kale

vichyssoise, crème au foin

charcuterie artisanale

fromage artisanaux

malakoff au gruyère de la Givrine

tataki de chevreuil, airelles

profiteroles au chocolat

sablé Mont Blanc

65.- (cocktail dînatoire)



Le restaurant solidaire, social et durable genevois

hiver

brouillade truffée

pintade fermière, mille-feuille de pomme de terre, béarnaise à la truffe

bûche de Noël de notre pâtissier

60.- (menu assis)

saint-Jacques crues, yuzu, dashi

risotto de chou-fleur, beurre salé, pecorino

sorbet verveine

bœuf Wellington, jus de viande, salade du marché

cerfeuil tubéreux, truffe noire, chocolat, glace amandes

90.- (menu assis)

hiver

feuilleté aux épices

velouté de cardons

toast, gravelax de truite, poivre de timut

charcuterie artisanale

fromage artisanaux

risotto, cèpes, crémeux des alpes

bûche de Noël de notre pâtissier

mignardises : meringue aux épices de Noël, financier à la fève de tonka

55.- (cocktail dînatoire)

feuilleté aux épices

hummus de chou-fleur, chips maison

tartare de cerf, baies d'aronia, cynorrrdon

velouté de cardons, truffe

toast, gravelax de truite, poivre de timut

charcuterie artisanale

fromage artisanaux

risotto, cèpes, crémeux des alpes

bûche de Noël de notre pâtissier

mignardises : meringue aux épices de Noël, financier à la fève de tonka

75.- (cocktail dînatoire)

Variante avec boissons

A : 15.- par personne

- 2dl de vins genevois
- eau minérale plate et gazeuse
- café ou thé (infusion)

B : 25.- par personne

- 1 bière genevoise ou 1 thé froid maison
- 3dl de vins genevois
- eau minérale plate et gazeuse
- café ou thé (infusion)

C : 45.- par personne

- 1 bière genevoise ou 1 thé froid maison
- 3dl de vins de sélection supérieur
- eau minérale plate et gazeuse
- café ou thé (infusion)
- 1 digestif genevois

D : à la carte