

## Entrées

<b>Mesclun et légumes crus</b> Tomates cerises.	12.00 Chf
<b>Tomates en trompe l'œil</b> Burratina' et crumble de basilic, vinaigrette au pesto.	18.50 Chf
<b>Tartare de gambas</b> Grenade, citron vert et guacamole maison.	21.50 Chf
<b>Gravlax de bœuf au poivre de Kampot</b> Tartare de melon au balsamique.	22.50 Chf
<b>Tatin de carottes et échalotes</b> Chèvre frais au piment d'Espelette.	19.50 Chf
<b>Petit Croque-Monsieur</b> -de volaille de la ferme Bidaux et gruyère, Mayonnaise aromatisée à la truffe d'été (Tuber Aestivum) et roquette.	21.50 Chf
<b>Ceviche de thon frais</b> Mangue, wasabi doux et marinade yuzu.	19.50 Chf
<b>Poulpes rôtis en persillade</b> houmous de betterave et vierge au citron confit.	19.50 Chf

## Les Poké Bowl du Midi

*(Hors Réductions)*

<b>Gambas Avocat</b> grenade et nouilles Soba.	21.50 Chf
<b>Tataki Bœuf</b> Tomates cerise, avocat, cacahuètes au wasabi, nouilles Soba	21.50 Chf

# Plats

<b>Ravioles</b>	29.00 Chf
Artichaut, roquette et 'burratina'	
<b>Omble chevalier rôti</b>	39.00 Chf
bisque aux écrevisses, pommes de terre safranées	
<b>Orecchiette (Pâte artisanale)</b>	38.00 Chf
'Tartufata', servie dans sa meule de pecorino, petites girolles crémeuses.	
<b>Ceviche de thon frais</b>	39.00 Chf
Mangue et wasabi doux, marinade yuzu, Frites de patates douces.	
<b>Risotto safrané 'Carnaroli' aux Saint jacques</b>	39.00 Chf
Gambas et asperges vertes.	
<b>Tuna SAKU</b>	39.00 Chf
Thon mi-cuit aux épices Satay, taboulé de choux-fleurs, mousseline au wasabi	
<b>Tataki de bœuf braisé au Kamado</b>	39.00 Chf
Servi tiède, avocat grillé, cacahuètes wasabi, frites maison.	
<b>Médaille d'agneau en basse température</b>	39.00 Chf
Petit jus aux cèpes, asperges vertes, mousseline de pommes de terre	
<b>Burger de veau</b>	36.00 Chf
béarnaise maison, laitue, tomates, cornichons, pickles d'oignons, frites maison	
<b>Tartare de gambas</b>	38.00 Chf
Grenade, citron vert et guacamole maison, frites de patates douces	
<b>Tartare de bœuf au couteau</b>	36.00 Chf
Cornichons, oignons, câpres, ciboulette, assaisonnements à votre convenance, Frites maison.	
<b>Tartare de bœuf au couteau aromatisé à la truffe (Tuber Aestivum)</b>	38.00 Chf
Tomates confites et burrata crémeuse, frite maison.	

*Nos desserts on été élaborés et confectionnés en  
partenariat avec MR&MRS Renou, pâtissier/chocolatier à Carouge.*



## *Carte des desserts*

*(Hors Réductions)*

### **Eclat Cassis Framboise**

Fond croustillant, biscuit moelleux, crémeux cassis framboise,  
mousse cassis framboise, confit cassis framboise

**9.90 Chf**

### **Mr & Mrs Tout Chocolat**

Fond sablé croustillant, moelleux chocolat et crémeux intense chocolat noir,  
trait de caramel.

**9.90 Chf**

### **Cheesecake Exotique**

Fond sablé croustillant, appareil à cheesecake onctueux à la mangue, coulis de fruit de la  
passion, crème légère vanille.

**9.90 Chf**

### **Mrs Citron Meringuée**

Sablé croustillant, crémeux citron, confit citron frais & acidulé,  
meringue citron gourmande.

**9.90 Chf**

### **Baba au Rhum et Vanille de Madagascar**

Pâte à baba moelleuse imbibée au rhum brun 'Don Papa', crème pâtissière vanille  
gourmande, Chantilly légère vanille de Madagascar.

**9.90 Chf**

### **Fraise & Amande**

Biscuit viennois moelleux imbibé de sirop de fraise sur un fond croustillant,  
crème légère aux amandes parfumée à la fleur d'oranger, confit de fraises acidulé,  
fraises fraîches

**9.90 Chf**