



LA CARTE



Ouvert de 19h00 à 22h00
From 7:00 p.m to 10:00 p.m



Aujourd'hui, nous avons la fierté de vous annoncer que nous répondons aux exigences du label :

FAIT MAISON

Selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande de consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slowfood, les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine.



POUR BIEN COMMENCER ...



BÉBÉS CALAMARS POÊLÉS

Duo de Courgettes « Houmous & Déshydraté »
Sauce au Balsamique & Menthe

36.-

L'ŒUF « BARZOTTE » CROQUANT

Vichyssoise de Petit Pois
Lamelles & Huile de Truffe

34.-

DÉCLINAISON AUTOUR DU FOIE GRAS

En Terrine...
En Crème Brulée...
En Mousse...
Pain Brioché & Crumble de Noisette

38.-

LE TARTARE DE BŒUF

Assaisonné à Votre Goût
Accompagné d'une Salade Mêlée et Frites Maison
140gr / 180gr

46.- / 60.-

Supplément Truffe Noire pour plus de Gourmandise 18.-

La provenance de nos Poissons / Crustacés : Amérique, Sud-Africains / Poissons et coquillages : Islande, France, Italie.
La provenance de nos viandes : Veau : France, Suisse / Canard : France / Bœuf : Suisse, Uruguay, Allemagne, Italie / Poulet : Suisse, France.

Tous les prix indiqués s'entendent en francs suisses et incluent le service et la TVA. Prices are in CHF and include VAT and service charges.



PASTE, RAVIOLI & RISOTTO

« NOTRE AMOUR, NOTRE PASSION EN SUIVANT NOS TRADITIONS »

RISOTTO SÉLECTION ACQUERELLO AUX COURGES FUMÉES

Noix de Saint Jacques Poêlées
Amaretti & Huile Noire

38.-

RAVIOLI RICOTTA & ÉPINARDS

Sauce au Beurre & Marjolaine
Chips de Pâte Soufflée & Eclats de Parmesan

32.-

SPAGHETTONI A LA CHITARRA

Citron & Câpres
Tartare de Gambas Rouges

38.-

PASTA, PATATE, PECORINO & COZZE

Mixte de Pâtes, Cuisson dans un Fond de Pommes de Terre
Amalgamé avec Fromage Pecorino & Moules

Uniquement pour 2 personnes
Assaisonné et Servi à Table par Notre Chef

45.- Par Personne

La provenance de nos Poissons / Crustacés : Amérique, Sud-Africains / Poissons et coquillages : Islande, France, Italie.
La provenance de nos viandes : Veau : France, Suisse / Canard : France / Bœuf : Suisse, Uruguay, Allemagne, Italie / Poulet : Suisse, France.

Tous les prix indiqués s'entendent en francs suisses et incluent le service et la TVA. Prices are in CHF and include VAT and service charges.



TENTATION DE LA MER...

QUEUES DE LANGOUSTE À LA PLANCHA

Algues Bio Sautées, Petite Burrata des Pouilles
Sauce Lait de Coco & Galanga

54.-

SAUMON & DORADE NORI

Purée & Carpaccio de Betterave Rouge
Dame Blanche de Poisson au Cumin

48.-

SOUPE DE GAMBAS « CARTA FATA »

« Frégula Sarde » Parfumée à l'Aneth
Catalogne Sautée

50.-

LOUP DE MER EN VESTE DE SEL

Composition de Légumes Beurre & Poivre
Brochette de Pommes de Terre au Four
Sauce Hollandaise

Environ 1,2kg, Servi Pour 2 Personnes
Service sur Guéridon, Exclusivement Pour Vous !

60.- PAR PERSONNE

La provenance de nos Poissons / Crustacés : Amérique, Sud-Africains / Poissons et coquillages : Islande, France, Italie.
La provenance de nos viandes : Veau : France, Suisse / Canard : France / Bœuf : Suisse, Uruguay, Allemagne, Italie / Poulet : Suisse, France.

Tous les prix indiqués s'entendent en francs suisses et incluent le service et la TVA. Prices are in CHF and include VAT and service charges.



ET POURQUOI PAS LE CADRE ET SA VIANDE ?

ENTRECÔTE D'AGNEAU PANNÉE

Chutney de Cèleri Pomme
Légumes Baby
Jus à la Truffe

52.-

LE TOURNEDOS DE BŒUF ...

Mousseline de Pastinaca & Légumes Baby
Sauce au Pinot Noir

54.-

DÉCOUVREZ NOS VIANDES DÉCOUPÉES À VOTRE TABLE
PAR LE CHEF LUIS ANTONIO FAIELLA.

EXCLUSIVEMENT POUR VOUS !!!

CÔTE DE BŒUF FIORENTINA

Bouquet de Légumes Grillés & Frites Maison
Sauce Béarnaise

Environ 1,2kg pour 2 personnes

80.- PAR PERSONNE

JARRET DE VEAU ENTIER « OSSOBUCO »

Cuisson à la Tradition Ancienne
Risotto à la Milanaise

Pour 2 personnes

80.- PAR PERSONNE

La provenance de nos Poissons / Crustacés : Amérique, Sud-Africains / Poissons et coquillages : Islande, France, Italie.
La provenance de nos viandes : Veau : France, Suisse / Canard : France / Bœuf : Suisse, Uruguay, Allemagne, Italie / Poulet : Suisse, France.

Tous les prix indiqués s'entendent en francs suisses et incluent le service et la TVA. Prices are in CHF and include VAT and service charges.



MENU SIGNATURE

BY CHEF LUIS ANTONIO FAIELLA

AMUSE-BOUCHE

La Surprise

DÉCLINAISON AUTOUR DU FOIE GRAS

En Terrine...

En Crème Brulée...

En Mousse...

Pain Brioché & Crumble de Noisette

PASTA, PATATE, PECORINO & COZZE

Mixte de Pâtes

Cuissons dans un Fond de Pommes de Terre
Amalgamé avec Fromage Pecorino & Moules

QUEUES DE LANGOUSTES A LA PLANCHA

Cinq Algues Bio Sautées, Petite Burrata
Sauce au Lait de Coco & Galanga

IL CAPPUCCINO ...

Mousse de Lait au Siphon

Granité au Café

Pain Brioché Chaud

150.- PAR PERSONNE

DERNIÈRE PRISE DE COMMANDE À 19H30

MENU VEGAN

AMUSE-BOUCHE

La Surprise

SOUPE DE CHAMPIGNONS BRUNS

Fruits des Bois

RISOTTO AUX FLEURS D'HIVER

(Choux Fleur, Romanesco & Brocoli)

Yaourt BIO, Citron & Curcuma

SALADE DE PITAYA

Crumble de Fruits Secs Au Cacao

69.- PAR PERSONNE

TOUS LES INGRÉDIENTS QUI COMPOSENT
CE MENU SONT D'ORIGINE VÉGANE



« LE CADRE » GOURMAND

CAFÉ GOURMAND

Mignardises du Chef Pâtissier & Verrine de Tiramisù

16.-

LA DÉLICE AU CHOCOLAT

Flan au Chocolat
Poire au Sirop de Cacao & Quenelle de Glace au Caramel
(10 Minutes de Cuisson)

22.-

LA GROTTÉ CÉLESTE AMÉTHYSTE

Coupole de Chocolat Doré
Parfait Aux Myrtilles

24.-

IL CAPPUCINO ...

Mousse de Lait au Siphon
Granité au Café
Pain Brioché Chaud

22.-

SÉLECTION DE FROMAGES

Grissini & Confitures Maison

18.-

GLACES & SORBETS MAISON

Parfum selon les Disponibilités du Chef Pâtissier

5.- Par Boule