

lunch at eat me

Les Samedis



europe

BETTER THAN BUTTER [CHF 16]

Burrata assaisonnée à l'huile d'olive et à la fleur de sel servie avec un compote de betteraves/noix de pécan
Italian burrata "mozzarella" seasoned with sea salt and olive oil, served with a candied beetroot compote and caramelized pecans

DIVE INTO THE MED [CHF 18]

Poulpe cuisiné au balsamique et olives taggiasches, tomates séchées, pommes de terre aux épinards
Octopus cooked with taggiasca olives in balsamic vinegar, potatoes, spinach and sun-dried tomatoes

DUELING FOIE GRAS [CHF 20]

La terrine de foie gras à la vanille Bourbon glacée au cassis; l'escalope poêlée sur un toast de brioche pomme/cassis
Duo of duck foie gras: pan-seared & terrine, accompanied by toasted brioche with apple and cassis chutney

TARTARE TICINO [CHF 14]

Tartare de bœuf à l'italienne et ses toasts de aux olives
Beef tartare seasoned with truffle oil, olives and Parmesan, served with toasted olive bread

americas

EAT ME BABY BURGERS [CHF 10]

Deux mini burgers au bœuf, bacon croustillant, cheddar et oignons confits
Two mini cheddar cheeseburgers, crispy bacon and caramelized onions

americas

BORN IN THE USA [CHF 15]

Gaufres au "cornbread", chèvre frais fumé et noisettes, pickles de butternut, pousses d'épinards, pommes, canneberges, grenade et vinaigrette au sirop d'érable
Cornbread waffles with smoked hazelnut goat cheese, pickled butternut, spinach, apples, cranberries, pomegranate, and a vinaigrette of maple syrup

ELECTRIC SASHIMIVICHE [CHF 16]

Sashimi de thon rouge façon ceviche au pamplemousse, piquillos et fleur de Sichuan
Tuna sashimi prepared ceviche-style with grapefruit, lime, smoky peppers & Sichuan button flowers

OLE' MOLE [CHF 12]

Tacos de maïs, poulet braisé à la sauce mole poblano, salsa verde, queso fresco et pickles d'oignon rouge
Corn tacos of chicken braised in mole poblano, salsa verde, queso fresco and pickled red onions

asia

HOT & STEAMY [CHF 15]

Baos au tofu mariné dans une sauce BBQ coréenne, légumes frais, coriandre et cacahuètes torréfiées
Bao buns of tofu marinated in a Korean BBQ sauce, fresh vegetables, candied peanuts and coriander

THE IMMORTAL DUCK [CHF 16]

Tataki de magret de canard aux épices asiatique et au Porto, champignons shimeji au café et aïoli à l'ail noir
Tataki of duck breast in Asian spices & Porto, with shimeji mushrooms marinated in coffee & black garlic

BONE IN SHANGHAI [CHF 18]

Travers de porc fondants cuits au four pendant 12 heures et sauce maison « sweet – chilli »
Slow-cooked pork spare ribs rubbed with our tangy Asian marinade and served with a homemade sweet-chili sauce

middle east & africa

HMMMMMUS [CHF 10]

Délicate purée de pois chiches aux herbes fraîches, pain pita artisanal
Purée of chickpeas topped with herbs, olive oil, and served with artisanal pita bread

UNDER THE SUMAC [CHF 16]

Beau pavé de cabillaud cuit en croûte d'olive, artichaut en purée onctueuse, féta et pain croustillant
Filet of cod seared à la plancha with an olive crumble, creamy artichoke purée topped with feta and croutons

DÎNER SUR L'ATLAS [CHF 22]

100g d'entrecôte de bœuf rassie et cuite aux épices berbères, condiment M'zouria aux oignons caramélisés et purée onctueuse choux fleur / céleri
100g of aged entrecôte marinated in berber spices, m'zouria condiment of caramelized onions and a creamy purée of celery and cauliflower

desserts

RASPBERRY HEART [CHF 10]

Fondant au chocolat noir et cœur framboise servi avec une glace vanille Bourbon
72% dark molten chocolate cake with a raspberry heart, served with a side of vanilla ice cream

EXOTICA [CHF 10]

Bananes caramélisées au combawa servies sur un biscuit sablé, sorbet à la mangue
Caramelized bananas and kaffir lime served on a shortbread biscuit with a side of mango sorbet

ZEN BRÛLÉE [CHF 10]

Crème brûlée au thé matcha et aux poires caramélisées
Crème brûlée of matcha tea and caramelized pears

