



# business trip menu

– chf 34 –

Choisissez  
les 3 étapes  
de votre voyage

assiette supplémentaire CHF 12  
desserts CHF 10



Pour prolonger votre périple  
avec un verre de vin...  
Demandez à notre équipe!

**DU MARDI AU VENDREDI**  
de 12H à 14H

## the world on small plates

### europe

#### SCANDINAVIAN FJORD

Gravlax de saumon d'Ecosse mariné à la betterave et aux baies sauvages, pickles de chou fleur et crème au raifort

#### HARVEST MOON

Velouté de potiron onctueux, crème mi-montée à l'huile de truffe, noisettes torréfiées et toasts de pain aux céréales

#### BETTER THAN BUTTER

Burrata / framboise / pistache / basilic / huile d'olive extra vierge toasts de pain aux céréales

#### ANDALOUSIA

Calamaretti farcis au soffrito, chorizo légèrement piquant sauce aux poivrons confits et huile de cebette

### asia

#### YATAI FEELING

Ramen à la poitrine de porc fondante, le bouillon, les nouilles l'œuf au soja, les algues de nori et les herbes fraîches

#### IMMORTAL DUCK

Tataki de magret de canard mariné aux épices asiatiques et au Porto, champignons shimeji au café et aioli à l'ail noir

#### GADO GADO

Salade Indonésienne de légumes croquants, poivrons confits, choux chinois en pickles, tempeh frit, sauce cacahuète

#### COLOR ME TIKKA

Cuisse de volaille tandoori tikka désossée et cuite au four, sauces tamarin et coriandre, pickles d'oignon rouge et chips "papadam"

### middle east & africa

#### BELLUGA D'AUBERGINES

Notre caviar d'aubergine au tahiné, menthe fraîche et grenade pain pita artisanal

#### MIDDLE EAST BEAT

Chèvre frais aromatisé aux épice za'atar, betteraves de couleurs fondantes, graines de courge torréfiées & quelques pousses

#### UNDER THE SUMAC

Beau pavé de cabillaud cuit en croûte d'olive, artichaut en purée, féta et pain croustillant

#### MEET THE TUAREGS

Choux fleur rôti aux épices berbères, grenade, amandes, yaourt au safran, pousses d'épinards et coriandre fraîche

### americas

#### EL DORADO

Ceviche de dorade marinée au fruit de la passion, jus de yuzu, gingembre, patate douce et chlorophylle d'herbes fraîches

#### CHISAYA MAMA

Salade exotique de quinoa, mangue, avocat, grenade et concombre, vinaigrette relevée au piment de Cayenne et grenade

#### OLE' MOLE

Tacos à la farine de maïs, poulet braisé à la sauce mole poblano, salsa verde, queso fresco et pickles d'oignon rouge

#### EAT ME BABY BURGERS

Mini burgers de bœuf au bacon, cheddar et oignons confits

### desserts

#### CATALAN DELIGHT 2.0

Crème catalane revisitée par le chef ; le spéculos en deux textures sorbet mandarine et siphon de crème brûlée

#### EXOTICA

Bananes caramélisées au combawa servies sur un biscuit sablé, sorbet à la mangue



# menu de la semaine

Semaine du 4 février 2019

## la mer

Pavé de lieu noir cuit à basse température  
Choux rouge compoté au porto épiced, sauce Matelote  
Pommes de terre fondantes  
*CHF 22*

## la prairie

Filet de canard laqué au miel infusé au poivre de Sichuan  
Chop Soï de légumes et quelques sommités en pickles  
Sauce Tamarin et chutney de mangue  
*CHF 26*

## la coupe

Tartare de bœuf aux condiments italiens  
Pousses assaisonnées  
Toasts et frites  
*CHF 29*

## l'océan

Noix de coquille St-Jacques rôties au beurre demi-sel  
Riz vénéré et pomme Granny Smith en 3 façons  
Emulsion St-Jacques/Rhum/Vanille  
*CHF 36*