



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

europe

BETTER THAN BUTTER

Burrata farcie à la confiture maison de framboise / basilic, huile d'olive au basilic, pistaches et toasts de pain aux céréales

ŒUF'ORISANT

Œuf moléculaire, crème de petits pois, toast aux céréales et chèvre frais aux arômes de Provence

SCANDINAVIAN FJORD

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

MARBELLA

Soupons farcis au Philadelphia, estragon, palais de pomme de terre fondant et rôti, mayonnaise de chou-fleur violet et chips de chorizo

the world on small plates

asia

GADO-GADO

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

ROLL INTO SPRING

Rouleau de printemps au thon rouge, julienne de papaye verte, mangue verte et noix de cajou, sauce aigre-douce

COLOR ME TIKKA

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

BONE-IN SHANGHAI

Travers de porc fondants cuits au four pendant 12 heures et sauce maison "sweet-chili"

middle east & africa

HMMMMUS

Délicate purée de pois chiches aux herbes fraîches, pain pita artisanal

FROM ROME TO BEIRUT

Cannellonis d'aubergine farcis au Labneh, muhammara de poivron, cerneaux de noix, mendiants de fruits séchés, pousses à la vinaigrette au miel

LES PETITES COMORES

Accras comoriens au rhum vanillé, ananas, confiture de piments doux, émulsion menthe / coriandre

UNDER THE SUMAC

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

americas

EL DORADO

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

BORN IN THE USA

Gaufres au cornbread, chèvre frais fumé & noisettes torréfiées, pickles de butternut, épinards, pommes, canneberges

MEET THE MAYANS

Filet de poulet crispy, salade de maïs, haricots rouges et avocat, pico de gallo et mayonnaise de jalapeños

EAT ME BABY BURGERS

Mini burgers de bœuf au bacon, cheddar et oignons confits

desserts

L'OR DU JURA

Crème brûlée au vin jaune du Jura, glace aux noix et tuile aux amandes

HEART NOUVEAU

Fondant au chocolat noir 72%, sphérification framboise, glace au yaourt au lait des alpes



menu de la semaine

Semaine du 25 mars 2019

la mer

Filet de truite des Fjords cuite à l'unilatérale et amandes effilées
Asperges vertes glacées à la menthe et ses copeaux croquants
Sauce hollandaise à la chlorophylle

CHF 22

la ferme

Ramen de porc et son bouillon perlé
Chou pak-choï, cébette, coriandre, algue nori, œuf soja
Shichimi, champignons noirs, nouilles et poitrine de porc

CHF 26

la coupe

Tartare de bœuf aux condiments italiens
Pousses assaisonnées
Toasts et frites

CHF 29

l'océan

Noix de coquilles St-Jacques rôties au beurre demi-sel
Risotto au safran et son émulsion
Petits pois et chorizo

CHF 36