



at home dining

genève

Le menu du Eat Me est une collection de food souvenirs – quelques-unes de nos découvertes culinaires autour du monde. Notre concept est basé sur le partage de petites assiettes. Pour vous apportez le meilleur du Eat Me chez vous, nous vous proposons une sélection de nos plats phares dans un format optimisé pour le take-away.

the world on small plates

Une sélection de plats dans notre format signature ... idéaux à partager (ou pas !). Nous conseillons 2 plats et un dessert par personne

BETTER THAN BUTTER

CHF 22

Burrata farcie avec un coulis de cerise, citron et basilic, cerises entières confites, éclats d'amandes et orge soufflé

MANGO TANGO

CHF 22

Tiradito de dorade au leche de tigre à la mangue et au huacatay, avocat en purée, mangue fraîche, pickles de maïs, chips de tapioca fumé et poivre de timut

MOUNTAIN HIGH, VALLEY LOW

CHF 18

Causas de pommes de terre vitelotte à l'ají amarillo panées aux cacahuètes, salade de quinoa aux fruits exotiques, coriandre et zeste de citron, salsa huancaína, hummus d'haricots de lima et jaune d'œufs en neige

EN ATTENDANT TARTARE

CHF 20

Tartare de bœuf au sel de Guérande fumé, crème de fromage de chèvre au raifort, pickles de graines de moutarde douce, noisettes torréfiées et estragon en coulis

A TO Z

CHF 24

Cuisse de poulet désossée cuite croustillante aux épices zaatar, mini aubergines rôties, baba ganousch, sauce muhammara aux poivrons et aux noix, citron fermenté

BONE-IN SHANGHAI

CHF 26

Six travers de porc fondants cuits au four pendant 12 heures et sauce sweet chili maison

OLD ALICANTE

CHF 28

Tentacule de poulpe cuisiné croustillant/fondant, poivrons en purée et en pickles, pimientos de Padrón cuits à la plancha et émulsion de queso de cabra

international big plates

BARBACOA MARQUITOS « KIT »

CHF 36

Composez vous-même vos tacos... Six mini tortillas à la farine de maïs, bœuf cuit en basse température, salsa au chipotle, crème acidulée et queso fresco. À chauffer et assembler vous-même

BIG « WOW » BURGER

CHF 26

Burger de veau à l'huile d'olive infusée à la truffe blanche et parmesan, brie fondu, bacon croustillant et moutarde au miel ; servi avec salade verte, frites et la sauce BBQ du Chef

dessert

Notre dessert favori, servi comme au restaurant

CARAMEL LOVERS IN NYC

CHF 14

Cheesecake glacé à la vanille, pot de caramel au beurre salé



vins

Une bouteille de vin pour accompagner votre repas peut-être? Nous offrons un prix spécial take-away sur certains de nos vins préférés

SPARKLING

Italie : SETTEANIME, Prosecco Superiore Brut

CHF 52

France : PERRIER JOUËT Brut, Champagne

CHF 99

ROSÉ

France : RIMAURESQ, Cru Classé, Côtes de Provence CHF 52

WHITE

Nouvelle Zélande : VILLA MARIA, Sauvignon Blanc

CHF 39

Suisse : Fattoria MONCUCCHETTO, Chardonnay

CHF 55

Afrique du Sud : TERRE BRÛLÉE, Chenin Blanc

CHF 55

France : Domaine FOUASSIER, Sancerre

CHF 69

RED

Suisse : CHAFALET, Le Peau Rouge, Dardagny

CHF 55

Portugal : Quinto da CORTE, Princesa, Douro

CHF 59

France : ALLEGRIA, Carignan Gourmand, Languedoc

CHF 55

Italie : SAN LAZZARO, Clandestino, Sangiovese

CHF 59

Italie : Cantina MOROS, Salice Salentino Riserva

CHF 99

Si vous cherchez une bouteille spécifique de notre carte des vins, demandez-nous pour plus de renseignements

Commandez pour le Take Away
avec 10% rabais sur tous nos plats

🌐 Online en 2 clics : eat-me.ch

Service de Livraison

🌐 Via [Uber Eats](https://www.uber.eats)

🌐 Via [Hop](https://www.hop.ch)



Mardi à Vendredi
12h00 – 13h30 / 19h00 – 21h30

Samedi
19h00 – 21h30

Dimanche & Lundi fermé