BIG PLATES
de la semaine

ENTRÉES

Velouté de potimarron au lait d'amande, granola croquant, huile d'olive
Pumpkin velouté with almond milk, crunchy granola, olive oil

Œuf parfait, poireaux fondants, crème de champignons
Slow-cooked egg, tender leeks, mushroom cream

LE JARDIN

Risotto à la courge & feta
Courge rôtie
Croûtons de pain croustillants

Pumpkin & feta risotto
Roasted pumpkin
Crispy bread croutons

LA TERRE

Notre fameux burger de boeuf en format « Big Plate »
Cheddar fondant, bacon croustillant, oignons caramélisés
Frites assaisonnées, salade verte

Our famous beef burger in "Big Plate" format
Melted cheddar, crispy bacon, caramelized onions
Seasoned fries, green salad

LA MER

Filet de dorade cuit à l'unilatérale
Mousseline de céleri, salade fraîche de céleri & pomme verte
Beurre noisette à la sauge

Sea bream fillet, pan-seared skin-side down
Celeriac mousseline, fresh celeriac & green apple salad
Sage brown butter

LA COUPE*

Tartare de bœuf au couteau
Chimichurri, aïoli fumé, crumble d'oignons
Frites assaisonnées, salade verte

Handcut beef tartare
Chimichurri, smoked aïoli, onion crumble
Seasoned fries, green salad

DESSERTS

Pavlova, papaye, ananas, sorbet à la noix de coco, meringue croustillante
Pavlova, papaya, pineapple, coconut sorbet, crispy meringue

Cheesecake glacé à la vanille, caramel au beurre salé
Vanilla cheesecake, salted butter caramel sauce

Formule "Business Lunch"

- chf 29 -

Entrée + Plat

- chf 39 -

Entrée + Plat + Dessert

*Tartare de bœuf: suppl. CHF 5.-

Prix en CHF, 8.1% TVA incluse.
Veuillez informer votre serveur si vous avez des allergies.
Origines des viandes / poissons: Dorade - Turquie; Boeuf - Suisse ; Pain - Suisse

eatme.

FR

SMALL PLATES

AMERICAS

ELECTRIC SASHIMIVICHE
Sashimi de thon façon ceviche, piquillos fumés, pamplemousse, fleur de Sichuan

EAT ME BABY BURGERS
Mini-burgers de bœuf, cheddar fondant, bacon croustillant, oignons caramélisés

BARBACOA MARQUITOS
Tacos de bœuf braisé, salsa au chipotle, avocat, queso fresco, crème acidulée

EUROPE

NORDIC PAIRING
Ceviche de maigre, leche de tigre céleri-poire, poires fraîches et marinées, jus de chou rouge et de poire, raifort râpé

ALPS TO ANDES
Tartare de boeuf, chimichurri, aïoli fumé, crumble d'oignons, focaccia aux pommes de terre croustillante

BETTER THAN BUTTER
Burrata, coulis de fruits de la passion, pistaches, huile de basilic maison, pain de campagne grillée

MIDDLE EAST & AFRICA

TRIPLE YOUR PLEASURE
Houmous décliné en trois versions : nature, à la betterave et à l'ail noir, servi avec du pain pita

BUTTER BELIEVE IT
Butter chicken revisité au poulet karaage, crème de yaourt, chutney vert, pain paratha

HALLOUMI HABIBI
Kadaif croustillant au halloumi, pleurote & tomates séchées, crème de noix, feta au za'atar, sauce menthe

ASIA

SHRIMP LOLLIPOPS
Sucettes de crevettes croustillantes, yaourt à l'encre de seiche

NEW AGE GYOZA
Gyozas de poitrine de veau, crème de noix de cajou torréfiées, chutney d'ananas, pak choï

ASIAN GARDEN
Aubergine rôtie façon Nasu-Dengaku, glaçage miso-teriyaki, mayonnaise vegan, crumble au wasabi

STUCK ON YOU
Chou-fleur frit glacé à l'asiatique, noix de cajou, oignons nouveaux, daïkon mariné, graines de sésame

Formule "Global Getaways"

Créer votre voyage personnalisé aux quatre coins du monde

- chf 39 -

3 Small Plates au choix

- chf 49 -

3 Small Plates + Dessert

*Assiette supplémentaire: CHF 14

Prix en CHF, 8.1% TVA incluse.Veuillez informer votre serveur si vous avez des allergies.
Origines des viandes / poissons: Bœuf, Veau, Agneau, Poulet & Porc – Suisse / UE;
Thon – FAO57 / Viêtnam, Crevette – Atlantique N-O / Viêtnam, Cabillaud – FAO27 / Danemark;
Noix de St. Jacques – Japon ; Pain – Lausanne / Suisse

eatme.

EN

SMALL PLATES

AMERICAS

ELECTRIC SASHIMIVICHE
Ceviche-style tuna sashimi;
smoky piquillos, grapefruit, sichuan button flower

EAT ME BABY BURGERS
Mini beef burgers, melted cheddar,
crispy bacon, caramelized onions

BARBACOA MARQUITOS
Soft corn tacos of braised beef, chipotle salsa,
avocado, queso fresco, sour cream

EUROPE

NORDIC PAIRING
Ceviche of meagre, celery-pear leche de tigre, fresh and pickled pears,
red cabbage-pear jus, grated horseradish

ALPS TO ANDES
Hand-cut beef tartare, chimichurri, smoked aïoli, onion crumble, crispy potato focaccia

BETTER THAN BUTTER
Burrata, passion fruit coulis, pistachios,
homemade basil oil, sourdough bread

MIDDLE EAST & AFRICA

TRIPLE YOUR PLEASURE
Trio of hummus: classic, beetroot and black garlic, served with pita bread

BUTTER BELIEVE IT
Butter chicken with crispy karaage chicken,
yogurt cream, green chutney, paratha

HALLOUMI HABIBI
Crispy kadaif with halloumi, oyster mushrooms & sun-dried tomatoes,
nut cream, za'atar feta, mint sauce

ASIA

SHRIMP LOLLIPOPS
Crispy shrimp lollipops,
squid ink yogurt

NEW AGE GYOZA
Gyozas of veal brisket, roasted cashew cream,
pineapple chutney, bok choy

ASIAN GARDEN
Nasu-Dengaku style roasted aubergine, miso-teriyaki glaze,
vegan mayonnaise, wasabi crumble

STUCK ON YOU
Asian-glazed fried cauliflower, cashews,
spring onions, pickled daikon, sesame seeds

Formule "Global Getaways"

Create your personalized voyage around the four corners of the world

- chf 39 -

3 Small Plates of your choice

- chf 49 -

3 Small Plates + Dessert

*Additional Small Plate: CHF 14

Prices in CHF, 8.1% VAT included. Please inform your server in case you have allergies.
Origins of Meat / Seafood: Beef, Veal, Lamb, Chicken & Pork – Switzerland / EU;
Tuna – FAO57 / Vietnam, Shrimp – Atlantic N-O / Vietnam, Cod - FAO 27 / Denmark;
Scallops – Japan ; Bread – Lausanne / Switzerland

eatme.