

## ENTRÉES

<b>Salade de jeunes pousses avec graines torréfiées</b> <i>tournesol, courge, amandes, pignons.</i>	11.-
<b>Frite de panisse et boeuf mariné au vinaigre balsamique (40g)</b> jus de boeuf et cerfeuil.	14.-
<b>Calamars et sambal au piment d'espelette</b> <i>Salade de riz noir vénéré, mangue, passion et citron vert.</i>	19.-
<b>Tartare classique végétarien</b> <i>Tomate cœur de boeuf, jaune d'œuf confit, échalotte, persil, câpres et cornichons.</i>	16.-
<b>Chèvre frais fermier de Pierre Côme et salade céleri &amp; mizuna</b> <i>concombre et huile d'olive AOP Beaux de Provence.</i>	15.-
<b>Bouillon ou velouté du moment</b>	....-

## VÉGÉTARIEN

<b>Ravioles ricotta et légumes verts printaniers</b> légumes verts selon arrivage, bouillon de légumes et quenelle de ricotta GRTA <sup>(2)</sup> .	28.-
--	------

## CÔTÉ MER

<b>Tentacule de poulpe grillée au miso</b> <i>Houmous, salade de fenouil au céleri et pois chiche fris.</i>	41.-
<b>Thon Rouge au curry vert</b> <i>crème d'oignons doux et salade de coriandre &amp; cébette.</i>	38.-

## CÔTÉ TERRE

<b>Aiguillette de Rumsteack maturée 5 semaines servie rosée (200-220g)</b> <i>burrata di buffalo GRTA, pesto à l'ail des ours, salade de roquette et jus de boeuf maison.</i>	36.-
<b>Double T-Bone d'agneau du Limousin, aubergines et agrumes</b> <i>caviar d'aubergine, aubergine grillée sans matière grasse et féta AOP aux citrons confits</i>	39.-
<b>Porcelet dans son jus et ravioles ricotta</b> <i>légumes verts printaniers selon arrivage.</i>	34.-
<b>Côte de boeuf Suisse maturée 5 semaines (env 1kg - 2-3 personnes - 30 min)</b> <i>jus de boeuf maison, pommes grenailles et salade de jeunes pousses.</i>	15.-/100g

## CÔTÉ CRU

<b>Suggestion du moment (180g)</b> <i>poisson ou viande, selon arrivage et inspiration du Chef (tartare, ceviche, carpaccio, ...)</i> demandez au serveur.	... -
--	-------

- provenance de nos produits -

Bœuf, Cochon - Suisse / Agneau - Limousin / Gambas - Vietnam / Lieu Jaune - Atlantique Nord / Thon Rouge - Pacifique / Ravioles - Italie / Chèvre frais - Saint Julien en Genevois

(1)beurre de cacahuète maison à base de gingembre, ail, piment et citronnelle - (2)Genève Région Terre Avenir : produits de l'agriculture de la région genevoise

Nos plats peuvent contenir des allergènes, pour plus d'informations adressez-vous directement aux serveurs

- Tous nos plats, jus et sauces sont produits dans notre cuisine à base de produits frais - 20min d'attente pour les plats en direct