


LES CLINS D'ŒIL DU CHAT-BOTTÉ
CHAT-BOTTÉ FAVOURITES

Les grenouilles de Vallorbe en tempura, pousses d'épinards et mousse de lait d'ail Frog legs from Vallorbe in tempura, spinach and garlic foam	65.-
Les langoustines en kadaif, jus d'agrumes et basilic Langoustines, crispy kadaif, citrus and basil	70.-

ENTRÉES
STARTERS

Tomates de couleurs, ricotta,  jus de tomates Green Zebra au basilic thaï Multicolored tomatoes, ricotta, Gazpacho of Green Zebra tomato juice and thai basil	25.-
Avec scampis / With scampi	55.-
Poulpe caramélisé au miso, vinaigre de bonite, salade de lentilles de Genève et potager croquant Caramelized octopus with miso, bonito vinegar, lentils from Geneva, crunchy vegetables	40.-
Bonite ou thon de Méditerranée, aubergine grillée et fumée, pois chiche et sésame Bonito or tuna from Mediterranean Sea, grilled and smoked eggplant, chickpeas and sesame	35.-

LES POISSONS
FISH

Filet de lieu jaune de ligne de Lorient, mariné au soja et sésame Line-caught pollock from Brittany, marinated with soya sauce and sesame	55.-
Sole de petits bateaux, cuite meunière, purée de pommes Line-caught Dover sole meunière, mashed potatoes	85.-
Le homard de Bretagne rôti, truffe d'été et linguine au corail Roasted lobster from Brittany, summer truffle and linguine	90.-

LES VIANDES
MEAT

La volaille du Nant d'Avril, écrevisses du Léman, jus de carapaces au basilic et curry rouge Poultry from "Domaine du Nant d'Avril", crayfish from Lake Geneva, basil and red curry bisque	60.-
Tagliata de bœuf Aubrac de Meinier, chanterelles et pousses d'épinards Aubrac beef tagliata, Chanterelle mushrooms and spinach	65.-
La côte de veau Suisse, cuite en cocotte et fumée au thym, gnocchis à la truffe Swiss veal chop, cooked in a casserole and smoked with thyme, gnocchis with truffle	85.-

NOS DÉCOUPES À PARTAGER
TO SHARE

(Servis pour deux personnes – served for two)

La côte de bœuf Aubrac de Meinier (1,2kg) Purée de pommes à la truffe Aubrac beef prime rib from Meinier, mashed potatoes with truffle	170.-
Le poisson de ligne rôti aux herbes potagères (1,2kg), selon arrivage Roasted whole fish of the day, with fresh herbs	180.-
Le carré d'agneau des alpages suisses, artichauts poivrade Rack of lamb from the Swiss Alps and artichokes	160.-

 : Végétarien
Service et T.V.A inclus
Provenance viandes : Canton de Genève
Provenances poissons : côtes atlantiques, côtes méditerranéennes, Afrique du Sud et issus de la pêche durable

 : Vegetarian
Service charge and VAT included
Meat provenance: Geneva
Fish provenance: Brittany coast, Mediterranean sea, Indian Ocean and from sustainable fisheries

LES GOURMANDISES
DESSERTS

La planchette de fromages Cheese platter	29.-
Choux croustillants, chocolat au lait et glace à la fève de Tonka Crispy choux pastry, milk chocolate and Tonka bean ice cream	18.-
Carpaccio de mangue, riz au lait de coco et vanille de Papouasie Nouvelle Guinée Fresh mango, Papua New Guinea vanilla and coconut milk rice pudding	20.-

Feuilleté aux framboises tièdes, glace vanille et huile basilic Warm raspberries, puff pastry, vanilla ice cream and basil oil	20.-
---	------

LES DESSERTS À PARTAGER
TO SHARE

(Servis pour deux personnes – served for two)

L'éclair croustillant, chocolat de Grenade 76%, noisettes du Piémont Crispy "éclair", Grenada chocolate 76%, hazelnuts from Piedmont	38.-
Meringue, ganache citron vert et fraises de pays Meringue, lime ganache and strawberries	38.-