

RESTAURANT LE GENÉVRIER

Par Franck Reynaud

Cœur de sucrine aux graines et fines herbes, vinaigrette « Esti » <i>«Sucrine» lettuce heart with seeds and herbs, "Esti" dressing</i>	22.-
Velouté de légumes racines aux éclats et nuage de noisette <i>Root vegetables velouté with nuts shards and foam</i>	22.-
Ceviche de sériole, "leche de tigre" et mûre lacto-fermentée <i>Yellowtail Ceviche, "leche de tigre" and blackberry lactofermented</i>	34.-
Salade de lentilles Beluga, pickels et pastrami <i>Beluga lentil salad with pickels and pastrami</i>	34.-
<hr/>	
Casarecce « maison » à la crème de blettes, artichauts et ricotta au sédra <i>"Home made" Casarecce with chard cream, artichoks and cedar citrus ricotta</i>	32.-
Casarecce « maison » tomate et basilic <i>"Home made" Casarecce with tomato and basil</i>	25.-
Marmite de poisson du moment façon « bouillabaisse » <i>Pot of fish of the moment "bouillabaisse" style</i>	55.-
Burger Aïda «Mountain Spirit » 180gr de bœuf du Pays, un bun de boulanger, de la tomme fermière, feuille de cœur de sucrine, sauce secrète, oignons rouges pickels, tranches de poitrine grillées, potiron confit et fumé <i>180gr of country beef, baker bun, tomme cheese from the farm, heart of lettuce, secret sauce, red onion pickels, smoked pork belly, candied and smoked squash</i>	40.-
Filet de bœuf du Pays, compotée d'oignon au vin rouge, courge au cumin et grosses frites Beurre Aïda au Bourbon <i>Country beef filet, stewed oignon with red wine, squash with cumin and big fries. Aïda Bourbon butter</i>	55.-
<hr/>	
Sélection de fromages du Pays <i>Country cheese selection</i>	20.-
Tarte fine chaude aux pommes, beurre de cidre et glace à la cannelle (20min) <i>Fine appel tart served warm, cider butter and cinnamon ice cream</i>	20.-
Mousse au chocolat noir, textures et saveurs agrumes <i>Dark Chocolat Mousse, citrus fruits</i>	18.-
Baba au rhum et fruits exotiques <i>Rum Baba and exotic fruits</i>	20.-
Coupe glacée Aïda - Glace café fort, granola, mousse de lait et popcorn <i>Aïda ice-cream coupe - strong coffee ice-cream, granola, milk foam and popcorn</i>	18.-

Suggestions du Jour *Daily suggestion*

Provenance de nos viandes : Suisse, France et Autriche – Poissons : Atlantique et Méditerranée

Origin of meats: Switzerland, France and Austria – Fish : Atlantic and Mediterranean

Merci de nous indiquer toute intolérance alimentaire / Please inform us of any food allergies

Nos prix s'entendent en Franc Suisse, service et TVA compris / All prices are in Swiss Francs, service and VAT included