



ALEXANDRE NOIREAUX  
CHEF DE CUISINE  
VOUS PROPOSE  
SA CARTE D'HIVER

« A L'ONDE L'ON DINE »

## APERITIF « A PARTAGER »

<b>Graissin Normand</b>		<b>18</b>
<b>Rillettes de truite aux herbes</b>		<b>18</b>
<b>Planche de charcuterie</b>	<b>DEMI 18</b>	<b>32</b>

## ENTREES

<b>Salade mêlée</b>		<b>12</b>
<b>L'œuf croustillant,</b> fricassée de champignons, espuma gruyère caramel		<b>28</b>
<b>Ceviche de thon,</b> avocat & gingembre au sésame noir		<b>30</b>
<b>Carpaccio de Féra du Léman fumé à froid</b> pomme verte acidulée et chorizo		<b>30</b>
<b>Terrine de foie gras de canard</b> coings confits au café Finezzo		<b>28</b>
<b>Tartare de bison au whisky fumé,</b> salicornes & oignons frits		<b>34</b>
<b>Velouté de panais à l'huile de persil,</b>		<b>18</b>

## POISSONS & CRUSTACES

<b>Thon mi-cuit grillé,</b> wok de légumes sauce teriyaki		<b>48</b>
<b>Gambas sauvages snackées,</b> croquant de fenouil aux agrumes	<b>DEMI 32</b>	<b>48</b>

## VEGETARIEN

<b>Risotto à la betterave et aux noix torréfiées</b>		<b>30</b>
<b>Velouté de panais à l'huile de persil</b>		<b>18</b>
<b>Fregola sarda « cacio e pepe »</b>		<b>32</b>

Inclus TVA 7.7%

## GRILL & BROCHE

<b>Entrecôte de bœuf «Caoca»</b> 250gr (CH)	<b>58</b>
<b>Filet de bœuf Angus</b> 200gr (CH)	<b>54</b>
<b>Côte de veau du pays</b> 300gr (CH)	<b>64</b>

### POUR DEUX PERSONNES

<b>Jarret de veau</b> 1kg (CH) (prix par personne)	<b>60</b>
<b>Gigot d'agneau</b> 1,2kg (CH) (prix par personne)	<b>59</b>
<b>Chateaubriand Angus</b> 400gr (CH)(prixparpersonne)	<b>58</b>
<b>Côte de bœuf Angus</b> 850gr (CH)(prixparpersonne)	<b>68</b>

## VOLAILLES

<b>Coquelet grillé en crapaudine mariné aux herbes</b> (CH)	<b>39</b>
<b>Poulet du pays à la broche</b> 1.8 kg (CH) 2 ou 3 pers	<b>105</b>

### LES ACCOMPAGNEMENTS

<b>Frites allumette</b>	<b>6</b>
<b>Gratin de pommes de terre</b>	<b>6</b>
<b>Champignons farcis</b>	<b>8</b>
<b>Cassolette de légumes de saison</b>	<b>8</b>

### LES SAUCES – Bearnaise – Chimichurri – Vigneronne - Aux poivres

Les « Plats Grill & Broche » sont accompagnés d'une sauce de votre choix, d'une fricassée de pommes de terre et légumes de saison ou frites allumette.

## FROMAGES & DESSERTS

<b>Assiette de fromages affinés</b>	<b>19</b>
<b>Fraîcheur de poire noisette</b>	<b>15</b>
<b>Déclinaison de citron et meringue croquante</b>	<b>15</b>
<b>Chocolat, cacahuète et caramel « comme un Snikers »</b>	<b>15</b>
<b>Tarte fine aux pommes, glace vanille bourbon « dès 2 pers »</b> (prix par personne)	<b>12</b>
<b>Assortiment de glaces et sorbets</b>	<b>15</b>

Inclus TVA 7.7%

# MENU CHAPLIN

## Amuse bouche

\*\*\*\*

### L'œuf croustillant,

fricassée de champignons, espuma de gruyère caramel

\*\*\*\*

### Coquelet grillé en crapaudine mariné aux herbes,

frites allumette

\*\*\*\*

### Fraîcheur de poire & noisette

59

# MENU DU CHEF

## Amuse bouche

\*\*\*\*

### Carpaccio de Féra du Léman fumé à froid

pomme verte acidulée et chorizo

\*\*\*\*

### Risotto aux queues de langoustines snackées

jus aux sucs de crustacés

\*\*\*\*

### Pièce de viande du moment rôti au grill

purée de pommes de terre à la truffe noire

\*\*\*\*

### Brillat Savarin

saladine de mâche à l'huile de noisettes torréfiées

\*\*\*\*

### Déclinaison de citron et meringue croquante

130

### Sélection du Sommelier

Un verre de vin par plat

70

(par personne)

Inclus TVA 7.7%