

SEVENTY

BUSINESS LUNCH 25.-

Servi avec une petite salade ou potage du jour
Avec dessert du jour, supplément 8.-

LUN

MAR

MER

JEU

VEN

À LA COUPE

prix au 50gr

Viande séchée des Grisons	14
Saucisson des Grisons	15
Jambon Pata Negra de Bellota	21
Fines tranches de longeole	12

DÉGUSTATION DU TERROIR

Salade de papaye verte
et chèvre au miel de Genève

Velouté de topinambour à la truffe

Ombre chevalier poêlé, beurre blanc aux
agrumes, chicons braisés, pommes vapeurs

Assiette de fromages

Cheesecake passion-coco

3 plats à CHF 49

4 plats à CHF 65

5 plats à CHF 79



HORS D'ŒUVRES

Terrine de foie gras au porto, chutney de poires à la vanille	18 24
Salade de papaye verte et chèvre au miel de Genève	19 26
Salade verte "à notre sauce"	13
Salade de saison "à notre sauce"	15
Tarte fine de champignon des bois, oeuf poché	16 24
Mi-cuit de bar pané au sésame, sauce tigre, guacamole au lait de coco	23
Cassolette de ris de veau aux écrevisses et crosnes	28

TARTARES & CO

Tartare de thon, crème au caviar Baeri	24 42
Ceviche de dorade	18 32
Cocktail de crevettes grises	18
Tartare de boeuf 120gr	25
Tartare de boeuf 180gr	29
Carpaccio de veau, vinaigrette à la truffe	23 35

CAVIAR

Servi avec blinis et crème aigre

Beluga30gr	310
------------	-----

SOUPES

Velouté de topinambour à la truffe	14
Crème de lentilles au citron vert	13
Soupe du jour	12

PLATS & SAISON

Filets de perche meunière	39
Médaille de pintade, jus de volaille perlé Mousseline de céleri, carottes glacées	45
Longeole au vin rouge, lentilles Beluga et crème de tonneau à l'ail confit	31
Pavé de lieu jaune, sauce rougaille mangue Purée de patate douce, tombée de poireaux	33
Ombre chevalier poêlé, beurre blanc aux agrumes, chicons braisés, pommes vapeurs	42
Carré d'agneau et son jus, salsifis glacés Gnocchi de châtaigne	51

VÉGÉTARIENS

Risotto au Mont d'Or persillé	23
Malfatti ricotta, beurre de sauge	25
Blini de pois chiche, purée de poivron rouge et légumes d'automne	26
Chili de légumes et quinoa aux avocats	24

SPECIAL

La plupart de nos plats sont disponibles sans gluten, ou lactose.
Une liste complète de nos allergènes est disponible, demandez-la
à notre équipe.

AMBASSADEUR DU TERROIR

Notre restaurant bénéficie du label "Ambassadeur du Terroir
Genevois" et vous offre à ce titre, la garantie de qualité
et de proximité de produits issus du terroir de notre région.

ORIGINE DES VIANDES

Toutes nos viandes et volailles proviennent de Suisse, excepté le
porc de Suisse et d'Espagne, le foie gras, le canard et la pintade de
France, le boeuf Black Angus d'Irlande.

ORIGINE DES POISSONS

Thon - Philippines
Dorade (élevage) - Europe
Crevette grise - Pays-Bas
Perche (élevage) - Pologne
Saumon Ora King - Nouvelle Zélande
Ecrevisse - Allemagne et Danemark
Lieu jaune - Atlantique
Bar - France
Ombre chevalier - Islande

GRILL

Dorade papillon	38
Saumon ora king	39
Brochette de boeuf	34
Côte de porc de Jussy	28
Coquelet de Perly en crapaudine	25 34

GRILL "PREMIUM"

Avec os à moëlle

Tomahawk Black Angus ~800gr	119
Filet de boeuf 200gr	68
Entrecôte 180gr	39
Entrecôte 240gr	49
Côte de veau ~350gr	59

LES À CÔTÉS 4.-

Épinards Poêlée de légumes Brocoli
Poêlée de tomates cerise au basilic
Gratin de cardons Riz basmati Frites
Pomme de terre au four, crème aigre à la ciboulette
Lentilles Beluga Mac & Cheese
Purée de pomme de terre à l'huile d'olive

DESSERTS 12.-

Assiette de fromages locaux
Sabayon de poires aux amandes
Cheesecake passion-coco
Royal au chocolat
Crumble pomme et coing
Glaces 3 boules
Café gourmand

Service et TVA inclus

T 022 710 30 52

W www.seventy5.ch