

# 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

Poireaux à la vinaigrette de brisures de truffe,  
glace de moutarde à l'ancienne

Crème de topinambour

Croquant d'omble chevalier, mousseline  
d'épinard à la vanille, poêlée de girolles

Assiette de fromages

Crumble aux poires vanillées

3 plats à CHF 49  
4 plats à CHF 65  
5 plats à CHF 79



## HORS D'ŒUVRES

Terrine de foie gras au vin rouge Genevois, chutney de coing	18   25
Carpaccio de St-Jacques à la crème de citron vert et au fruit de la passion	26   34
Salade verte "à notre sauce"	7
Salade de saison "à notre sauce"	11
Cannelloni de cèpes grillés, crème de persil	21
Mi-cuit de bar pané au sésame sauce tigre, guacamole exotique	23
Poireaux à la vinaigrette de brisures de truffe, glace de moutarde à l'ancienne	23

## TARTARES & CO

Tartare de maquereau saveur estragon saladine de petites pousses et oeufs de saumon 120gr   180gr	26   34
Ceviche de dorade	18   32
Cocktail de crevettes grises et avocat	18
Tartare de boeuf 120gr   180gr	25   29
Carpaccio de veau, vinaigrette à la truffe	23   35
Tartare de boeuf mariné façon Thai graines de coriandre rôties, rapé de papaye verte 120gr   180gr	28   37

## CAVIAR

Servi avec blinis et crème aigre

Prunier 30gr	90
--------------	----

## SOUPES

Crème de topinambour	14
Bisque d'écrevisses à l'anis	24
Soupe du jour	12

## PLATS & SAISON

Filets de perche, salsa de tomates cerises et tomates séchées, câpres et aneth	37
Joues de veau braisées, pommes châteaux choux de Bruxelles glacés	39
Longeole au vin rouge, lentilles Beluga et crème de tonneau à l'ail confit	31
Poêlée de filet de rouget, galette de riz en ratatouille, tonnelets de courgette	32
Croquant d'omble chevalier, mousseline d'épinard à la vanille, poêlée de girolles	39
Pluma de Pata Negra, mini poivrons au chorizo, écrasé de pommes de terre confites et cébettes glacées	59

## VÉGÉTARIENS

Risotto à la crème d'endive et à l'huile de noix	24
Gnocchis de potimarron, espuma de Tonneau Genevois	25
Blini de pois chiche, purée de poivron rouge légumes d'automne glacés	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 des produits issus du terroir de notre région.

## ORIGINE DES VIANDES

Toutes nos viandes et volailles proviennent de Suisse, excepté  
le Pata Negra d'Espagne, le foie gras de canard de France, le  
marcassin d'Autriche et de Pologne, le chevreuil d'Autriche.

## ORIGINE DES POISSONS

Maquereau, bar, caviar - France  
Dorade (élevage) - Europe | Omble chevalier - Islande  
Crevette grise - Pays-Bas  
Perche (élevage) - Pologne | Saint-Jacques - Canada  
Saumon Ora King - Nouvelle Zélande  
Oeuf de saumon - USA | Rouget - Pacifique centre ouest  
Ecrevisses entières - Lac Léman, saumure - Danemark

## GRILL

Dorade papillon	38
Saumon ora king	39
Côte de marcassin	34
Filet de chevreuil	49
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  
Spätzle | Choux de Bruxelles glacés

## DESSERTS 12.-

Assiette de fromages locaux

Tajine de fruits de saison au miel, croquant  
marocain à la pistache, glace cannelle

Cheesecake pomme verte et coeur de gingembre

Finger au chocolat amer, biscuit noisette,  
caramel beurre salé

Crumble aux poires vanillées

Glaces 3 boules

Café gourmand

Service et TVA inclus

T 022 710 30 52

W [www.seventy5.ch](http://www.seventy5.ch)