

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

Cappuccino de courge pomarine
parfumée à la truffe

Dos de flétan blanc rôti,
courge kabocha grillée et topinambour

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
Homard, boulgour aux agrumes et épine vinette	35
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

Cappuccino de courge pomarine parfumée à la truffe	13
Crème de cèpes	14
Soupe du jour	12

PLATS & SAISON

Filets de perche meunière	39
Dos de flétan blanc rôti, courge kabocha grillée et topinambour	28
Longeole au vin rouge, lentilles Beluga et crème de tonneau à l'ail confit	31
Carré d'agneau et son jus, salsifis glacés, gnocchi de châtaigne	51
Filet de sandre, algues et pomme vapeur, soupe de poisson du lac	35
Filet de chevreuil confit aux myrtilles, tombée de choux rouge et spätzle	47
Tournedos de cerf aux cornes d'abondance, cardons et écrasé de choux de Bruxelles	45

VÉGÉTARIENS

Risotto de courge butternut et champignons des bois	23
Penne de châtaigne, panais et pesto de cresson	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 et le canard de France,
le chevreuil d'Autriche et le cerf de Nouvelle Zélande.

ORIGINE DES POISSONS

Thon - Philippines
Dorade (élevage) - Europe
Crevette grise - Pays-Bas
Perche (élevage) - Pologne
Saumon Ora King - Nouvelle Zélande
Ecrevisse - Allemagne et Danemark
Homard - Canada
Flétan - Norvège
Sandre - Kazakhstan

GRILL

Homard grillé	55
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

Côte de boeuf ~1kg	129
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