

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

Carpaccio de courgette, menthe fraîche
tomate séchée et pignon de pin

Soupe chaude de tomate jaune infusée
aux feuilles de basilic, ricotta de chèvre frais

Carré d'agneau poêlé et son jus, polenta
au thym et au citron, tian de légumes et sa
compotée d'oignons

Assiette de fromages

Abricots pochés à la menthe et au miel de
Genève, craquant de fruits secs, sorbet au
yuzu

3 plats à CHF 49

4 plats à CHF 65

5 plats à CHF 79



HORS D'ŒUVRES

Pressé de foie gras de canard, gelée 18 | 24
de Viognier, salade de shiso et sakura

Dos de saumon sucré-salé mariné 19 | 26
à la betterave, pickles de légumes

Salade verte "à notre sauce" 7

Salade de saison "à notre sauce" 11

Cannelloni de caviar d'aubergine fumée 18
mascarpone et basilic frit

Mi-cuit de bar pané au sésame 23
sauce tigre, guacamole exotique

Carpaccio de courgette, menthe fraîche 16
tomate séchée et pignon de pin

TARTARES & CO

Tartare de daurade et de haddock 26 | 34
au lait de coco, zeste de citron vert et
caviar Prunier

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 aux saveurs de pêche
et gingembre, oeuf de caille à cru 28 | 37
120gr | 180gr

CAVIAR

Servi avec blinis et crème aigre

Prunier 30gr 90

SOUPES

Soupe de melon glacée à la coriandre 14
rôtie, gelée de menthe, gambas grillée
et caviar Prunier

Soupe chaude de tomate jaune infusée
aux feuilles de basilic, ricotta de chèvre frais 13

Soupe du jour 12

PLATS & SAISON

Filets de perche meunière 39

Filet mignon de veau grillé, artichauts barigoules 47
pomme de terre confite et jus au Gamaret

Longeole au vin rouge, lentilles Beluga 31
et crème de tonneau à l'ail confit

Coeur de filet de thon grillé 39
tapenade d'olives noires et anchois, salsa
de tomates de saison, petit fenouil glacé et
écrasé de pomme de terre à la vanille

Filet de bar façon pot au feu, moules 35
coques et vongoles, tagliatelles aux poivrons
sauté de mini pâtisseries et petites courgettes

Carré d'agneau poêlé et son jus, polenta 45
au thym et au citron, tian de légumes et sa
compotée d'oignons

VÉGÉTARIENS

Risotto à l'ail doux et parmesan 23

Fettuccini au coulis de poivron vert 25
poivrons rôtis, câpres

Blini de pois chiche, purée de poivron rouge 26
légumes d'été glacés

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 de canard de France, le
boeuf Black Angus d'Irlande.

ORIGINE DES POISSONS

Thon - Méditerranée
Dorade (élevage) - Europe
Bar - France
Crevette grise - Pays-Bas
Perche (élevage) - Pologne
Gambas - Vietnam
Caviar - France
Saumon Ora King - Nouvelle Zélande
Haddock (églefin) - Groenland
Moules | Coques | Vongoles - France

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

Abricots pochés à la menthe et au miel de
Genève, craquant de fruits secs, sorbet au yuzu

Cheesecake mystère au cassis

Savarin au chocolat noir, léger punch baba
au rhum, fondant de caramel sucré-salé
macaron à la vanille

Crumble figues et noix

Glaces 3 boules

Café gourmand

Service et TVA inclus

T 022 710 30 52

W www.seventy5.ch