

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 de Viognier, salade de shiso et sakura	18 24
Dos de saumon sucré-salé mariné à la betterave, pickles de légumes	19 26
Salade verte "à notre sauce"	7
Salade de saison "à notre sauce"	11
Cannelloni de caviar d'aubergine fumée mascarpone et basilic frit	18
Mi-cuit de bar pané au sésame sauce tigre, guacamole exotique	23
Carpaccio de courgette, menthe fraîche tomate séchée et pignon de pin	16

TARTARES & CO

Tartare de daurade et de haddock au lait de coco, zeste de citron vert et caviar Prunier	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 aux saveurs de pêche et gingembre, oeuf de caille à cru 120gr 180gr	28 37

CAVIAR

Servi avec blinis et crème aigre

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

SOUPES

Soupe de melon glacée à la coriandre rôtie, gelée de menthe, gambas grillée et caviar Prunier	14
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 pomme de terre confite et jus au Gamaret	47
Longeole au vin rouge, lentilles Beluga et crème de tonneau à l'ail confit	31
Coeur de filet de thon grillé tapenade d'olives noires et anchois, salsa de tomates de saison, petit fenouil glacé et écrasé de pomme de terre à la vanille	39
Filet de bar façon pot au feu, moules coques et vongoles, tagliatelles aux poivrons sauté de mini pâtisseries et petites courgettes	35
Carré d'agneau poêlé et son jus, polenta au thym et au citron, tian de légumes et sa compotée d'oignons	45

VÉGÉTARIENS

Risotto à l'ail doux et parmesan	23
Fettuccini au coulis de tomate verte poivrons rôtis, câpres	25
Blini de pois chiche, purée de poivron rouge légumes d'été 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 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