

SEVENTY

BUSINESS LUNCH 29.-

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