

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

Terrine de foie gras, chutney de rhubarbe
et saladine de pousses de saison

Velouté de choux-fleur à l'anis étoilé

Croustillant de filet de truite, risotto aux herbes
et jus à l'orange

Assiette de fromages

Tartelette chocolat-banane, glace double
crème de la Gruyère

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



HORS D'ŒUVRES

Terrine de foie gras, chutney de rhubarbe 21 | 29
et saladine de petites pousses de saison

Tataki de thon aux graines de sésame 31
rôties, ratatouille croquante, coulis de
poivron acidulé au balsamique blanc

Salade verte "à notre sauce" 7

Salade de saison "à notre sauce" 11

Asperges Mimosa à l'huile de truffe 21
tomates cerises séchées, mozzarella

Pressé de crabe à la moutarde à l'ancienne 26
poireau mariné, noix de cajou torréfiées
et mangue fraîche

Coeur d'artichaut à l'estragon, oeuf parfait 16
croustillant de pain perdu

TARTARES & CO

Tartare d'omble chevalier mariné au 21 | 29
soja, crème fouettée au citron vert
120gr | 180gr

Ceviche de dorade 18 | 32

Cocktail de crevettes grises et avocat 24

Tartare de boeuf 120gr | 180gr 25 | 34

Carpaccio de veau, vinaigrette à la truffe 23 | 37

Tartare de boeuf au basilic, câpres 27 | 36
et salsa de tomate vierge 120gr | 180gr

CAVIAR

Servi avec blinis et crème aigre

Prunier 10gr 32

SOUPES

Soupe de petit pois à la menthe et au lait 14
de coco

Velouté de choux-fleur à l'anis étoilé 13

Soupe du jour 12

PLATS & SAISON

Filets de perche marinière, moules, coques 42
vongoles, ciboulette

Tournedos de canard, mousseline à l'orange 35
petits pois au magret fumé

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

Tronçon de turbot rôti et sa crème, fondant 69
de pommes de terre, poêlée de morilles

Croustillant de filet de truite, risotto 34
aux herbes et jus à l'orange

Canon de cochon de lait confit au miel de 37
Genève et son jus corsé, pommes Darphin
carottes nouvelles glacées

VÉGÉTARIENS

Risotto au cresson 24

Lasagne ricotta parfumée au thym-citron 25

Blini de pois chiche, purée de poivron rouge 26
légumes de saison 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 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 et le canard et ses dérivés de France.

ORIGINE DES POISSONS

Truite, vongoles (palourdes), coques, caviar - France

Turbot - Espagne (élevage)

Dorade (élevage) - Europe | Omble chevalier - Islande

Crevette grise - Pays-Bas

Perche (élevage) - Pologne | Moules - Irlande

Saumon Ora King - Nouvelle Zélande

Crabe - Grèce | Thon - Philippines

GRILL

Dorade papillon 38

Saumon ora king 39

Carré d'agneau de Vessy 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

DESSERTS 12.-

Assiette de fromages locaux

Meringue croquante au sésame, crème
anis-café

Cheesecake yuzu-framboise, biscuit Spéculoos

Tartelette chocolat-banane, glace double
crème de la Gruyère

Crumble rhubarbe-pommes vanillés

Glaces 3 boules

Café gourmand

Service et TVA inclus

T 022 710 30 52

W www.seventy5.ch