

# 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 vanillées

Glaces 3 boules

Café gourmand

Service et TVA inclus

T 022 710 30 52

W www.seventy5.ch