

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 |

DÉGUSTATION DU TERROIR

Terrine de foie gras au coulis de cerise

Velouté de courgette à la sauge

Croustillant d'omble chevalier, risotto aux herbes et jus à l'orange

Assiette de fromages

Génoise façon baba en déclinaison de fraise, sorbet Mara des bois et basilic

3 plats à CHF 49

4 plats à CHF 65

5 plats à CHF 79



HORS D'ŒUVRES

| | |
|---|---------|
| Salade verte "à notre sauce" | 7 |
| Salade de saison "à notre sauce" | 11 |
| Terrine de foie gras au coulis de cerise | 21 29 |
| Tataki de thon aux graines de sésame rôties, ratatouille croquante, coulis de poivron acidulé au balsamique blanc | 31 |
| Dos de saumon mariné au cassis et son crémeux de petits pois à la menthe | 24 |

TARTARES & CO

| | |
|--|---------|
| Tartare d'omble chevalier mariné au soja, crème fouettée au citron vert | 21 29 |
| 120gr 180gr | |
| Ceviche de dorade | 18 32 |
| Tartare de boeuf 120gr 180gr | 25 34 |
| Carpaccio de boeuf aux tomates séchées et au parmesan | 23 37 |
| Tartare de boeuf à l'huile de romarin et épicé à la moutarde 120gr 180gr | 25 34 |

SOUPES

| | |
|--|----|
| Gaspacho aux poivrons rôtis et au thym | 13 |
| Velouté de courgette à la sauge | 14 |
| Soupe du jour | 12 |

PLATS & SAISON

| | |
|--|----|
| Filets de perche citronnés aux câpres et aux cornichons | 48 |
| Longeole au vin rouge, lentilles Beluga et crème de tonneau à l'ail confit | 31 |
| Mignon de veau rôti au jus de Gamaret pommes de terre grenaille en persillade petits légumes d'été | 67 |
| Filet de lieu snacké, artichauts barigoule, pommes vapeur | 34 |
| Croustillant d'omble chevalier risotto aux herbes et jus à l'orange | 39 |

VÉGÉTARIENS

| | |
|---|----|
| Risotto à l'huile de basilic | 24 |
| Lasagne ricotta parfumée au thym-citron | 25 |
| 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

Dorade (élevage) - Europe
Omble chevalier (élevage) - Suisse
Lieu - Océan Atlantique | Saumon - Norvège
Perche (élevage) - Pologne
Saumon Ora King - Nouvelle Zélande
Thon - Philippines

GRILL

| | |
|-------------------------|---------|
| Dorade papillon | 38 |
| Saumon Ora King | 39 |
| Carré d'agneau de Vessy | 49 |
| Côte de porc de Jussy | 28 |
| Coquelet en crapaudine | 25 34 |

GRILL "PREMIUM"

Avec os à moelle

| | |
|----------------------|----|
| Filet de boeuf 200gr | 68 |
| Entrecôte 180gr | 39 |
| Entrecôte 240gr | 49 |

LES À CÔTÉS 4.-

Épinards | Poêlée de légumes
Poêlée de tomates cerise au basilic
Gratin de cardons | Riz basmati
Lentilles Beluga (GRTA) | Frites
Purée de pommes de terre à l'huile d'olive

DESSERTS 12.-

Assiette de fromages locaux
Choux à la pistache, crémeux framboise et croustillant d'opaline
Génoise façon baba en déclinaison de fraise, sorbet Mara des bois et basilic
Moelleux chocolat-estragon et son granité
Mousseline de lavande, tuile d'amandes et pêches pochées
Glaces 3 boules
Café gourmand

Service et TVA 7.7% inclus. Prix en francs suisses

T 022 710 30 52

W www.seventy5.ch