

# 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, chutney à la figue,  
tuile aux amandes

Soupe de fèves au lait d'amande

Pavé de féra poêlé, trompettes sautées,  
mousseline de topinambour, jus de persil

Assiette de fromages

Cheesecake à la citrouille

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, chutney à la figue, 21   29 tuile aux amandes	
Pressé de sanglier, légumes d'antan acidulés, sauce Cumberland	26
Salade de tofu au sésame, papaye, mangue et sauce soja sucrée	25

## TARTARES & CO

Tartare de truite rose, réduction d'agrumes et aneth 120gr   180gr	19   27
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 thaï, saladine de papaye verte 120gr   180gr	28   37

## SOUPES

Velouté de topinambour à la pistache	14
Soupe de fèves au lait d'amande	13
Soupe du jour	12

## PLATS & SAISON

Filets de perche meunière	39
Filets de perche aux chanterelles	49
Longeole au vin rouge, lentilles Beluga et crème de tonneau à l'ail confit	31
Canon de chevreuil rôti, jus de gibier, écrasé de marrons aux airelles, choux de Bruxelles glacés	59
Pavé de féra poêlé, trompettes sautées, mousseline de topinambour, jus de persil	42
Civet de biche, courge butternut glacée, spätzle	51

## VÉGÉTARIENS

Risotto à la châtaigne	24
Tarte fine aux cèpes, oeuf poché	26
Gnocchi de potimarron, crème de vacherin Mont d'Or	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 et le sanglier d'Espagne, le canard et ses dérivés de  
France, la biche de Nouvelle-Zélande et le chevreuil d'Autriche.

## ORIGINE DES POISSONS

Féra (élevage) - Suisse  
Truite (élevage) - Suisse  
Dorade (élevage) - Europe  
Perche (élevage) - Pologne  
Saumon Ora King - Nouvelle-Zélande

## 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  
Pommes de terre grenaille | Spätzle

## DESSERTS 12.-

Assiette de fromages locaux  
Cheesecake à la citrouille  
Crumble pommes et coings  
Financier à la noisette,  
ganache chocolat Favarger  
Macaron à la framboise, crémeux de citron vert  
Glaces 3 boules  
Café gourmand

Service et TVA 7.7% inclus. Prix en francs suisses

T 022 710 30 52  
W www.seventy5.ch