

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