

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

Endive confite aux agrumes et au bleu
de Neuchâtel, vinaigrette à la moutarde
à l'ancienne

Velouté de panais à l'anis étoilé

Filets de perche aux morilles

Assiette de fromages

Crumble poire, caramel et nougatine

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 de clémentine et segments confits	21 29
Rillettes d'oie, saladine de rampon aux noix et pomme rouge	23
Endive confite aux agrumes et au bleu de Neuchâtel, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	18
Pressé de crabe à la poire et coulis de cresson	26

TARTARES & CO

Carpaccio de noix de Saint-Jacques grenade, citron vert et poivre de Sichuan	19 26
Ceviche de dorade	18 32
Carpaccio de boeuf aux tomates séchées et au parmesan	23 37
Tartare de boeuf 120gr 180gr	25 34
Tartare de boeuf à l'ail des ours, pickles d'oignon rouge 120gr 180gr	25 34

SOUPES

Velouté de panais à l'anis étoilé	13
Soupe de petit pois au lait de soja	14
Soupe du jour	12

PLATS & SAISON

Filets de perche meunière	41
Filets de perche aux morilles	49
Longeole au vin rouge, lentilles Beluga, et crème de tonneau à l'ail confit	31
Souris d'agneau de Vessy braisée au gamaret, poêlée de légumes racines	47
Dos de cabillaud Skrei, marinière de moules safranées, mini fenouil, pommes fondantes	52
Cuisse de poulet fermier de la Gruyère farci aux cornes d'abondance, pommes dauphine, cardons poêlés	41

VÉGÉTARIENS

Potée de choux aux légumes de saison	24
Risotto de légumes d'antan	24
Oeuf cocotte aux épinards, crème au Gruyère	21
Croustillant de poireaux à la truffe	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, le canard et l'oie de France.

ORIGINE DES POISSONS

Perche - Suisse
Cabillaud - Atlantique
Noix de Saint-Jacques - Atlantique
Dorade - Mer Méditerranée
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
Tomahawk de veau ~350gr	69

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 au fruit de la passion et ananas rôti
Crumble poire, caramel et nougatine
Financier au gianduja
Saint-honoré revisité à l'orange sanguine
Glaces 3 boules
Café gourmand

Service et TVA 7.7% inclus. Prix en francs suisses

T 022 710 30 52

W www.seventy5.ch