

SEVENTY

VOTRE BRASSERIE CONTEMPORAINE

Midi : 12h à 14h - Soir : 19h à 22h
Fermé le Samedi / Dimanche : 19h à 22h

Lunch : 12pm to 2pm - 7pm to 10pm
Closed on Saturday / Sunday : 7pm to 10pm

PLAT DE LA SEMAINE

Plat de la semaine servi avec une salade en entrée 29

Dish of the week served with a salad as a starter

Dessert en supplément 8

Dessert

À LA COUPE

Assiette suisse 26
Swiss plate

Viande séchée des Grisons 14
Cured beef from Grisons region

Saucisson des Grisons 14
Sausage from Grisons region

Assiette de fromages suisses 12
Swiss cheeses plate

SOUPES

Gaspacho de tomate cœur de boeuf rôti au thym 14
Roasted beefsteak tomato gazpacho with thyme

Velouté de courgette jaune à la sarriette 14
Zucchini velvety with savory

ENTRÉES

Médaille de foie gras de canard, coulis d'abricot au romarin 26
Duck foie gras medallion, apricot grout with rosemary

Dos de saumon mariné à la myrtille, salade d'herbe 24
Back of salmon marinated in blueberry, herb salad

Tartare de bœuf à la moutarde à l'ancienne, frites, salade (large) 37
Beef tartare with mustard, fries, salad

Carpaccio de bœuf, tomate confite et parmesan 25
Beef carpaccio, confit tomato and Parmesan cheese

Tartare d'omble chevalier à l'estragon, cebette (large) 34
Arctic char tartare with tarragon, cebette

VEGAN

Tomate ananas rôti, légumes du soleil et riz vénéré 24
Roasted pineapple tomato, sun vegetables and revered rice

Aioli de légumes 25
Vegetable aioli

SALADES

Salade de tomates couleurs, mozzarella de Genève, pesto de basilic et pignon de pin 18
Colored tomato salad, mozzarella from Geneva, basil pesto and pine nuts

Salade de melon, jambon cru Suisse 21
Melon salad, Swiss raw ham

Salade grec 19
Greek salad

NOS SUGGESTIONS DE SAISON

Filet de perche à la crème de Savagnin et échalotes 44

Perch fillet with Savagnin cream and shallots

Souris d'agneau de Vessy façon tajine 54
Lamb shank from Vessy tajine style

Pavé de Féra poêlé, déclinaison de fenouil, concassé de tomate au thym 43
Pan-fried Féra steak, variation of fennel, crushed tomato with thyme

GRILL

Incluant 2 accompagnements
Served with 2 sides

Gigot d'agneau de Vessy de 6h 42
6-hour leg of lamb from Vessy

Entrecôte 180g 46
Entrecote 180g

Côte de porc de Jussy 36
Jussy pork chop

Pavé de saumon 34
Salmon fillet

Pavé de bar 43
Bar pad

CAFE GOURMAND

Café + 4 mignardises 14
Coffee + 4 sweets

Scannez ce QR code pour télécharger le tableau allergènes
Scan QR code to download allergen reference table

T 022 710 30 52
W www.cpgva.ch
I instagram.com/crowneplazageneva



DESSERTS

Le Tout Citron 12
All Lemon

Cheesecake fruits rouges 12
Red fruits cheesecake

Barre gourmande chocolat caramel 12
Chocolate caramel gourmet bar

Fraîcheur de pêches parfumées au cassis 12
Freshness of peaches flavored with blackcurrant

ORIGINES

VIANDES

Foie gras de canard / Duck foie gras FRANCE / FRANCE

Tartare de boeuf / Bovine tartare SUISSE / SWITZERLAND

Agneau de Vessy / Vessy Lamb SUISSE / SWITZERLAND

Entrecôte de boeuf / Beef steack SUISSE / SWITZERLAND

Côte de porc de Jussy / Jussy pork chop SUISSE / SWITZERLAND

Suprême de poulet / Chicken supreme FRANCE / FRANCE

Jambon cru / Ham SUISSE / SWITZERLAND

Grison / Grison SUISSE / SWITZERLAND

Saucisson des grisons / Graubünden sausage SUISSE / SWITZERLAND

POISSONS

Féra / Fera SUISSE / SWITZERLAND

Perche / Perch IRELANDE / IRELAND

Saumon / Salmon NORVEGE / NORWAY

Bar / Bar GRECE / GREECE

ACCOMPAGNEMENTS

5

Frites/Fries Pâtes/Pasta Riz/Rice Lentilles/Lentils
Légumes/Vegetables Salade/Salad

Purée de pomme de terre à l'huile d'olive
Mashed potatoes with olive oil

Poêlée de tomate crise au vinaigre balsamique

Pan-fried crisis tomato with balsamic vinega

Mini Ratatouille/Small ratatouille Epinard/Spinach

Prix en Francs suisses
Prices are in Swiss Francs

TVA 7.7% et service inclus
VAT 7.7% and service included