

ENTRÉES / STARTERS & TAPAS

- Caviar Oscietre Monarq,
crème fraîche & blinis
50gr 150
- 🌱🌱🌱 Superfood salad
Salade composée de légumes,
fruits de saison et œuf poché
Seasonal vegetable, fruit & poached egg
26
- 🌱🌱 Salade de tomates et mozzarella
Tomato & mozzarella salad
25
- 🌱 Crudo de sériole aux agrumes,
piment et huile d'aneth
Yellowtail crudo with citrus,
chili & dill oil
24
- Vitello tonnato
24
- 🌱🌱 Poulpe à la galicienne
Galician octopus
20
- 🌱 Gaspacho
Gazpachio
18
- Mezze
Tzatziki / Hummus / Babaganoush
16
- 🌱🌱 Artichaut en vinaigrette
Artichoke antipasti
16
- 🌱🌱 Avocado toast
Œuf parfait et guacamole
Perfect egg & guacamole
16
- 🌱 Bruschetta aux tomates et parmesan
Tomato & parmesan bruschetta
16



PLATS / MAINS

- 🌱 Filet de bœuf de nos monts, sauce béarnaise, brocoli et croustillant de rösti
Beef fillet from our mountains, béarnaise sauce, broccoli and crispy rösti
68
- 🌱 Filets de perche frais du lac Léman, selon arrivage,
salade mesclun, croustillant de rösti et sauce tartare
Fresh perch fillets from Lake Geneva, subject to availability,
mesclun salad with crispy rösti & tartar sauce
62
- 🌱 Filets de perche suisses d'élevage Maison Loë,
salade mesclun, croustillant de rösti et sauce tartare
Swiss farmed perch fillets from Maison Loë,
mesclun salad with crispy rösti & tartar sauce
58
- 🌱 Suprême de volaille fermière, jus corsé, brocoli et pommes de terre grenaille
Farm-raised chicken supreme, rich jus, broccoli & baby potatoes
49
- 🌱 Filet de bar de ligne d'Irlande, vierge de légumes,
brocoli et pommes de terre grenaille
Line-caught Irish sea bass fillet, served with mixed vegetables,
broccoli & baby potatoe
46
- 🌱 Linguine fraîches à la provençale
Fresh linguine provençal style
36
- 🌱🌱 Galette aux haricots rouges et curry, sauce tofu fumé et pignons
Red bean & curry galette, smoked tofu & pine nut sauce
32