

LES ETUDIANTS VOUS ACCUEILLENT

Ce sont les étudiants de l'Ecole Hôtelière Genève qui travaillent en cuisine et en salle, encadrés et formés par nos chefs et nos responsables de salle.

Ils auront à cœur d'incarner le slogan de l'EHG

"L'Excellence au service d'une Profession"

🍃 Plat végétarien avec produits laitiers et œufs

Tous les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label "Fait Maison" établis par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

Notre équipe de service se tient à votre entière disposition pour répondre à toutes vos questions relatives à vos allergies ou autres restrictions alimentaires.

ENTRÉES

Vitello « foie-grato », floralies, truffes d'été et melba CHF 22

Mozzarella de Genève, barigoule d'artichauts au basilic et espuma CHF 17

Céviche de thon et crevettes au piquillos, coriandre, mangue et concombre CHF 19

Escalopes de foie gras sautées aux pêches, caramel au balsamique blanc CHF 23

Jardin estival, houmous d'aubergine aux citrons confits, légumes et mesclun 🍃 CHF 15

Gaspacho de tomates ananas et melons, tomate farcie à la ricotta et menthe poivrée 🍃 CHF 15

Jeunes pousses de saison (olive - citron, balsamique - noisette, yaourt - menthe) 🍃 CHF 13

PLATS PRINCIPAUX

Parisienne de porc en Tagliata, pommes dauphines au serpolet et sauce choron CHF 36

Côte à côte d'agneau snackées, caillette de blette, pomme aux olives, jus à l'origan CHF 42

Suprême de volaille GRTA rôti et fumé au « fayard », haricots verts, fèves et chanterelles CHF 35

Filet de daurade royale grillé, calamaretti farci, panisses et anchoïade CHF 38

The Fish & chips « Vieux Bois » : perches, pommes allumettes et sauce tartare à la cive CHF 39

Cannelloni de courgette aux aubergines et tomates farcies, sauce vierge au basilic 🍃 CHF 33

tva 7,7% comprise

SUGGESTION DU CHEF

Tartare de bœuf de nos régions, pommes dauphines et jeunes pousses CHF 39 pp

Menu du jour
Entrée, plat principal, dessert
CHF 67

PROVENANCES DE NOS VIANDES ET POISSONS

Suisse : Bœuf, veau, porc, poulet, œuf | France : Daurade, foie-gras | Espagne : Daurade | UE/NZ : Agneau
Vietnam : Thon, crevette | Patagonie : Calamaretti
Italie : Calamaretti | Pologne : Perche | Estonie : Perche

Du 17 juin au 7 octobre 2019

LES SUGGESTIONS
DE NOTRE
CHEF PÂTISSIER

Pana cotta au lait d'amande douce	CHF 12
Charlotte revisitée fraise et rhubarbe	CHF 12
Macaron cacao, crémeux pistache et framboise	CHF 12
Tartelette au chocolat lait et crème brûlée spéculos	CHF 12
Palettes de sorbets et fruits frais	CHF 12
Suggestion du jour	CHF 12
Sélection de fromages du moment	CHF 12

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX
élaborés par :
L'ARTISAN GLACIER (Paolo Gervasi)

GLACES

Yaourt fruit des bois
Bubble gum
Pina colada
Caramel beurre salé
2 boules CHF 9

SORBETS

Cassis
Citron vert
Pêche des vignes
Poire

signé
ÉCOLE HÔTELIÈRE GENÈVE



VB

LE MENU