

Digestifs	2cl	Softs	33cl
Amaretto	10	Coca-cola	5
Limoncello	10	(normal, zero ou light)	
Moitié-moitié	10	Ramseier	5
Grappa	10	Royal Bliss tonic	5
		Orangina	5
Whisky	4cl	Jus de fruits	5
Bulleit Bourbon	19	(ananas, orange, cranberry)	
Hibiki Harmony	25		
			50cl 75cl
Rhum	4cl	Eau plate/gazeuse	5.5 8
Diplomatico	17		
Havana	12		
Zacapa	17		
Gin	4cl		
Hendrick's	16		
Tanqueray ten	16		
Tequila	4cl		
Don Julio Reposado	14		
Jose Cuervo	13		
Vodka	4cl		
Ketel One	12		

Entrées

- Œufs surprises, crème légère aux quatre épices, blinis d'esturgeon fumé ou Œufs surprises et endives contisées **V**
- Noix de Saint-Jacques snackées, émulsion d'olives noires, tomates confites
- Sushi à la betterave, ceviche de langoustines à la menthe
*servi sur une assiette de Laurin Schaub / NOV Gallery**
- Spaghettis de calamar carbonara en trompe l'œil

Plats

- Sushis végétaux, nigiri poivron-pêche et betterave **V**
- Suprême de volaille fermière, jus corsé, pêches au thym et poivrons rôtis
- Médaille de veau cuit à basse température, endives contisées à la pomme Pink Lady
*servi sur les assiettes Vals de Philippe Cramer**
- Gambas sauvages au piment d'Espelette, mille-feuille de radis noir et poire confite
- Filet de Saint-Pierre au court-bouillon thaï, épinards en branche et noisettes caramélisées

Desserts

- Salade d'ananas et pommes, sauce onctueuse à l'huile d'olive et au miel d'acacia
- Soufflé d'avocat au chocolat
- Fromages affinés, condiments poireaux et raisins
- Tarte au citron déstructurée
- Digestif de Cannabricot offert par Holyweed*

3 plats / 69 CHF

** possibilité d'achat à 120 CHF/pièce (Schaub) et 120 CHF/6 pièces (Cramer).
Autres œuvres de Philippe Cramer, Matteo Gonet et Simon Deppierraz (Mobilab) en exposition.*

V = Plats végétariens

Carte des boissons

Champagnes

	10cl	75cl
Champagne R, Ruinart	17	125
Champagne Blanc de Blanc, Ruinart		190

Vins rouges

Cabernet Sauvignon, Domaine Sophie Dugerdil, 2015	9	56
Saint Joseph Silice, Pierre de Coursodon, 2017	10	68
Héritage de Chasse Spleen, 2016		75
Edition spéciale <i>artgenève</i>, Pinot noir, 2017		58
Malbec, Terrazas de los Andes, 2015		60
Le Difese Tenuta, San Guido, 2012		55

Vins blancs

Chablis, Louis Latour, 2018	10	68
Pinot Gris, Domaine du Centaure, Claude Ramu, 2018	8	54
Empreinte Blanche, Jean-Michel Novelle, 2018		59
Riesling, Langhe Herzu, 2015		65
Grand Cour, Jean-Pierre Pellegrin, 2016		105

Vin Rosé

La Tulipe Noire, Domaine des Peirecèdes, 2018	8	53
---	---	----

Cocktails signatures

Dark'n'Stormy	15
Rhum Zacapa 23, citron vert, sucre de canne, Angostura bitters, Ginger beer	
Moscow mule	16
Vodka, citron vert, Angostura Bitters, Ginger Beer	
Old Fashioned	15
Bulleit Bourbon, sucre de canne, Angostura bitters	
Don Julio Paloma	16
Tequila Reposado, jus de pamplemousse, citron vert, sucre de canne, soda	
Pegu Club	16
Gin Jinzu, citron vert, liqueur d'orange, sucre de canne, Angostura bitters, orange bitters	
Jinzu Toyama	16
Gin Jinzu, dry vermouth, vin de prune	
Spritz	15
Hugo	15
Mojito	15