

Entrées

Burrata (Casa Mozzarella /GE)

coulis poivron & tomate, feuille de figue

anchois du Cantabrique

25.50

Aubergine en robe d'herbes

déclinaison de fruits frais et fermentés

triple jus coco-aneth

noisettes du Piémont

19.90

Soft shell crab

sauce Nam Jiin, tartare d'algues

salade de radis daïkon

25.50

Salade de mesclun

vinaigrette à l'Ume-Su

9.90

Pour les enfants

Jus de pomme naturel / sirop de Berne

Bar (F) ou suprême de poulet (CH)

courgette rôtie, féta et menthe, rösti

glace Rohr au choix

19.90

Plats principaux

à partager...

Tataki de saumon des Grisons

en crumble de fines herbes

pour 2 personnes

56.- p.p

pickles de légumes, gaspacho du jour

courgette rôtie, féta et menthe, rösti

en solo...

Suprême de poulet GRTA, mariné Mojo

Hot sauce des Caraïbes

courgette rôtie, féta et menthe, rösti

39.-

Bar (F) en papillon, hollandaise au ponzu

gel d'ail noir

courgette rôtie, féta et menthe, rösti

44.-

Risotto à la crème de tomates fumées, olives

taggiasche, crème d'ail et gamberi rossi (l)

39.- / sans gamberi, avec ricotta 29.-

Filet de bœuf angus (Fäh/Schwyz)

jus au poivre du Cameroun

courgette rôtie, féta et menthe, rösti

64.-

Desserts

Tarte tatin 2.0

quenelle de double crème

fleur de sel de Maldon

15.-

Crème brûlée au miel, façon sabayon

sorbet au thym citronné

variation d'abricots

16.-

Glaces / sorbets de la chocolaterie Rohr

parfums du moment, la boule

5.50

Glace/sorbet Rohr du moment (cf ardoise)

& arrosage 2cl eau de vie de Saconnex-

d'Arve :

pêche, abricot, poire, pruneau, kirsch

framboise, coing, mirabelle

14.50