

À LA CARTE MENU

LE 17

FIRE & FLAVOUR

UN RESTAURANT OÙ CHAQUE PLAT S'INSPIRE DU GRILL, FAÇONNÉ PAR LA FLAMME, LA FUMÉE ET LE GOÛT INIMITABLE DU FOUR JOSPER

POUR COMMENCER

	Entrée	Plat
SAINT-JACQUES RÔTIES, BEURRE CITRON ET CAVIAR (GF) Saisies au grill, beurre citron et chips de topinambour	42	54
BURRATA & POIVRONS CONFITS (V) Huile de basilic et focaccia maison	34	
VELOUTÉ DE LENTILLES DE GENÈVE (V) Ricotta et feta sur une tranche de pain grillé	29	
TARTARE DE BOEUF SUISSE FUMÉ Au couteau, jaune d'oeuf, câpres croustillantes et oignons grelot	39	48
THON ROUGE BALEGGO SAISI AU JOSPER (DF, GF) Mayonnaise au wasabi, purée d'oignon caramélisé et radis	44	56
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD Marmelade de kumquat amer, sarrasin torréfié, brioche maison	39	

NOS PÂTES & RIZ

Des plats riches et généreux sublimés par des sauces intenses		Plat
TAGLIOLINI AU HOMARD (GF) Bisque de homard onctueuse, ciboulette et zeste de citron		68
TAGLIOLINI OU RISOTTO À LA TRUFFE NOIRE (V, GF) Sauce au beurre et 3g de truffe noire fraîchement râpée		66
SUPPLÉMENT PAR GRAMME		7

(V) Végétarien | (VG) Végan | (GF) Sans gluten | (DF) Sans produits laitiers

Faites-nous part de vos intolérances et allergies. Nous vous renseignerons volontiers sur la présence possible d'allergènes dans nos plats. Les prix sont en CHF, 8.1% de TVA et service inclus.

À LA CARTE MENU

LE 17

DU JOSPER GRILL

Là où le feu est maître

POISSON

FILET DE FÉRA DU LAC, BEURRE BLANC CIBOULETTE	59
Purée de pomme de terre à la vanille, endives caramélisées	
SOLE SAUVAGE AU JOSPER, BEURRE NOISETTE (GF)	62
Lentilles de Genève et lard de Colonnata	

VIANDES

FILET DE BOEUF SUISSE (GF)	82
Sauce au poivre, échalote confite et frites de patate douce	
ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE (GF)	68
Poireau fumé, polenta crémeuse et pickles de daïkon	
SUPRÊME DE POULET, SAUCE AUX MORILLES (GF)	62
Déclinaison de panais	
CHATEAUBRIAND SUISSE ROSSINI POUR DEUX, JUS À LA TRUFFE	185
Champignon portobello grillé et purée de truffe noire	

VEGETARIAN

Légumes transformés par la flamme

CHOU-FLEUR ENTIER RÔTI AU JOSPER (V, GF)	42
Sauce tahini citron, amandes grillées et chimichurri	
AUBERGINE RÔTIE AU FEU (V,GF)	40
Aubergine fondante, féta, tapenade de tomate, basilic et pignons de pin	

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Purée à la vanille, pommes de terre au romarin, frites de patate douce, frites, chou-fleur au josper, champignon ou broccolini grillé	10
Purée à la truffe noire	15

(V) Végétarien | (VG) Végan | (GF) Sans gluten | (DF) Sans produits laitiers

Faites-nous part de vos intolérances et allergies. Nous vous renseignerons volontiers sur la présence possible d'allergènes dans nos plats. Les prix sont en CHF, 8.1% de TVA et service inclus.

DESSERT MENU

LE 17

DESSERTS

Réconfortant et intemporel

COOKIE À PARTAGER, CUIT À LA MINUTE Glace vanille	34
TARTE FINE AUX POMMES, GLACE VANILLE Feuilletée et fondante	20
MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE CARAMEL Centre coulant intense	20
ENTREMETS BANANE CARAMEL Pralin croustillant, glace au chocolat noir	18
TARTELETTE MERINGUÉE AU CITRON Crème citron légère et meringue	18
CHEESECAKE AMÉRICAIN coulis de fruits rouges	18
CAFÉ GOURMAND	18
SORBETS (VG, DF, GF) : PAR PARFUM Orange sanguine, fruits rouges, mandarine, ananas	6
GLACES - ICE CREAM (GF) : PAR PARFUM Vanille, chocolat, caramel, café, yaourt	6

(V) Végétarien | (VG) Végan | (GF) Sans gluten | (DF) Sans produits laitiers

Faites-nous part de vos intolérances et allergies. Nous vous renseignerons volontiers sur la présence possible d'allergènes dans nos plats. Les prix sont en CHF, 8.1% de TVA et service inclus.

WINE BY THE GLASS

LE 17

CHAMPAGNE (10DL)

Ruinart “R”, Brut		25.-
Ruinart Rosé, Brut		36.-
Ruinart Blanc de Blancs, Brut		38.-
Dom Pérignon Brut		72.-

VIN BLANC (10DL)

AFRIQUE DU SUD

Chardonnay, Missionvale, Bouchard Finlayson	2021	21.-
---	------	------

SUISSE

AOC, Genève, Domaine des Lolliets, Chasselas	2024	19.-
--	------	------

FRANCE

AOC, Hautes-Côtes de Nuits, Domaine Geantet-Pansiot	2023	25.-
---	------	------

ITALIE

I.G.T Veneto, Pinot Grigio, Domaine Italo Cescon	2024	19.-
I.G.T. Toscane, Tignanello, Antinori	2022	56.-

VIN ROUGE (10DL)

FRANCE

Châteauneuf du Pape, Domaine du Banneret	2019	25.-
Bordeaux, AOC Chateau Larrivet Haut-Brion	2021	25.-

SUISSE

Domaine des Abeilles d’Or, “Douce Noire”	2019	21.-
--	------	------

ITALIE

DOC Bolgheri, IL Bruciato, Tenuta Guado al Tasso	2023	21.-
--	------	------

VIN ROSÉ (10DL)

FRANCE

AOC, Côtes de Provence, Whispering Angel	2023	19.-
--	------	------

VIN MOELLEUX (10DL)

FRANCE

Sauternes AC, Château d’Yquem, 1er cru supérieur	2010	180.-
--	------	-------

SUISSE

AOC, Genève “Douceur d’Automne”, abeilles d’or	2023	24.-
--	------	------