

# WINDOWS RESTAURANT

## SAISONNIER ET VÉGÉTAL

	Entrée	
<b>GASPACHO AUX TOMATES (VG)</b>	32	
<i>Tartare de tomate ananas et basilic, gressin maison</i>		
<b>ŒUF POCHÉ (V)</b>	35	
<i>Déclinaison d'artichauts, croûtons de pain</i>		
<b>MÉLI-MÉLO DE SALADINES (VG, GF)</b>	36	
<i>légumes crus et cuits, vinaigrette huile d'olive-citron</i>		
<b>SALADE QUINOA (V, GF)</b>	32	
<i>Fêta, avocat et graines</i>		
<b>CHOU-FLEUR RÔTI (VG, GF)</b>	29	
<i>Sauce curry-coco, pousses d'herbes</i>		

## ENTRÉES

	Entrée	Plat
<b>SHOT DE CAVIAR D'AQUITAINE PRUNIER 10G</b>	45	
<i>Crème à l'aneth et blinis</i>		
<b>CEVICHE DE BAR (GF, DF)</b>	42	50
<i>Coriandre et chips de patate douce</i>		
<b>SAUMON D'ÉCOSSE FUMÉ</b>	39	48
<i>Caviar d'Aquitaine Prunier, crème à l'aneth, câpres et citron Beldi</i>		
<b>TARTARE DE BŒUF (DF)</b>	42	53
<i>Oignons grelots grillés, câpres frits et toasts</i>		
<b>TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD</b>	38	
<i>Confiture de fraise et brioche maison</i>		
<b>OS À MOELLE AU FOUR (DF)</b>	29	
<i>Fleur de sel et tartines grillées</i>		

## PÂTES ET RISOTTO

	Entrée	Plat
<b>RAVIOLIS DE HOMARD</b>	42	46
<i>Queue rôtie au beurre et basilic</i>		
<b>RISOTTO À LA TOMATE (V, GF)</b>		37
<i>Burrata crémeuse et balsamique</i>		
<b>GNOCCHIS (V)</b>		39
<i>Aux épinards et à la ricotta fumée</i>		

(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.

<b>DE NOS CLASSIQUES</b>		Plat
<b>FILET D'OMBLE SNACKÉ</b>		54
<i>Son beurre blanc, aubergine en deux textures saveur verveine</i>		
<b>FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE SUISSE (SELON ARRIVAGE)</b>		59
<i>Frites et salade verte</i>		
<b>STROGANOFF DE GAMBAS (GF)</b>		45
<i>Servi avec du riz Basmati</i>		
<b>SOLE DES CÔTES FRANÇAISES, GRILLÉE OU MEUNIÈRE</b>		79
<i>Pommes rattes aux herbes fraîches et légumes de saison</i>		
<b>TURBOT OU BAR ENTIER GRILLÉ 1.2KG (GF, DF)</b>		240
<i>Pour 2 personnes</i>		
<b>FRICASSÉE DE POULET AU CURRY (GF, DF)</b>		49
<i>Riz Basmati, papadum et chutney mangue-aubergine</i>		

<b>À NOTRE FOUR JOSPER</b>		Plat
<i>(selon arrivage)</i>		
<i>Tous nos poissons et viandes sont servis avec une sauce et deux accompagnements</i>		
<b>FILET DE THON ALBACORE</b>	220G	62
<b>CÔTE DE VEAU SUISSE DU PAYS DES TROIS LACS</b>	300G	66
<b>CŒUR DE FILET DE BŒUF ANGUS OU SIMMENTAL (SELON ARRIVAGE)</b>	200G	82
<b>TOMAHAWK DE PORC FERMIER</b>	400G	64
<i>Jussy, Geneva</i>		
<b>EPAULE D'AGNEAU DES ALPES SUISSES</b>	180G	52
<b>COQUELET SUISSE FERMIER</b>	600G	46
<b>TOFU MARINÉ AUX SAVEURS MÉDITERRANÉENNES (VG, GF)</b>	150G	42
<i>Crémeux de pois chiches, baby légumes et jeunes pousses</i>		

## SAUCES

*Sauce signature de notre chef à la moutarde et miel ou Chimichurri, Béarnaise, sauce morilles, sauce au poivre, sauce vierge et beurre blanc*

## LES À-CÔTÉS (EXTRA 10)

*Légumes de saison grillés, épinards sautés, haricots verts, fricassée de champignons  
Purée à la vanille, frites, pommes rattes sautées ou polenta crémeuse, riz Basmati*

(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.*