



CAFE DU
LEVANT

RESTAURANT

Le Menu

« SAVEURS ESTIVALES ... »

Mise en bouche

Fantaisie de homard du Maine, crémeux de petits pois

Vinaigrette de framboise

Viognier 2015 – Cave Les Bailleys, Russin – S. Cartier et S. Gros

Rouget Barbet de roche à l'unilatéral, émulsion d'ortie

Courgette fleur farcie à la niçoise

Chenin Blanc 2015 « Cuvée Nina »

Domaine des Balisiers, Peney-Dessous – C. Pillon

Pavé de boeuf de Presinge à la plancha, sauce béarnaise

Chanterelles persillées

Mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive des Baux de Provence

L'Esprit de Genève 2015 « Gamay, Gamaret »

Domaine de la Printanière, Avully – C. et F. Dugerdil

Tomme de Bruson du Valais

Confiture d'abricots « Le Luiset »

Ou

Douceur à la cerise et fleur d'hibiscus

Sorbet à la cerise noire

Lusitane 2013 « Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Nacional, Jaen »

Domaine Des Graves, Avusy – N. Cadoux

.....
MENU 3 PLATS 2 plats et dessert Fr. 76.-

Accord mets et vins Fr. 102.-

« Bonne conduite » (1/2 verre) Fr. 90.-

MENU 4 PLATS

Accord mets et vins

« Bonne conduite » (1/2 verre)

Fr. 92.-

Fr. 128.-

Fr. 110.-

Des Mets

ENTRÉES

Brochette de crevettes sauvages à la plancha
Pousses d'épinards et sauce mouginoise
..... Fr. 19.-

Pressée de confit de canard aux
pignons de pin
Saladine de la Patite Grave à l'huile de noix
..... Fr. 23.-

Escabèche de daurade royale aux aromates
Baguette toastée, tapenade d'olives noires
..... Fr. 26.-

Fantaisie de homard du Maine
Crèmeux de petits pois
Vinaigrette de framboise
..... Fr. 34.-

RISOTTO ET PÂTES

Risotto Carnaroli crémeux, féra fumée
Emulsion d'herbes sauvages
..... Fr. 20.-
(En plat Fr. 38.-)

Macaronis, sot l'y laisse et chanterelles
Jus de volaille au romarin
..... Fr. 24.-
(En plat Fr. 46.-)

POISSONS

Pavé de sandre cuit au coin du feu
Ecume de crustacés
Tombée de feuilles d'épinards
..... Fr. 39.-

Rouget Barbet de roche à l'unilatéral
Emulsion d'ortie
Courgette fleur farcie à la niçoise
..... Fr. 45.-

Saint-Pierre juste saisi, sauce mouginoise
Etuvée de fèves, oignons fanes et radis
..... Fr. 48.-

VIANDES ET VOLAILLES

Filet de canette de la Dombes
Sauce bigarade aux cerises Burlat
Jardinière de légumes printaniers
..... Fr. 39.-

Filet mignon de porc de Jussy, jus au romarin
Cuisson basse température
Poêlée de pommes de terre au
lard sec du Valais Fr. 44.-

Pavé de boeuf de Presinge à la plancha
Sauce béarnaise
Chanterelles persillées
Mousseline de pommes de terre à l'huile
d'olives des Baux de Provence. Fr. 48.-

SELON DISPONIBILITÉ

Les produits sont issus de l'agriculture Genevoise

ORIGINE DES VIANDES ET CRUSTACÉS

Crevettes - Argentine

Boeuf, porc et sot l'y laisse - Suisse

Volaille, canette et confit de canard - France

Les Desserts

FROMAGES

Trilogie de fromages de nos régions
..... Fr. 10.-

Ardoise de fromages de nos régions
..... Fr. 15.-

Tomme de Bruson du Valais
Confiture d'abricots « Le Luiset »
..... Fr. 12.-

DESSERTS

Dessert du jour
(Au déjeuner du mardi au vendredi)
..... Fr. 10.-

Trilogie de crèmes brûlées
« Citron vert, fraise-basilic et vanille Bourbon »
..... Fr. 12.-

Crèmeux au praliné, tuile au grué de cacao
Mousse légère au chocolat noir 72%
..... Fr. 14.-

Abricots infusés au romarin
Espuma d'amande douce
Sorbet abricot « Le Luiset du Valais »
..... Fr. 15.-

Douceur à la cerise et fleur d'hibiscus
Sorbet à la cerise noire
..... Fr. 16.-

SUGGESTION DU SAMEDI MIDI

Entrée et plat
..... Fr. 45.-

RESTAURANT CAFE DU LEVANT

53, Rue du Vieux-Four
1288 Aire-la-Ville

Téléphone 022 757 71 50
www.cafedulevant.ch | contact@cafedulevant.ch