



CAFE DU
LEVANT

RESTAURANT

Le Menu

« SYMPHONIE DE L'ÉTÉ ... »

Mise en bouche

Persillé de saumon d'Irlande BIO au pamplemousse rose

Crème aigrette et gel pomelos

Sauvignon blanc 2016 – Domaine du Clos du Château, Chouilly – N. et L. Dugerdil

Omble Chevalier des Cévennes à l'unilatéral, émulsion à la livèche

Caviar d'aubergine

Chardonnay de Peissy 2016 – Domaine Les Crêtets, Peissy – S. et P. Plan

Suprême de pintade fermière « Sélection Miéral », jus au romarin

Courgette fleur farcie à la niçoise

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

Malbec 2015 « Pur sang » – Domaine du Courtil, Avully – E. Scherz

Brin d'amour de Corse

Miel du canton coulant et pain aux céréales

Ou

Déclinaison autour de la pêche et amande

Sorbet à la pêche du pays

Péché mignon « Baccarat et crème de pêche »

La Cave de Genève, Aire-la-Ville – V. et C. Bosson

.....
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 Fr. 92.-

Accord mets et vins Fr. 128.-

« Bonne conduite » (1/2 verre) Fr. 110.-

Des Mets

ENTRÉES

Carpaccio de poulpe aux aromates
Vinaigrette de légumes
..... Fr. 19.-

Feuilleté croustillant
aux ris de veau et chanterelles
Jus tranché à la livèche
..... Fr. 24.-

Tartare de thon rouge aux herbettes
Baguette toastée
..... Fr. 26.-

Persillé de saumon d'Irlande BIO
au pamplemousse rose
Crème aigrelette et gel pomelos
..... Fr. 30.-

RISOTTO ET PÂTES

Risotto Carnaroli crémeux, homard du Maine
Pesto au basilic
..... Fr. 24.-
(En plat Fr. 46.-)

Raviole ouverte aux petits légumes niçois
Emulsion à la livèche
..... Fr. 20.-
(En plat Fr. 38.-)

POISSONS

Ombre Chevalier des Cévennes à l'unilatéral
Emulsion à la livèche
Caviar d'aubergine
..... Fr. 39.-

Thon rouge de Méditerranée à la plancha
Sauce Mouginoise
Courgette fleur farcie à la niçoise
..... Fr. 45.-

Blanc de turbot juste saisi
Ecume de moules de Bouchot au curry
Etuviée de fèves, haricots verts et
oignons fanes Fr. 48.-

VIANDES ET VOLAILLES

Suprême de pintade fermière, jus au romarin
« Sélection Miéral »
Courgette fleur farcie à la niçoise
..... Fr. 39.-

Epaule d'agneau de l'Adret confite
Jus aux olives Taggiasca et tomates séchées
Artichaut à la barigoule et légumes d'été
..... Fr. 44.-

Côte de veau de l'Oberland Bernois
« Cuisson basse température » jus à la sauge
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 CRUSTACES

Poulpe, turbot - Atlantique

Veau - Suisse

Pintade et agneau - France

Les Desserts

FROMAGES

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

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

Brin d'amour de Corse

Miel du canton coulant et pain aux céréales
..... Fr. 12.-

DESSERTS

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

Trilogie de crèmes brûlées
« Mûre-poivre de Timut, verveine
et vanille Bourbon »
..... Fr. 12.-

Gaspacho de fruits rouges
Crème glacée Fior di latte au basilic
..... Fr. 14.-

Finger chocolat noir Kayambé 72%
Glace à la vanille Bourbon
..... Fr. 15.-

Déclinaison autour de la pêche et amande
Sorbet à la pêche du pays
..... Fr. 16.-

SUGGESTIONS 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