



CAFE DU
LEVANT

RESTAURANT

Le Menu

« SAVEURS DE LA RENTRÉE ... »

Mise en bouche

Tataki de thon rouge mi-cuit au sésame

Chinoiserie de légumes de saison

Pinot gris 2015 – Domaine Dugerdil, Dardagny – S. Dugerdil

Pavé de flétan cuit au coin du feu, écume à la citronnelle

Courgette fleur farcie à la niçoise

Pinot blanc 2016 – Domaine de la Printanière, Avully – C. et F. Dugerdil

Déclinaison de cochon laineux d'Aire-la-Ville rôti, braisé et laqué

Jus tranché à la livèche

Fricassée d'artichauts, girolles et légumes d'été

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

Pinot noir 2012 – Domaine Le Grand Clos, Satigny – J-M. Nouvelle

Taleggio di Bufala

Figue violette rôtie, pain paillasse aux fruits

Ou

Jardin d'été à la pistache de Sicile et framboise

Gel mélisse, sorbet framboise

Baccarat Rosé Prestige

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 betterave rouge
Fromage de chèvre frais aux
tomates séchées
..... Fr. 19.-

Féra du lac Léman fumée
Vinaigrette d'haricots verts de la
Petite Grave aux herbettes
..... Fr. 24.-

Escalope de foie gras de canard poêlée
Duxelle de champignons et chanterelles
..... Fr. 26.-

Tataki de thon rouge mi-cuit au sésame
Chinoiserie de légumes de saison
..... Fr. 30.-

RISOTTO ET PÂTES

Risotto Carnaroli crémeux, sot l'y laisse
Jus de viande infusé au romarin
..... Fr. 20.-
(En plat Fr. 38.-)

Macaronis, scampis d'Afrique du Sud, févrette
Emulsion à la livèche
..... Fr. 24.-
(En plat Fr. 46.-)

POISSONS

Sandre de ligne à la plancha
Sauce Choron
Embeurrée d'oignons fanes et fèves
..... Fr. 39.-

Pavé de flétan cuit au coin du feu
Ecume à la citronnelle
Courgette fleur farcie à la niçoise
..... Fr. 45.-

Blanc de Saint-Pierre juste saisi
Sauce Mouginoise
Fondue de fenouil à l'aneth
..... Fr. 48.-

VIANDES ET VOLAILLES

Cube de boeuf caramélisée « GRTA »
Pommes de terre nouvelles rissolées
..... Fr. 39.-

Carré d'agneau de l'Adret « Label Rouge »
Jus au thym
Courgette fleur farcie à la niçoise
..... Fr. 46.-

Déclinaison de cochon laineux d'Aire-la-Ville
Rôti, braisé et laqué, jus tranché à la livèche
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

Flétan, Saint Pierre - Atlantique

Thon rouge - Sri Lanka

Boeuf, Cochon laineux, sot l'y laisse - Suisse

Agneau, foie gras - France

Les Desserts

FROMAGES

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

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

Taleggio di Bufala
Figue violette rôtie et pain paillasse aux fruits
..... Fr. 12.-

DESSERTS

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

Trilogie de crèmes brûlées
« Chartreuse Verte, praliné, vanille Bourbon »
..... Fr. 12.-

Fine tartelette à la mirabelle
Glace à la vanille Bourbon
..... Fr. 14.-

Dôme au chocolat noir Kayambé 72%
Insert yuzu
Crème glacée Fior di latte
..... Fr. 15.-

Jardin d'été à la pistache de Sicile, framboise
Gel mélisse – sorbet framboise
..... 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