



CAFE DU  
LEVANT

RESTAURANT

## Le Menu

### « UN AIR DE FÊTES ... »

Mise en bouche

Pressée de foie gras de canard – coing et poivre de Timut

Brioche parisienne tiède

Muscat sec 2016 – Domaine Mermoud, Lully – D. Mermoud

Lotte de France rôtie au four, écume au corail d'oursin

Fondue de poireaux

Viognier 2016 – Domaine Guyot, Bernex – C. Guyot

Suprême de chapon fermier sélection Miéral, sauce Périgueux

« Cuisson basse température »

Poêlée de cardons épineux de la Petite Grave

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

Gamaret 2010 – Domaine de la Roselle, Satigny – K. et J. Meinen

Chällerhocker

Pain au lard sec et raisins

Ou

Cube velours au chocolat noir Vanuari et poire

Sorbet à la poire Williams

Champvigny brut « Scheurebe » - Domaine de Champvigny, Satigny - R. Meister

.....

**MENU 3 PLATS** 2 plats et dessert Fr. 82.-

Accord mets et vins Fr. 108.-

« Bonne conduite » (1/2 verre) Fr. 96.-

**MENU 4 PLATS** Fr. 98.-

Accord mets et vins Fr. 134.-

« Bonne conduite » (1/2 verre) Fr. 116.-

# des Mets

## ENTRÉES

Velouté de topinambours aux  
graines de sésame noir  
Chips de lard sec du Valais  
..... Fr. 19.-

Tartare de noix de Saint-Jacques et  
huitres de Marennes d'Oléron  
Mini baguette dorée  
..... Fr. 26.-

Superposé de saumon d'Ecosse fumé  
et tourteaux au citron vert  
Toast grillé « malt, seigle et avoine »  
..... Fr. 30.-

Pressée de foie gras de canard  
Coing et poivre de Timut  
Brioche parisienne tiède  
..... Fr. 34.-

## RISOTTO ET PÂTES

Risotto Carnaroli crémeux  
aux ris de veau  
Jus de viande aux miettes de truffes  
..... Fr. 20.-  
(En plat Fr. 38.-)

Ravioles de homard du Maine  
Emulsion à la citronnelle  
..... Fr. 24.-  
(En plat Fr. 46.-)

### SELON DISPONIBILITÉ

Les produits sont issus de l'agriculture Genevoise

## POISSONS

Lotte de France rôtie au four  
*Ecume de corail d'oursin*  
Fondue de poireaux  
..... Fr. 39.-

Noix de Saint-Jacques à la plancha  
*Emulsion à la citronnelle*  
Etuvée de légumes à l'ancienne  
..... Fr. 45.-

Blanc de turbot cuit au coin du feu  
*Sauce Choron*  
Mousseline de pommes de terre à l'huile  
d'olive vierge des Baux de Provence  
..... Fr. 48.-

## VIANDES ET VOLAILLES

Souris d'agneau d'Ecosse, jus au thym  
Salsifis aux herbettes du potager  
..... Fr. 39.-

Suprême de chapon fermier sélection Miéral  
*Sauce Périgueux*  
Poêlée de cardons de la Petite Grave  
Purée de pommes de terre à l'huile d'olive  
..... Fr. 45.-

Coeur de rumsteck de Presinge à la plancha  
*Sauce béarnaise*  
Trilogie de carottes aux échalotes confites  
..... Fr. 46.-

### ORIGINE DES VIANDES ET CRUSTACES

Lotte, noix de Saint-Jacques, turbot, tourteau - Atlantique  
Chapon, foie gras de canard - France  
Coeur de rumsteck, ris de veau - Suisse

# Les Desserts

## FROMAGES

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

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

**Chällerhocker**  
Pain au lard sec et raisins ..... Fr. 12.-

## DESSERTS

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

**Trilogie de crèmes brûlées**  
« Grand-Marnier, pain d'épices,  
vanille Bourbon » ..... Fr. 12.-

**Fantaisie autour du café expresso**  
Crème glacée 100% arabica  
..... Fr. 14.-

**Boule de neige « coco - mangue »**  
..... Fr. 14.-

**Cube velours au chocolat noir**  
**Vanuari et poire**  
Sorbet à la poire Williams  
..... Fr. 14.-

## 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](http://www.cafedulevant.ch) | [contact@cafedulevant.ch](mailto:contact@cafedulevant.ch)