



CAFE DU
LEVANT

RESTAURANT

Le Menu

« SAVEURS DE SAISON ... »

Mise en bouche

Pressée de queue de boeuf de Presinge façon pot au feu

Gel de persil simple - crème de raifort

Chardonnay 2016 « Fût de chêne » – Domaine Les Crêtets, Peissy – S. et P. Plan

Bar sauvage d'Atlantique à l'unilatéral, émulsion à la citronnelle

Semoule de maïs crémeuse

Altesse 2015 – Domaine de la Mermière, Soral - Y. Batardon

Déclinaison d'agneau de lait BIO du Valais, jus à la sarriette

« Cuisson basse température »

Légumes d'Antan au curcuma

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

Garanoir 2015 – Domaine de Champvigny, Satigny - R. Meister

Ossau Iraty fruité

Pain aux figues et amandes

Ou

Douceur à la sauge et chocolat noir Kayambé 72%

Crème glacée à la Chartreuse verte

Cuvée Alix « Brut Zéro » - Domaine de la Planta, Dardagny - B. Bosseau

.....
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, mousseline
d'artichauts et truffes
Tuile au parmesan
..... Fr. 19.-

Feuilleté croustillant aux sot l'y laisse
Champignons et oignons glacés
Sauce suprême
..... Fr. 25.-

Cabillaud Skrei de Norvège
Crevettes sauvages grillées
Ecume de homard
..... Fr. 27.-

Pressée de queue de boeuf de Presinge
façon pot au feu
Gel de persil simple - crème de raifort
..... Fr. 32.-

RISOTTO ET PÂTES

Risotto Carnaroli crémeux
au magret de canard fumé
Jus de volaille infusé au romarin
..... Fr. 20.-
(En plat Fr. 38.-)

Raviole ouverte, tourteaux et céleri
Emulsion à la citronnelle
..... Fr. 22.-
(En plat Fr. 42.-)

SELON DISPONIBILITÉ

Les produits sont issus de l'agriculture Genevoise

POISSONS

Féra du lac Léman à la grenobloise
Quinoa, câpres et croûtons
..... Fr. 39.-

Lotte sauvage rôtie, écume de homard
Tombée de feuilles d'épinards
..... Fr. 45.-

Bar sauvage d'Atlantique à l'unilatéral
Emulsion à la citronnelle
Semoule de maïs crémeuse
..... Fr. 48.-

VIANDES ET VOLAILLES

Suprême de pintade « Sélection Miéral »
Jus aux herbes aromatiques
Endives caramélisées
..... Fr. 39.-

Coeur de rumsteck de Presinge grillé
Sauce marchand de vin
Poêlée de salsifis à cru
..... Fr. 45.-

Déclinaison d'agneau de lait BIO du Valais
Jus à la sarriette
Légumes d'Antan au curcuma
Mousseline de pommes de terre à l'huile
d'olive des Baux de Provence Fr. 48.-

ORIGINE DES VIANDES ET CRUSTACES

Pintade, magret de canard fumé - France
Agneau, boeuf et sot l'y laisse - Suisse

Les Desserts

FROMAGES

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

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

Ossau Iraty fruité
Pain aux figues et amandes
..... Fr. 12.-

DESSERTS

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

Trilogie de crèmes brûlées
« Fève de tonka, yuzu et vanille Bourbon »
..... Fr. 12.-

Tartelette citron - Vanille Bourbon
..... Fr. 12.-

Blanc manger au lait d'amandes - mangue
Sorbet à la mangue
..... Fr. 14.-

Douceur à la sauge et
chocolat noir Kayambé 72%
Crème glacée à la Chartreuse verte
..... 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 | contact@cafedulevant.ch