



CAFE DU  
LEVANT  
—  
RESTAURANT

## Le Menu

### « SAVEURS PRINTANIERES ... »

Mise en bouche

**Nougat de foie gras aux morilles, ris de veau et pistaches**

Saladine de la Petite Grave à l'huile de noix du pays

Savagnin blanc 2014 – Domaine des Graves, Athenaz - N. Cadoux

**Dos de saumon BIO d'Irlande cuit rosé, émulsion à l'oseille**

Embeurrée de fèves

Viognier 2016 – Domaine Grand'Cour, Peissy - J-P. Pellegrin

**Suprême de poulet fermier de la Dombes « Sélection Miéral »**

Sauce aux morilles fraîches

Jardinière de légumes printaniers

Poêlée de pommes de terre Amandine persillées

Pinot Noir 2016 – Domaine du Centaure, Dardagny - C. et Fils Ramu

**Brie de Meaux à l'ail des ours**

Pain aux céréales grillé

Ou

**Gourmandise rhubarbe, fraise et violette**

Sorbet aux fraises

Baccarat Rosé « Cuvée Prestige » - La Cave de Genève - C. et V. Bosson

---

**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

Oeuf de poule parfait de la Petite Grave  
Duxelle de champignons et son  
écume aux morilles  
..... Fr. 19.-

Asperges blanches des Landes  
Féra fumée, émulsion au lard sec du Valais  
..... Fr. 24.-

Velouté glacé aux petits pois  
Homard du Maine, vinaigrette de framboise  
..... Fr. 28.-

Nougat de foie gras aux morilles, ris de veau  
et pistaches  
Saladine de la Petite Grave à l'huile de noix  
..... Fr. 32.-

## RISOTTO ET PÂTES

Risotto Carnaroli crémeux  
aux asperges vertes  
Emulsion aux saveurs de sous-bois  
..... Fr. 24.-  
(En plat Fr. 42.-)

Fusilli au maïs BIO  
Poêlée de calameretti - pesto à l'ail des ours  
..... Fr. 20.-  
(En plat Fr. 38.-)

## POISSONS

Ombre chevalier des Cévennes à l'unilatéral  
Sauce Mouginoise  
Fenouil d'Italie confit à l'huile d'olive vierge  
..... Fr. 39.-

Dos de saumon BIO d'Irlande cuit rosé  
Emulsion à l'oseille  
Embeurrée de fèves  
..... Fr. 43.-

Turbot sauvage de France cuit au coin du feu  
Sauce Choron  
Mousseline de pommes de terre à l'huile  
d'olive des Baux de Provence ..... Fr. 48.-

## VIANDES ET VOLAILLES

Filet mignon de porc du pays, jus aux herbes  
Embeurrée de légumes verts de saison  
..... Fr. 39.-

Suprême de poulet fermier de la Dombes  
Sauce aux morilles fraîches  
Jardinière de légumes printaniers  
Poêlée de pommes de terre Amandine  
..... Fr. 44.-

Pièce de veau de l'Oberland Bernois  
Jus à la sauge « Cuisson basse température »  
Mousseline de pommes de terre à l'huile  
d'olive des Baux de Provence ..... Fr. 48.-

### SELON DISPONIBILITÉ

Les produits sont issus de l'agriculture Genevoise

### ORIGINE DES VIANDES ET CRUSTACES

Poulet, foie gras de canard - France  
Porc, veau et ris de veau - Suisse

# Les Desserts

## FROMAGES

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

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

**Brie de Meaux à l'ail des ours**  
Pain aux céréales grillé  
..... Fr. 12.-

## DESSERTS

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

**Café « Latino » ou thé gourmand**  
« Crème brûlée, chou chocolat-Carambar,  
tartelette aux fraises »  
..... Fr. 14.-

**Carpaccio d'ananas mariné au basilic**  
Crèmeux au fromage blanc  
..... Fr. 14.-

**Streusel au chocolat Vanuari 63° - Carambar**  
Crème glacée à la vanille Bourbon  
..... Fr. 14.-

**Gourmandise rhubarbe, fraise et violette**  
Sorbet aux fraises  
..... 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)