



CAFE DU
LEVANT

RESTAURANT

Le Menu

« TUBER MELANOSPORUM ... »

Mise en bouche

Tartare de noix de Saint-Jacques, truffes et fruits de la passion

Mini baguette toastée

Sauvignon blanc 2016 – Domaine du Nant d'Avril, Satigny – Y. Grolimund

Dos de cabillaud skrei de Norvège à la plancha

Emulsion de cardons truffée

Pinot Gris 2016 – Domaine des Balisiers, Peney-Dessus – C. Pillon

Tournedos de veau de Presinge à la périgourdine

« Cuisson basse température »

Poêlée de salsifis à cru

Mousseline de pommes de terre à la perle parfumée

Merlot 2015 – Domaine Dupraz, Soral – S. Dupraz

Brillat Savarin affiné au diamant noir

Julienne de pommes Granny Smith

Ou

Dôme truffé au coeur ananas Victoria

Crème glacée à la vanille bourbon

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 lentilles vertes du canton
Copeaux de foie gras de canard
..... Fr. 19.-

Huitres « Fines de claires » gratinées
au champagne
Tombée de feuilles d'épinards
..... Fr. 26.-

Tartare de noix de Saint-Jacques, truffes et
fruits de la passion
Mini baguette toastée
..... Fr. 30.-

Escalope poêlée de foie gras de canard
Crèmeux de topinambours
Sauce périgourdine
..... Fr. 34.-

RISOTTO ET PÂTES

Risotto Carnaroli crémeux
au beurre de homard
Langoustine d'Islande dorée
..... Fr. 20.-
(En plat Fr. 38.-)

Ravioles de volaille du pays truffée
Emulsion au foie gras de canard
..... Fr. 24.-
(En plat Fr. 46.-)

SELON DISPONIBILITÉ

Les produits sont issus de l'agriculture Genevoise

POISSONS

Dos de cabillaud skrei de Norvège
à la plancha
Emulsion de cardons truffée
..... Fr. 39.-

Nage de Saint-Jacques en
marinière de coques
Tombée de feuilles d'épinards
..... Fr. 45.-

Rouget barbet de roche à l'unilatéral
Ecume de bouillabaisse
Etuvée de fenouil et poireaux aux herbes
..... Fr. 46.-

VIANDES ET VOLAILLES

Poule au pot « Sélection Miéral »
Sauce suprême
Petits légumes oubliés glacés, riz basmati
..... Fr. 39.-

Carré d'agneau d'Ecosse rôti au four
Jus au thym
Cardons de la Petite Grave persillés
..... Fr. 45.-

Tournedos de veau de Presinge
Sauce périgourdine
Poêlée de salsifis à cru, mousseline de
pommes de terre à la perle parfumée
..... Fr. 48.-

ORIGINE DES VIANDES ET CRUSTACES

Poule, foie gras de canard - France
Jarret de veau - Suisse
Agneau - Ecosse

Les Desserts

FROMAGES

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

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

Brillat Savarin affiné au diamant noir
Julienne de pommes Granny Smith
..... Fr. 12.-

DESSERTS

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

Trilogie de crèmes brûlées
« Anis étoilé, passoa, vanille Bourbon »
..... Fr. 12.-

Tartelette à l'orange Tarocco et pistache
Sorbet à l'orange de Sicile
..... Fr. 14.-

Friandise menthe chocolat façon
« After Eight »
..... Fr. 14.-

Dôme truffé au coeur ananas Victoria
Crème glacée à la vanille bourbon
..... 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