



CAFE DU
LEVANT

RESTAURANT

Le Menu

« SAVEURS ESTIVALES ... »

Mise en bouche

Tartare de thon rouge Albacores aux agrumes

Salade d'herbes du jardin

Sauvignon gris 2017 – Domaine des Bossons, Peissy - E. Leyvraz

Rouget barbet de roche à l'unilatéral, émulsion à la livèche

Courgette fleur farcie à la niçoise

Pinot blanc 2017 « Les Mévaux » – Domaine Château l'Evêque, Jussy - A. Mévaux

Pavé de boeuf de Presinge grillé

Sauce aux échalotes confites

Chanterelles persillées

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

Noctua 2016 « Gamay, syrah » – Domaine Delacquis, Cartigny - C. Delacquis

Tomme de Savoie au foin

Pain de campagne BIO toasté

Ou

Cerise gourmande en opaline

Sorbet à la cerise noire

L'Essentiel 2014 « Gamaret muté » – Domaine des Curiades, Lully - C. et J. Dupraz

.....
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

Persillé de tête de veau du pays
Sauce Gribiche
Salade de fèves, cébettes et huile de noix
..... Fr. 19.-

Crevettes sauvages à la plancha
Vinaigrette de légumes
..... Fr. 23.-

Artichaut violet à la barigoule
Sablé au parmesan
..... Fr. 28.-

Tartare de thon rouge Albacore aux agrumes
Salade d'herbes du jardin
..... Fr. 30.-

RISOTTO ET PÂTES

Risotto Carnaroli crémeux
Anguille fumée du Danemark
Emulsion d'herbes du potager
..... Fr. 24.-
(En plat Fr. 46.-)

Casarecce d'Aire-la-Ville, jus au romarin
Ris de veau et chanterelles
..... Fr. 20.-
(En plat Fr. 38.-)

POISSONS

Pavé de sandre de Suède cuit au coin du feu
Beurre blanc Nantais
Tombée de feuilles d'épinards
..... Fr. 39.-

Lotte sauvage rôtie au four
Ecume de crustacés
Etuvée de fèves, oignons fanes, radis rose
..... Fr. 42.-

Rouget barbet de roche à l'unilatéral
Emulsion à la livèche
Courgette fleur farcie à la niçoise
..... Fr. 45.-

VIANDES ET VOLAILLES

Filet de canette de la Dombes
Sauce bigarade aux cassis
Jardinière de légumes verts de saison
..... Fr. 39.-

Carré d'agneau de l'Adret, jus au thym
« Cuisson basse température »
Crèmeux d'ail rose
Courgette fleur farcie à la niçoise
..... Fr. 44.-

Pavé de boeuf de Presinge grillé
Sauce aux échalotes confites, chanterelles
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 CRUSTACÉS

Agneau, filet de canette - France
Boeuf, ris de veau et tête de veau - Suisse

Les Desserts

FROMAGES

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

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

Tomme de Savoie au foin
Pain de campagne BIO toasté
..... Fr. 12.-

DESSERTS

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

Café « Latino » ou thé gourmand
« Clafoutis à la cerise, financier,
petit pot au chocolat »
..... Fr. 14.-

**Chocolat en texture Namelka et
poivre de Sichuan**
..... Fr. 14.-

Douceur fraise - estragon
Crèmeux citron et meringue italienne
..... Fr. 14.-

Cerise gourmande en opaline
Sorbet à la cerise noire
..... 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