



CAFE DU
LEVANT

RESTAURANT

Le Menu

« UN AIR DE FÊTES ... »

Mise en bouche

Pressée de queue de boeuf de Presinge au foie gras de canard

Mini baguette dorée

Viognier de Peissy 2017 - Domaine les Crêtets, Peissy - P. et S. Plan

Bar sauvage de France à l'unilatéral, écume au corail d'oursins et huîtres

Tombée de feuilles d'épinards

Chenin Blanc 2016 « Cuvée Nina » - Domaine des Balisiers, Peney - C. Pillon

Suprême de volaille fermière du Nant d'Avril GRTA, sauce Périgieux

« Cuisson basse température »

Poêlée de cardons épineux de la Petite grave

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

Merlot 2016 - Domaine de la Printanière, Avully - C. Dugerdil

Vacherin Mont D'Or à la cuillère

Julienne de pommes Granny Smith

Ou

Opéra chocolat aux éclats de châtaignes, finger aux épices de Noël

Crème glacée au café Cuendet 100% arabica de Colombie

Flûtes Enchantées 2015 - Domaine Dugerdil, Dardagny - S. Dugerdil

.....
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 de la Petite Grave
Longeole tiède, feuilleté croustillant
..... Fr. 18.-

Cannelloni de saumon d'Ecosse fumé et
tourteaux au citron vert
Toast grillé « Malt, seigle et avoine »
..... Fr. 25.-

Pressée de queue de boeuf de Presinge au
foie gras de canard
Mini baguette dorée
..... Fr. 30.-

RISOTTO ET PÂTES

Risotto Carnaroli crémeux
aux scampis d'Islande
Emulsion de homard
..... Fr. 22.-
(En plat Fr. 44.-)

Casarecce d'Aire-la-Ville
Ris de veau à la Périgourdine
..... Fr. 20.-
(En plat Fr. 38.-)

« En cas d'allergies ou intolérances, veuillez vous adresser à
notre personnel qui vous renseignera volontiers sur la
présence éventuelle d'allergènes dans nos plats ... »

SELON DISPONIBILITÉ

Les produits sont issus de l'agriculture Genevoise

POISSONS

Ombre chevalier des Cévennes à la plancha
Emulsion de homard
Sifflets de poireaux à l'huile d'olive BIO
..... Fr. 36.-

Noix de Saint-Jacques d'Atlantique grillées
Hollandaise citronnée
Etuvée de légumes à l'ancienne
..... Fr. 42.-

Bar sauvage de France à l'unilatéral
Ecume au corail d'oursins et huîtres
Tombée de feuilles d'épinards
..... Fr. 46.-

VIANDES ET VOLAILLES

Parmentier de canard du Sud-Ouest
Sauce au Gamay de Genève
Trilogie de carottes aux échalotes confites
..... Fr. 35.-

Souris d'agneau d'Irlande confite
Jus au thym
Salsifis aux herbettes du potager
..... Fr. 44.-

Suprême de volaille fermière du Nant d'Avril
Sauce Périgueux
Poêlée de cardons épineux de la Petite Grave
Mousseline de pommes de terre à l'huile
d'olive BIO des Baux de Provence. 45.-

ORIGINE DES VIANDES ET CRUSTACES

Agneau - Irlande
Canard, foie gras- France
Volaille GRTA, ris de veau, boeuf - Suisse

Les Desserts

FROMAGES

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

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

Vacherin Mont d'Or à la cuillère
Julienne de pommes Granny Smith
..... Fr. 12.-

DESSERTS

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

Soufflé glacé à la clémentine Corse
..... Fr. 12.-

Café « Latino » ou thé gourmand
« Baba au rhum, Crème brûlée à la pistache,
Ganache au chocolat noir Kayambé 72%
..... Fr. 14.-

Opéra chocolat aux éclats de châtaignes
Finger aux épices de Noël
Crème glacée au café Cuendet
100% arabica de Colombie
..... 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