



CAFE DU
LEVANT
RESTAURANT

la Carte

Le Menu

« TUBER MELANOSPORUM ... »

Mise en bouche

Foie gras de canard poêlé, copeaux de truffes

Bouillon de poule aux légumes oubliés

Aligoté 2016 - Domaine du Clos du château, Chouilly - L. Dugerdil

Dos de cabillaud Skrei de Norvège à l'unilatéral, jus de viande perlé à la truffe

Salsifis braisés

Chardonnay 2017 « Fût de chêne » - Domaine des Pendus, Peney - C. Sossauer

Pièce de veau du pays à la périgourdine

« 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

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

Brie de Meaux au diamant noir

Pomme Granny Smith

Ou

Meringué à la crème diplomate truffée

Glace « Vanille Bourbon »

Champigny Brut « Scheurebe » - Domaine de Champigny, 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

Oeuf de poule parfait
Sifflets de poireau de la Petite Grave
Vinaigrette aux brisures de truffes
« Tuber Mélanosporum »
..... Fr. 20.-

Tartare de noix de Saint-Jacques
d'Atlantique, perles de citron
Gel et pickles de betterave rouge
..... Fr. 25.-

Foie gras de canard poêlé
Copeaux de truffes
Bouillon de poule aux légumes oubliés
..... Fr. 30.-

RISOTTO ET PÂTES

Risotto Carnaroli crémeux
Sots l'y laisse dorés
Sauce périgourdine
..... Fr. 20.-
En plat Fr. 40.-

Ravioles de crevettes, petits légumes à la
coriandre
Emulsion à la citronnelle
..... Fr. 18.-
En plat Fr. 36.-

« 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

Dos de cabillaud Skrei de Norvège à
l'unilatéral
Jus de viande perlé à la truffe
Salsifis braisés
..... Fr. 38.-

Bar sauvage de France à la plancha
Emulsion à la citronnelle
Crémeux de brocolis
..... Fr. 42.-

Saint-Pierre des côtes françaises grillé
Ecume de roche
Etuvée de fenouil, poireau au safran
..... Fr. 46.-

VIANDES ET VOLAILLES

Joue de boeuf de Presinge braisée
Sauce au Gamay de Genève
Carottes confites, polenta crémeuse GRTA
..... Fr. 32.-

Suprême de pintade de la Dombes
« Sélection Miéral » jus aux sucs de volaille
Chou farci à la truffe
..... Fr. 38.-

Pièce de veau du pays à la périgourdine
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

Pintade, foie gras- France
Boeuf, veau 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.-

Brie de Meaux au diamant noir
Pomme Granny Smith
..... Fr. 12.-

DESSERTS

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

**Chaud froid d'oranges Tarocco d'Italie au
Grand-Marnier**
Crème glacée à la pistache de Sicile
..... Fr. 12.-

Moelleux au chocolat noir Kayambé 72%
Sorbet aux fruits de la passion
« 10 mn de cuisson »
..... Fr. 14.-

Meringué à la crème diplomate truffée
Glace « 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