



CAFE DU
LEVANT

RESTAURANT

Le Menu

« SAVEURS DE SAISON ... »

Mise en bouche

Maki de crevettes sauvages d'Indonésie

Pamplemousse, sésame et coriandre

Sauvignon blanc 2017 - Domaine du Clos du château, Chouilly - L. Dugerdil

Lieu jaune de Norvège à l'unilatéral, sabayon citronné

Crèmeux de topinambours

Kerner 2016 - Domaine des Lolliets, Soral - R. Dunand

Carré d'agneau de l'Adret, épaule confite « Label Rouge »

Jus à la sarriette

Méli-mélo aux légumes de saison

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

Gamaret 2017 - Domaine Grand'Cour, Peissy - J-P Pellegrin

Le Berger d'Enhaut « La Rossinière » lait BIO de brebis

Gel figue aux agrumes

Ou

Douceur aux fruits exotiques, crumble noix de coco

Sorbet fruits de la passion

Les Compagnons de Vénus - Domaine du Centaure, Dardagny - C. et Fils Ramu

.....
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
Tombée de pousses d'épinards
Ecume au lard sec du Valais
..... Fr. 20.-

Carpaccio de boeuf du pays mi-cuit
Sauce aïoli
Poires confites au poivre de Sichuan
..... Fr. 25.-

Maki de crevettes sauvages d'Indonésie
Pamplemousse, sésame et coriandre
..... Fr. 30.-

RISOTTO ET PÂTES

Risotto Carnaroli crémeux
Poulpe d'Espagne et tomates séchées
Emulsion de basilic frais
..... Fr. 20.-
En plat Fr. 40.-

Ravioles de ris de veau du pays
Ecume au lard sec du Valais
..... 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

Lieu jaune de Norvège à l'unilatéral
Sabayon citronné
Crémeux de topinambours
..... Fr. 34.-

Sandre de Suède à la plancha
Beurre blanc Nantais
Croquant de côtes de blettes au citron confit
..... Fr. 40.-

Lotte des côtes françaises rôtie au four
Emulsion de basilic frais
Tombée de feuilles d'épinards
..... Fr. 46.-

VIANDES ET VOLAILLES

Filet de canette de la Dombes
« Sélection Miéral » Sauce bigarade
Fondue d'endives aux oranges Tarocco
..... Fr. 32.-

Côte de veau du pays, jus à la sauge
« Cuisson basse température »
Mousseline de pommes de terre à l'huile
d'olive BIO des Baux de Provence. . . . Fr. 44.-

Carré d'agneau de l'Adret, épaule confite
« Label Rouge » Jus à la sarriette
Méli-Mélo aux légumes de saison
Mousseline de pommes de terre à l'huile
d'olive BIO des Baux de Provence. 45.-

ORIGINE DES VIANDES ET CRUSTACES

Canette, agneau - France
Boeuf, 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.-

Le Berger d'Enhaut « La Rossinière »
Lait Bio de brebis, gel figue aux agrumes
..... Fr. 12.-

DESSERTS

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

Dôme glacé chocolat-orange
Sorbet orange sanguine
..... Fr. 12.-

Soufflé chaud « noisettes, amandes »
(10 mn de cuisson)
Crème glacée Fior Di Latte
..... Fr. 14.-

Douceur aux fruits exotiques
Crumble noix de coco
Sorbet fruits de la passion
..... 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