

« Chers clients,

Si vous êtes sujets à des allergies ou intolérances, sur simple demande de votre part, nos collaborateurs, vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats.

Votre hôte »

Nos menus...

A midi ...

<i>Menu du jour complet</i>	<i>47.-</i>
<i>Entrée, plat ou plat, dessert</i>	<i>40.-</i>
<i>Plat du jour</i>	<i>29.-</i>

Menu La Place

« Estival »

Mise en bouche

*Sépiole ikijime des Mer du Nord mi-cuite,
courgettes des Jardins de Trajets façon escabèche parfumées à la menthe fraîche,
rappée de poutargue sarde*

*Dos de cabillaud du Danemark rôti, « pappardelle »,
beurre blanc aux coquillages et niçoise de tomates à la Borage Cress*

*Pêche blanche marinée au Dolce di Noto, éclats de biscuits aux pistaches,
mousse fromage blanc au safran grec*

80.-

Pour la table entière...

Notre Menu Découverte 99.-

Composé de 3 plats, fromage ou dessert

Au gré des produits du marché

Et avec Accord Mets et Vins 150.-

Chacun des plats est accompagné d'un verre de vin...

Sélectionné par nos soins...

Nos entrées...

<i>Ravioles de homard du Maine, sauté de légumes au lait de coco et curry rouge Thaïlandais</i>	29.-
<i>Sériole ikijime des Mer du Nord mi-cuite, courgettes des Jardins de Trajets façon escabèche parfumées à la menthe fraîche, rappée de poutargue sarde</i>	28.-
<i>Pizza frita aux olives, mousse de morue à l'huile des Chef's Goutatoo, coulis de poivrons et chips de « peperoni cruschi »</i>	22.-
<i>Quasi de veau en tartare à la truffe d'été, vinaigrette de chanterelles et copeaux de parmesan Bio</i>	27.-
<i>Déclinaison d'aubergines, stracciatella de burrata fumée au lait genevois</i>	21.-
<i>La symphonie gourmande de « La Place »</i>	34.-

Nos plats...

<i>Poulpe et chorizo « Iberico Bellota » snackés aux saveurs estivales * 2015 *</i>	43.-
<i>Pavé de turbo sauvage des côtes Bretonnes à notre sauce pil-pil, poêlée de chanterelles, salicornes et tomates GRTA</i>	52.-
<i>Dos de cabillaud du Danemark rôti, « pappa di pomodoro », beurre blanc aux coquillages et niçoise de tomates à la Borage Cress</i>	41.-
<i>La pêche du jour à l'instinct du moment ...</i>	P.J.
<i>Filet de bœuf du pays poêlé, aubergine en finger croustillant à la scamorza et marinée de « mamma Salvina », jus à la sauge</i>	58.-
<i>Minute de « Secreto de Pata Negra », fricassée de pommes grenailles, confit d'oignons, pimientos del piquillo et coriandre fraîche * 2015 *</i>	49.-

Notre sélection de fromages...

<i>L'ardoise de fromages d'ici et d'ailleurs de chez Bruand</i>	18.-
<i>Parmigiano Reggiano 30 mois « Latteria Sociale Nuova » à Bibbiano</i>	16.-
<i>Nos glaces et sorbets sont de fabrication artisanale de chez Manu Gelato</i>	
<i>Nos petits pains sont faits maison</i>	

Nos gourmandises...

<i>Moelleux tiède au chocolat (69%) pure origine de Côte d'Ivoire, fraîcheur de framboise au Dark Sherry et son sorbet</i>	16.-
<i>Abricot poché et son noyau de crème brûlée, bavaroise au thé matcha, crème glacée vanille</i>	16.-
<i>Pêche blanche marinée au Dolce di Noto, éclats de biscuits aux pistaches, mousse fromage blanc au safran grec</i>	16.-
<i>La mangue de Sicile et son smoothie de yaourt, cake au combawa et Atsina Cress</i>	16.-

Nos suggestions pour accompagner votre repas...

<i>Allegria (Rosé de Grenache et Syrah) Famille d'Aboville, Languedoc</i>	2021 7.- dl 45.- bouteille
<i>Chardonnay du Frioule Branko, Cormons</i>	2019 9.- dl 60.- bouteille
<i>Contre Temps (Diolinoir/Gamay) Les Crêtets, Philippe et Sophie Plan, Peissy</i>	2020 9.- dl 60.- bouteille

Et notre sélection du moment du terroir Genevois...

*Cette carte est élaborée et préparée par Vincenzo De Rosa, secondé par Diego Mondonico.
Et vous êtes servis par Cristina De Rosa et Jean-Philippe Calvo.*

*Etant tributaires du marché, certains produits peuvent venir à manquer.
Le bœuf provient de Suisse et le porc d'Espagne.
Service et T.V.A. 7.7% compris*