



# La Carte

LA BRASSERIE

## APERITIVO

Pata Negra ibérico di Bellota et pain tomate    
*Pata Negra ham and tomatoes bread*  
53 €

Tartelette tartare de thon et caviar     
*Tuna tartare and caviar tartlet*  
(3 pièces)  
39 €

Guacamole à la Péruvienne      
*Peruvian-style avocado guacamole*  
27 €

Lobster roll    
*Lobster tartar in a brioche bread*  
(3 pièces)  
54 €

Caviar Oscietre  
*Oscietra Caviar*  
(50 g) 270 € / (100 g) 490 €

## LES ENTRÉES · STARTERS

Carpaccio de daurade, sauce jalapenos, kiwi et coriandre 🌱 🌿  
*Sea bream carpaccio, jalapeño sauce, kiwi, and coriander*

39 €

Asperges blanches rôties, sauce malthaise 🌱 🌿  
*Roasted white asparagus and maltaise sauce*

34 €

Salade de homard, céleri et pommes Granny Smith 🌱 🌿 🍷  
*Lobster salad, celery and Granny Smith apples*

48 €

Tartare de thon, concombre acidulé et shiso rouge 🌱 🌿 🍷  
*Tuna tartare, tangy cucumber and red shiso*

38 €

Salade Riviera

Romaine, anchois mariné, thon rouge et œufs de cailles

*Riviera Salad*

*Romaine lettuce, marinated anchovies, bluefin tuna and quail's eggs*

44 €

## LES PÂTES · PASTAS

Coquillettes jambon et truffe noire Melanosporum 🌱 🌿  
*Melanosporum black truffle and ham coquillettes pasta*

55 €

Linguine au homard 🌱 🌿  
*Lobster pasta*

79 €

## LES PLATS · MAIN COURSES

Loup rôti, artichauts, tomates et jus de coquillages 🌿 🍷  
*Roasted seabass, artichokes, tomatoes and shellfish sauce*  
56 €

Turbotin entier rôti, pommes délicatesse et tomates confites 🌿 🍷 🍷  
*Whole turbot roasted, pommes délicatesse and candied tomatoes*  
68 €

Filet de bœuf Wagyu grillé, sauce au poivre 🌿 🍷  
*Grilled Wagyu beef filet*  
107 €

Côte de veau, pommes de terre, champignons farcis 🌿 🍷  
*Veal chop, potatoes, stuffed mushrooms*  
82 €

## PIÈCES POUR 2 PERSONNES PIECES FOR 2 PEOPLE

Loup grillé petits légumes et riz japonais 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷  
*Grilled seabass with vegetables and Japanese rice*  
185 €

Côte de bœuf Wagyu, pommes de terre sautées et champignons  
*Rib Wagyu beef with potatoes and mushrooms*  
370 €

## LES GARNITURES · SIDE DISHES

Purée de pomme de terre à la truffe noire 🌿 🍷 🍷  
*Black truffle mashed potatoes*  
25 €

Riz japonais à l'avocat 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷  
*Japanese rice with avocado*  
18 €

Tian de légumes 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷  
*Vegetables tian*  
22 €

## LES DESSERTS · SWEETS

Assiette de fruit de saison 🌿🍃🍏🍎🍇

*Seasonal fruits plate*

25 €

Coulant au chocolat Manjari 64%, glace vanille de Madagascar 🍫

*Creamy chocolate coulant, vanilla ice cream*

23 €

Biscuit coco, crémeux de mangue et sorbet exotique

*Coconut biscuit, mango cream and exotic sorbet*

22 €

Pavlova à la framboise et sa crème légère 🍷

*Raspberry pavlova with light cream*

26 €

Cheesecakee basque, compote de fruits de saison

*Basque cheesecake, seasonal fruit compote*

(2 pers.)

48 €



Tous nos prix sont en Euros, service et TVA inclus. Toutes nos viandes sont d'origine Française ou Australienne sauf mention contraire. Veuillez nous informer de toute restriction alimentaire ou allergie.

Tous nos fruits et légumes sont issus de l'agriculture biologique.

*All our prices are in Euros, service and VAT included. All our meats are of French or Australian origin unless otherwise stated. Please inform us of any dietary restrictions or allergies.*

*All our fruits and vegetables are organically grown.*

Vegan · Vegan dish 🌿 Végétarien · Vegetarian 🍏 Certifié durable · Sustainability Certified 🌍 Local · Local 🍷 Plat signature · Signature dish

🐷 Porc · Pork 🐷 Sans gluten · Gluten free 🌿 Sans lactose · Lactose free 🍷 Sans fruits à coque · Nuts free 🍷

Contribution de la Fondation Genolier · Genolier Foundation Contribution 🌿 Bio · Organic **BI**