



LES CLASSIQUES DU SEAFOOD BAR

 Assiette de la Mer	65.00
Une sélection de saumons fumés Balik : Balik Original, Balik Gravlax, tartare de saumon Balik assaisonné, gambas marinées et crevettes, chair de crabe, guacamole, une huître Gillardeau n°3 et une cuillère de caviar.	
 Burratina & Caviar	49.00
Burratina genevoise servie avec 10 g de caviar.	
 Cocktail de crevettes & Caviar	49.00
Duo de crevettes servi sur un lit de guacamole, sauce cocktail et caviar.	
Anastasia	49.00
10 g de caviar accompagnés de saumon fumé Balik, servis sur un blini nappé de crème aigre.	
 Salade de Crabe	49.00
Chair de crabe préparée (tourteau), salade mêlée, guacamole et sauce cocktail.	

LE COIN DES “FOODIES”

 Carpaccio de ventrèche de thon	69.00
Ventrèche de thon fumée, stracciatella de burrata et vinaigrette aux agrumes.	
 Tartare de Thon & Stracciatella	59.00
Tartare de thon mariné au jus de citron et huile d'olive, stracciatella de burrata et saumon Balik Sjomga.	
 Salade Estivale	49.00
Nodini de mozzarella, saumon Balik ou véritable Pata Negra, tomates de saison, avocat et salade mixte.	
Foie Gras de canard au torchon	46.00
Foie gras de canard servi avec une confiture de figues.	
Burratina & Pata Negra	49.00
Burratina genevoise servie avec le traditionnel jambon ibérique et une focaccia artisanale.	
Véritable Pata Negra de Bellota	59.00
Traditionnel jambon ibérique servi avec sa focaccia artisanale et un concassé de tomates.	
 Tartare de bœuf & Caviar	59.00
Tartare de bœuf, stracciatella de burrata et caviar.	

DESSERTS

Moelleux au chocolat	18.00
servi avec une salade de fraises et glace vanille.	
 Ice Malossol	29.00
Sorbet citron servi avec vodka et caviar.	
Affogato al caffè	16.00
Deux boules de glace vanille et un espresso.	
  Salade de fruits et sorbet citron	16.00
Assiette de mini desserts	14.00
Café Gourmand	16.00
Café servi avec un assortiment de mini desserts.	

CAFÉ & THÉ

Café / Espresso / Ristretto “Marrone”	5.90
Double Espresso / Cappuccino	6.90
Thé	5.50
Pour une sélection de nos thés, adressez-vous aux membres du personnel.	

Origines des saumons : Norvège. Origine de notre foie gras : France. Origine du thon : Océan Pacifique FAO71 et FAO77.
Origine du bœuf : Suisse / France. Origine des pains : Suisse et Union Européenne.
Pour nos préparations, nous utilisons uniquement des ingrédients de toute première fraîcheur.
Par conséquent, tous les plats sont sous réserve de disponibilité des ingrédients. En cas d'allergies ou d'intolérances veuillez vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers. Nous vous remercions pour votre fidélité.

SÉLECTION DE CAVIARS

selon disponibilités

 Amour River, <i>Schrenki dauricus</i>, Grand Cru	
Gros grains verts foncés avec une texture délicate et croquante.	
50 g	135.00 - 125 g 290.00
 Osciètre, <i>Acipenser gueldenstaedtii</i>, Grand Cru	
Grains bruns foncés avec une texture ferme et croquante.	
50 g	170.00 - 125 g 390.00
 Golden, <i>Huso dauricus</i>, Grand Cru	
Grains verts émeraude dorés avec une texture délicate et éclatante.	
50 g	235.00 - 125 g 525.00
 Beluga, <i>Huso huso</i>, Grand Cru	
Grains gris clair anthracite avec une texture tendre, une complexité aromatique supérieure, crémeuse et racée.	
50 g	410.00 - 125 g sur demande

selon disponibilité

Huîtres “Gillardeau” n°3	6 pieces	59.00
“Spéciales Extra”	12 pieces	115.00

SÉLECTION DE SAUMONS BALIK



FILETS DE SAUMON

 Balik N°1	69.00
Avec le Balik Filet Tsar Nikolaj N°1, Balik présente son chef-d'œuvre, servi avec une focaccia artisanale et sauce tzatziki.	
 Balik Tsar Nikolaj & Composition Exotique	59.00
La partie la plus noble et tendre de notre saumon Balik : le cœur de filet servi avec avocat et fruit de la passion.	
 Balik Sashimi Style	55.00
Filet de saumon Balik cru légèrement salé coupé façon sashimi.	

SAUMONS TRANCHÉS

Balik Original	42.00
Balik Gravlax	42.00
Balik Duo	46.00
Choisissez le saumon fumé Balik classique, le Gravlax ou découvrez-les en version Duo.	

SPÉCIALITÉS

 Balik Discovery	69.00
Assiette dégustation de la gamme Balik.	
Poke Bowl Balik	55.00
Sjomga Balik Tradition et œufs de saumon Balik accompagnés de crudités, sauce soja et riz à sushi.	
Balik Original & Gambas	46.00
Tranches de saumon fumé Balik et gambas.	
 Tartare de saumon fumé Balik	42.00
Assaisonné aux zestes de citron, gingembre frais et Cognac.	

ACCOMPAGNEMENTS

 Salade de nodini de mozzarella, tomates de saison et avocat	29.00	 Écrasé de pommes de terre et stracciatella de burrata	16.00
Duo de foccacin	29.00	  Salade de wakamé, edamane et riz à sushi	16.00
Stracciatella de burrata et crevettes. Guacamole et tartare de saumon.		  Avocat & Guacamole	16.00

Ces garnitures sont servies uniquement en accompagnement des plats à la carte.

CHAMPAGNES

	12.5 cl	1/2 Bt. 37.5 cl	Bt. 75 cl
Caviar House Brut, Champagne Lombard	24.00	70.00 Magnum	140.00 270.00
Caviar House Rosé, Champagne Lombard	26.00	75.00	150.00
R de Ruinart Brut	28.00		170.00
Ruinart Rosé			250.00
Ruinart Blanc de Blancs		135.00	265.00
Taittinger Brut Millésimé 2015			220.00

VINS BLANCS

	12.5 cl	Bt. 75 cl
Chasselas, Cuvée de S Lavaux AOC, Samantha Filipinetti	19.00	110.00
Aigle “Les Murailles” AOC H. Badoux		69.00
Petite Arvine “Trésors de Familles” Valais, Maison Gilliard	16.00	89.00
Perle de Sauvignon IGP Pays D’oc Gérard Bertrand	14.00	69.00
Chablis Vieilles Vignes Pascal Bouchard	19.00	110.00
Chardonnay Aigle Royal BIO Gérard Bertrand	26.00	135.00
Sancerre “Les Panseillots” BIO Guillerault-Fargette	19.00	110.00

VINS ROUGES & ROSÉ

	12.5 cl	Bt. 75 cl
Pinot Noir Les Frères Dutruy	16.00	89.00
La Demoiselle de Sociando Mallet Bordeaux, Haut-Médoc	19.00	110.00
Château L’Hospitalet BIO Gérard Bertrand	23.00	120.00
Cuvée 101 Les Arbousiers Gérard Bertrand		120.00
Côte des Roses Pays d’Oc Gérard Bertrand	14.00	69.00
Clos du Temple * <i>Élu meilleur vin rosé au monde</i> * Gérard Bertrand		240.00

 Vins d'exception, au verre Demandez la carte !

Bloody Mary 24.00

Vodka, jus de tomate et jus de citron

*
Accompagné d'une huître Gillardeau n°3 30.00

BIÈRES - BOUTEILLE

Moretti	33 cl	10.00
Erdinger bière blanche	50 cl	13.00
Ittinger Ambre	33 cl	12.00
Bière Balik	33 cl	15.00
Erdinger bière sans alcool	33 cl	9.00

SPIRITUEUX

	4 cl
Qavjar vodka Nr 1 Baliqshi Reserve	18.00
Qavjar vodka Nr 2 Handmade since 1908	18.00
Qavjar vodka Nr 3 Raspberry Reserve	18.00
Vodka Initiale Solignac	22.00
Gin Muma	22.00
Bombay Sapphire	16.00
Rhum Havana Club 3 ans	16.00
Rhum Diplomatico	18.00
Jack Daniels 7 ans	18.00
Chivas Regal 12 ans	18.00
Oban 14 ans	22.00
Lagavulin 16 ans	26.00
Cognac Hennessy XO	35.00
Limoncello	14.00
Grappa di Barolo / Moscato	16.00

MINÉRALES & SOFT DRINKS

Henniez Naturelle	50 cl	6.90
San Pellegrino	50 cl	6.90
Perrier	33 cl	8.00
Jus d’orange Spur	25 cl	8.00
Jus de saison Spur	25 cl	8.00
Jus de tomate	20 cl	8.00
Jus de pomme Ramseier	33 cl	8.00
Tonic Water Kinley	20 cl	8.00
Ginger beer / Ginger Ale Kinley	20 cl	8.00
Coca-Cola / Zero	33 cl	8.00
Sprite / Fanta	33 cl	8.00
Fustea lemon	33 cl	8.00

Spritz Code Rouge 24.00

Aperol & Code Rouge Blanc de Blancs
Crémant de Limoux

Muma Mule 26.00

Gin Muma, citron vert
et ginger beer

