

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 5 g 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 Gourmet	49.00
Balik Sjomga, foie gras de canard, gambas, avocat et tomates servis avec une salade mixte.	
Salade Balik ou Bellota	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 figes.	
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 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.	

Origine des saumons : Norvège. Origine de notre foie gras : France.
Origine du thon : Océan Pacifique FAO71 et FAO77. Origine du bœuf : Suisse / France.
Origine des viennoiseries : Union Européenne.
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	230.00 - 125 g 500.00
 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
Balik sashimi 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

  Edamane et riz à sushi	12.00	Stracciatella de burrata	18.00
		servie avec une focaccia et huile d'olive fumée Muraglia.	
 Écrasé de pommes de terre	14.00	 Salade de tomates séchées, avocat	29.00
 Avocat & Guacamole	16.00	et burratina genevoise	

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	140.00
		Magnum	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	19.00	110.00
Lavaux AOC, Samantha Filipinetti		
Aigle “Les Murailles” AOC		69.00
H. Badoux		
Petite Arvine “Trésors de Familles”	16.00	89.00
Valais, Maison Gilliard		
Perle de Sauvignon IGP Pays D’oc	14.00	69.00
Gérard Bertrand		
Chablis Vieilles Vignes	19.00	110.00
Pascal Bouchard		
Chardonnay Aigle Royal BIO	26.00	135.00
Gérard Bertrand		
Sancerre “Les Panseillots” BIO	19.00	110.00
Guillerault-Fargette		

VINS ROUGES & ROSÉ

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

 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

Spritz Code Rouge 24.00

Aperol & Code Rouge Blanc de Blancs Crémant de Limoux

Muma Mule 24.00

Gin Muma, citron vert et ginger beer

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 Three Cents	20 cl	8.00
Ginger Beer Three Cents	20 cl	8.00
Aegean Tonic Concombre Three Cents	20 cl	8.00
Pink grapefruit Three Cents	33 cl	8.00
Cherry soda Three Cents	33 cl	8.00
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



SEAFOOD BAR CLASSICS

 Seafood platter	65.00
A selection of Balik smoked salmon: Balik Original, Balik Gravlax, seasoned Balik salmon tartare, marinated prawns and shrimps, crab meat, guacamole, a No. 3 Gillardeau oyster accompanied by 5 g of caviar.	
 Burratina & Caviar	49.00
Genevese Burratina served with 10 g of caviar.	
 Prawn cocktail & Caviar	49.00
Duo of prawns served on a guacamole, cocktail sauce and caviar.	
Anastasia	49.00
10 g of caviar served with Balik smoked salmon and a blini topped with sour cream.	
 Crab Salad	49.00
Prepared crabmeat served with mixed salad, guacamole and cocktail sauce.	

FOODIES’ CORNER

 Tuna belly carpaccio	69.00
Smoked tuna belly, Burrata stracciatella and citrus vinaigrette.	
 Tuna tartare & Stracciatella	59.00
Tuna tartare marinated in lemon juice and olive oil, Burrata stracciatella and Balik Sjomga salmon.	
Gourmet Salad	49.00
Balik Sjomga, duck foie gras, prawns, avocado, and tomatoes served with a mixed salad.	
Balik or Bellota Salad	49.00
Mozzarella nodini, Balik salmon or real Pata Negra, seasonal tomatoes, avocado and mixed salad.	
Duck Foie Gras in a cloth	46.00
Duck foie gras served with a fig jam.	
Burratina & Pata Negra	49.00
Genevese Burratina served with traditional Spanish ham and artisanal focaccia.	
 Real Pata Negra from Bellota	59.00
Traditional Spanish ham, served with artisanal focaccia and crushed tomatoes.	
Beef tartare & Caviar	59.00
Beef tartare, Burrata stracciatella and caviar.	

DESSERTS

Chocolate cake	18.00
served with vanilla ice cream.	
 Ice Malossol	29.00
Lemon sorbet served with vodka and caviar.	
Affogato al caffè	16.00
Two scoops of vanilla ice cream and an espresso.	
  Fruit salad and lemon sorbet	16.00
Assortment of mini desserts	14.00
Gourmand Coffee	16.00
Coffee served with a selection of mini desserts.	

COFFEE & TEA

Coffee / Espresso / Ristretto “Marrone”	5.90
Double Espresso / Cappuccino	6.90
Tea	5.50
For a selection of our teas, please ask a member of staff.	

CAVIARS SELECTION

subject to availability

 Amour River, <i>Schrenki dauricus</i> , Grand Cru	
Large dark green grains with a delicate, crunchy texture.	
50 g	135.00 - 125 g 290.00
 Osciètre, <i>Acipenser gueldenstaedtii</i> , Grand Cru	
Dark brown grains with a firm, crunchy texture.	
50 g	230.00 - 125 g 500.00
 Golden, <i>Huso dauricus</i> , Grand Cru	
Golden emerald green grains with delicate texture and brilliant.	
50 g	235.00 - 125 g 525.00
 Beluga, <i>Huso huso</i> , Grand Cru	
Anthracite light gray grains with a soft texture, superior aromatic complexity, creamy and racy.	
50 g	410.00 - 125 g on request

subject to availability

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

SIDE DISHES

  Edamame and sushi rice	12.00	Burrata stracciatella	18.00
 Mashed potatoes	14.00	Served with focaccia and smoked olive oil Muraglia.	
  Avocado & Guacamole	16.00	 Sundried tomato salad, avocado and Genevese Burratina	29.00

These sides dishes are only served as an accompaniement to the main dishes of the menu.

CHAMPAGNES

	12.5 cl	1/2 Bt. 37.5 cl	Bt. 75 cl
Caviar House Brut, Champagne Lombard	24.00	70.00	140.00
		Magnum	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

WHITE WINES

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

RED & ROSÉ WINES

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

 Exceptional wines, by the glass Ask for the menu!

Bloody Mary 24.00

Vodka, tomato juice and lemon juice

*

Accompanied by a Gillardeau No. 3 oyster 30.00

Spritz Code Rouge 24.00

Aperol & Code Rouge Blanc de Blancs

Crémant de Limoux

Muma Mule 24.00

Gin Muma, lime and ginger beer

BALIK SALMON SELECTION



SALMON FILLET

 Balik N°1	69.00
With the Balik Filet Tsar Nikolaj No. 1, Balik presents his masterpiece, served with artisanal focaccia and tzatziki sauce.	
 Balik Tsar Nikolaj & Exotic composition	59.00
The finest and most tender part of our Balik salmon: the heart of the fillet served with avocado and passion fruit.	
 Balik Sashimi Style	55.00
Lightly salted raw Balik salmon fillet cut sashimi style.	

SLICED SALMON

Balik Original	42.00
Balik Gravlax	42.00
Balik Duo	46.00
Choose the Classic Balik smoked salmon, the Gravlax or discover them in a Duo version.	

DELIGHTS

 Balik Discovery	69.00
Tasting plate from the Balik range.	
Poke Bowl Balik	55.00
Balik sashimi and Balik salmon roe served with raw vegetables, soy sauce, and sushi rice.	
Balik Original & Prawns	46.00
Slices of Balik smoked salmon and prawns.	
 Balik smoked salmon tartare	42.00
Seasoned with lemon zest, fresh ginger and Cognac.	

BOTTLE BEERS

Moretti	33 cl	10.00
Erdinger white beer	50 cl	13.00
Ittinger Amber	33 cl	12.00
Balik Beer	33 cl	15.00
Erdinger non-alcoholic beer	33 cl	9.00

SPIRITS

	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
Muma Gin	22.00
Bombay Sapphire	16.00
Havana Club Rum 3 years	16.00
Diplomatico Rum	18.00
Jack Daniels 7 years	18.00
Chivas Regal 12 years	18.00
Oban 14 years	22.00
Lagavulin 16 years	26.00
Hennesy Cognac XO	35.00
Limoncello	14.00
Grappa di Barolo / Moscato	16.00

MINERALES & SOFT DRINKS

Henniez Natural	50 cl	6.90
San Pellegrino	50 cl	6.90
Perrier	33 cl	8.00
Spur orange juice	25 cl	8.00
Spur seasonal juice	25 cl	8.00
Tomato juice	20 cl	8.00
Ramseier apple juice	33 cl	8.00
Tonic Water Three Cents	20 cl	8.00
Ginger Beer Three Cents	20 cl	8.00
Cucumber Aegean Tonic	20 cl	8.00
Three Cents		
Pink grapefruit Three Cents	33 cl	8.00
Cherry soda Three Cents	33 cl	8.00
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

Salmon origin: Norway. Our Foie gras origin: France.

Tuna origin: Pacific Ocean FAO71 and FAO51. Beef origin : Switzerland/France.

Origin of pastries: The European Union. Origin of breads: Switzerland and The European Union.

For all of our dishes, we use only the freshest ingredients possible. Consequently, they are all subject to the availability of ingredients.

In the event of allergies or food intolerances, please talk with our staff who will be delighted to advise you. Thank you for your loyalty.

 Only vegetables and/or grains

 Gluten free

If you have any comments, do not hesitate to contact by email info@chapremium.com.

Prices are listed in CHF and include service and VAT

