



N°1

BALIK FILLET TSAR NIKOLAJ



BALIK TSAR N°1

LES CLASSIQUES
DU SEAFOOD BAR

	Assiette de la Mer	69.00
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 Fine de Claire n°2 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	55.00
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”

	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.		
	Foie Gras de canard mi-cuit	46.00
Foie gras de canard "Maison" servi avec une confiture de figues.		
	Seafood Roll	49.00
Brioche toastée garnie avec des crevettes, de la chair de crabe, saumon Balik Sjomga et guacamole		
	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.		
	Taste of Excellence	90.00
Balik Tsar Nikolaj, 20 g de caviar et foie gras mi-cuit		
	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



Baeri, *Acipenser baerii*
Ce caviar aux grains fins est connu pour sa saveur forte, élégante et sa finition exquise, fine et claire.
Ses couleurs vont des nuances de noir, gris au brun foncé.
50 g 150.00 - 125 g 375.00



Oscietra Golden Superior, *Acipenser gueldenstaedtii*
Ses grains, d'un calibre généreux et d'une fermeté exemplaire, arborent des nuances ambrées et des reflets d'or pur.
50 g 190.00 - 125 g 415.00



Kaluga, *Huso dauricus*
La saveur de notre sélection de caviar Kaluga est beurrée avec une pointe de noisette. Ses gros grains gris perle brillants sont caractérisés par leur texture crémeuse.
50 g 205.00 - 125 g 440.00



Beluga, *Huso huso*
Grains gris perle au gris 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 “Spéciales Extra”	6 pièces	65.00	Huîtres Fine de Claire n°2	6 pièces	50.00
	12 pièces	125.00		12 pièces	95.00

ACCOMPAGNEMENTS

-  Écrasé de pommes de terre 14.00
-   Avocat & Guacamole 16.00

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

-  Salade de tomates séchées, avocat et burratina genevoise 29.00
- Bisque de homard 29.00
servie avec une focaccia garnie de crevettes et de stracciatella de burrata.

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

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
Rosso Riserva Maison Paolini	14.00	69.00
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		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

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

N'hésitez pas à demandez notre carte des cocktails

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.

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.
- Balik Original & Gambas 46.00
Tranches de saumon fumé Balik et gambas.
-  Balik Tartare 42.00
Tartare de saumon fumé Balik, crème aigre et aneth.

BIÈRES - BOUTEILLE

Moretti	33 cl	11.00
Erdinger bière blanche	50 cl	14.00
Ittinger Ambre	33 cl	13.00
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	18.00
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
Coca-Cola / Zero	33 cl	8.00
Sprite / Fanta	33 cl	8.00
Fustea lemon	33 cl	8.00



 Seulement des légumes et/ou céréales

 Sans Gluten

Si vous avez des commentaires, n’hésitez pas à nous contacter par courriel info@chapremium.com.

Les prix sont indiqués en CHF et incluent le service et la TVA