

MODERN
SEAFOOD
BAR

GENEVA AIRPORT



Cher client, Chère cliente,

En 1982, alors que ma famille et moi gérons encore Caviar House, nous avons eu l'idée de créer une expérience culinaire unique, mettant à l'honneur nos meilleurs caviars et saumons : **le Seafood Bar** !

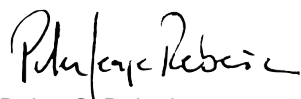
L'objectif principal était de proposer une expérience unique en 17 minutes, de l'accueil au départ.

Au cours des 44 dernières années, les choses ont évolué, tout comme les demandes de nos clients et amis.

C'est dans cet esprit que nous avons créé une nouvelle formule, autour du concept du « Modern Seafood Bar ». Nous vous proposons désormais uniquement des produits en phase avec notre époque, issus d'une aquaculture durable et respectueuse de l'environnement, contribuant à la protection de la nature et garantissant un commerce équitable.

Je continue de vous garantir le meilleur saumon fumé au monde, les caviars les plus récents et les plus exceptionnels de la scène internationale, ainsi que tout ce qui accompagne ces produits d'exception. Bienvenue dans notre « version moderne d'un seafood bar classique ». Je suis fier de vous proposer une sélection de produits d'exception.

N'hésitez pas à me faire part de vos suggestions.



Peter G. Rebeiz

Président, gastronome, voyageur, musicien et expert en caviar.



LES PLATS SIGNATURES

- ASSIETTE DE LA MER** 69.00
Une sélection de saumons fumés Balik : Original et Gravlax, tartare de saumon fumé assaisonné, gambas marinées et crevettes, chair de crabe, guacamole, une huître Gillardeau n°3 et 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
Saumon fumé Balik Original servi sur un blini nappé de crème aigre et 10 g de caviar.
- LE PLATEAU MODERN SEAFOOD BAR** 90.00
- Saumon fumé Balik Tsar Nikolaj
 - Foie gras de canard et son chutney de figues au Porto
 - 20 g de caviar
 - Mini focaccia avec avocat et tartare Balik
 - Huître Gillardeau n°3, Stracciatella et caviar

NOS CRÉATIONS

- BURRATINA & PATA NEGRA** 49.00
Burratina genevoise servie avec le traditionnel jambon ibérique et une focaccia artisanale.
- SEAFOOD ROLL** 49.00
Brioche toastée garnie avec crevettes, chair de crabe des neiges, saumon Balik Sjomga et guacamole.
- 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.

À DÉCOUVRIR

- FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT** 46.00
Foie gras de canard "Maison" servi avec son chutney de figues au Porto.
- PATA NEGRA DE BELLOTA** 59.00
Traditionnel jambon ibérique servi avec sa focaccia artisanale et son concassé de tomates à l'ail.
- TARTARE DE BŒUF & CAVIAR** 59.00
Tartare de bœuf coupé au couteau, stracciatella de burrata et 10 g caviar.

NOBLE & GREEN

- GREEN BOWL** 39.00
Quinoa accompagné de salicorne, avocat, concombre, edamame et myrtilles.
- SALADE DE CRABE** 49.00
Chair de crabe sauvage, salade mêlée, guacamole et sauce cocktail.
- SALADE BALIK** 49.00
Duo de saumon Sjomga Balik, gambas marinées, avocat et salade mixte de saison.

ACCOMPAGNEMENTS

- Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, échalote et ciboulette 14.00
- Focaccia & Stracciatella di burrata 16.00
- Soupe Miso, algues et tofu Suisse 16.00
- Avocat & Guacamole 16.00
- Quinoa et salicorne 16.00
- Salade de tomates de saison 14.00

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

CAVIARS

selon disponibilités



QIN SHI CLASSIC

Grains plus clairs vert foncé avec une texture délicate et croquante.

50 g 120.00 - 125 g 270.00



BAERI

Grains gris anthracite avec une texture ferme et raffinée.

50 g 130.00 - 125 g 280.00



OSCIETRA GOLDEN SUPERIOR

Grains brun foncé avec une texture ferme et croquante.

50 g 165.00 - 125 g 380.00



KALUGA

Grains vert émeraude dorés avec une texture délicate et éclatante.

50 g 175.00 - 125 g 390.00



PERSICUS

Ses grains sombres aux reflets noirs, gris ou bronze avec une texture au contraste raffiné, laissant place à une sensation fondante et veloutée.

50 g 350.00 - 125 g 840.00



BELUGA

Grains gris clair anthracite avec une texture tendre, une complexité aromatique supérieure, crémeuse et racée.

50 g 395.00 - 125 g 960.00

250 g, 500 g et 1 kg sur demande

SAUMON FUMÉS BALIK



FILETS DE SAUMON

BALIK N°1

69.00

Avec le Filet Tsar Nikolaj N°1, Balik présente son chef-d'œuvre, servi avec focaccia artisanale et " crème d'or " (crème végétale, curcuma, gingembre et poivre noir).

🍷 BALIK TSAR NIKOLAJ

59.00

& COMPOSITION EXOTIQUE

La partie la plus noble et tendre de notre saumon : le cœur de filet servi avec guacamole et fruit de la passion.

SAUMONS TRANCHÉS

🍷 BALIK ORIGINAL OU GRAVLAX

42.00

🍷 BALIK DUO

49.00

Choisissez le saumon fumé Original, Gravlax ou en version Duo.

SPÉCIALITÉS

🍷 BALIK DISCOVERY

69.00

Assiette dégustation de la gamme Balik.

BALIK ORIGINAL & GAMBAS

46.00

Tranches de saumon fumé et gambas.

🍷 BALIK TARTARE

39.00

Tartare de saumon fumé, lié à la crème aigre et aneth.

HUÎTRES

selon disponibilité

🍷 Huîtres Gillardeau n°3 " Spéciales "

6 pièces 65.00 12 pièces 125.00

DESSERTS

🍷 MOELLEUX AU CHOCOLAT

18.00

servi avec une glace vanille

ICE MALOSSOL

29.00

Sorbet citron servi avec vodka et caviar.

🍷 AMANDES PRINCESSE N°1 " GUILLAUME BICHET "

33.00

Amandes enrobées de chocolat au lait, 125 g

🍷 AFFOGATO AL CAFFÈ

16.00

Deux boules de glace vanille, arrosées d'un espresso.

🍷 SALADE DE FRUITS DE SAISON ET SORBET CITRON

16.00

🍷 CAFÉ GOURMAND

16.00

Café servi avec un assortiment de mini desserts.

🍷 ASSIETTE DE MINI DESSERTS

14.00

🍷 Vegan 🍷 Sans Gluten 🍷 Végétarien



Ice Malossol

CHAMPAGNES

	12.5 cl	1/2 Bt. 37.5 cl	Bt. 75 cl
Champagne Lombard Brut	24.00	70.00	140.00
		Magnum	270.00
Champagne Lombard Rosé	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		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	23.00	120.00
Cuvée 101 Les Arbousiers Gérard Bertrand		120.00
Côte des Roses (Rosé) 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 demander notre carte des cocktails**CAFÉ & THÉ**

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

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	8.50
Jus de saison Spur	25 cl	8.50
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

HAPPYFOOD & STORY TASTING

Origine des saumons : Norvège.

Origine de notre foie gras : France.

Origine du crabe des neiges : Canada

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.

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.



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