

## Pour commencer . . .

« Tarshimi » de thon rouge Albacore « Friend of the Sea » salade d'algues marines, tobeko croquant au pavot	38.-
Homard à la plancha, dans un jardin fou de belles tomates d'été	48.-
Bons beignets « brûle doigts » de fleurs de courgettes de Monsieur Chapuis girolles poêlées, jus vert d'herbettes	38.-
Ravioles de crabe royal du Kamtchatka et langoustine « Asia » émulsion de crustacés a la citronnelle et gingembre	58.-

## La Mer . . .

Blanc de turbotin saveurs estivales en chaud et froid, langoustine marinée	62.-
Dos de bar de l'Atlantique rôti au thym citronné, huile d'olive aux croques légumes	64.-
Délicieux voyage d'un homard en Andalousie « Olééé »	78.-
Belle sole de Bretagne de petits bateaux à la poêle, au beurre salé des Alpes <i>En dégustation pour deux personnes</i>	82.- p.p 46.-
Bar d'Atlantique cuit en croûte de sel marin, sauce Niçoise <i>pour 2 personnes</i>	p.p 84.-
Bar d'Atlantique cuit à la fumée de bois, vinaigrette aux appétits <i>pour 2 personnes</i>	p.p 84.-

## Prairies et pâturages. . .

Filet de bœuf maturé de race charolaise rôti au sautoir condiment de tomate au poivre, dragées d'ail croustillantes	62.-
Carré d'agneau de Vessy de Monsieur J.Imberti rôti en cocotte artichauts poivrade, caillé de brebis légèrement fumé, terreau Provençal	62.-

## Menu Auberge . . .

160.-

*Au gré des saisons et du marché, T. Byrne & G. Dupont  
vous proposent chaque jour un délicieux menu composé de 4 plats*


*Notre Maître d'Hôtel sera ravi de vous l'annoncer . . .*

*Plats et menus végétarien sur demande*

*Du lundi au vendredi . . .*

*notre business lunch servi face au lac de Cologny 68.-*

## Les fromages du pays au lait cru . . .

L' Etivaz AOC d'alpage, chutney aux noix et raisins	18.-
Chèvre d'Aubonne, tapenade d'olives Taggiasche, pesto de tomate confite	18.-
 1508, Tomme au lait cru Col de Jaun	18.-

## Le chariot des desserts de Tomo . . .

21.-

Sorbets et glaces maison

*En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers*



*Origine de nos viandes: Le bœuf (Suisse), l'agneau (Suisse), la volaille (France), le veau (Suisse)*

*TVA (7.7%) comprise*



## To tease your appetite . . .

« Tarshimi » of red tuna "Friend of the Sea" sea-weed salad, tobeko, poppy seeds	38.-
Lobster "à la plancha", wild garden of well-ripped summer tomatoes	48.-
Fried zucchini flowers like a donut, herbs green juice, sautéed chanterelles	38.-
Ravioli filled with crab of Kamtchatka and langoustine "Asia" Sea food emulsion, lemon-grass and ginger	58.-

## The tide...

Hot and cold turbot fillet, summer flavours, marinated langoustine	62.-
Sea-bass roasted with aromatic lemon-thyme, olive oil with crunchy vegetables	64.-
Amazing trip of a lobster to Andalusia «Olééé»	78.-
Whole roast sole of Brittany, salted butter from the Alps <i>as a tasting for two persons p.p</i>	82.- 46.-
Sea-bass cooked in a rock salt crust, Niçoise sauce <i>For two people p.p</i>	82.- 82.-
Sea-bass cooked over beech smoke, vinaigrette with aromatic herbs <i>For two people p.p</i>	82.- 82.-

## The meadow...

Charolais beef fillet, tomato condiment with pepper , crispy garlic dragees	62.-
Rack of lamb from the Vessy roasted in casserole purple artichokes, curdled Sheep milk	62.-

*In case of allergy or food restrictions, please contact our staff who will gladly inform you*



## Auberge Menu . . .

160.-

*Every day, T. Byrne & G. Dupont,  
propose a delicious 4 course menu according to the seasons and the market*


*Our Maître d' Hôtel will be happy to inform you*

*Vegetarian dishes and menus on request*

*From Monday to Friday. . .*

*Our business lunch served in front of the lake of Cologny 68.-*

## Refined Swiss cheeses . . .

L'Étivaz AOC, chutney with nuts and grapes	18.-
Chèvre d'Aubonne, Taggiasche olives tapenade, pesto of compfit tomato	18.-
 1508, unpasteurized milk tomme from the Jaun pass	18.-

## The fabulous sweet trolley of Chef TOMO . . .

21.-

Homemade ice cream and sorbets

*Origin of our meats: Beef (Ireland/Switzerland), poultry (France) Veal (Switzerland)*

*TVA (7.7%) comprise*

