

SEVENTY

BUSINESS LUNCH 29.-

Servi avec une petite salade ou potage du jour
Avec dessert du jour, supplément 8.-

LUN

MAR

MER

JEU

VEN

À LA COUPE

prix au 50gr

Viande séchée des Grisons	14
Saucisson des Grisons	15
Jambon Pata Negra de Bellota	21

DÉGUSTATION DU TERROIR

Terrine de foie gras, chutney à la figue,
tuile aux amandes

Soupe de fèves au lait d'amande

Pavé de féra poêlé, trompettes sautées,
mousseline de topinambour, jus de persil

Assiette de fromages

Cheesecake à la citrouille

3 plats à CHF 49

4 plats à CHF 65

5 plats à CHF 79



HORS D'ŒUVRES

Salade verte "à notre sauce"	7
Salade de saison "à notre sauce"	11
Terrine de foie gras, chutney à la figue, 21 29 tuile aux amandes	
Pressé de sanglier, légumes d'antan acidulés, sauce Cumberland	26
Salade de tofu au sésame, papaye, mangue et sauce soja sucrée	25

TARTARES & CO

Tartare de truite rose, réduction d'agrumes et aneth 120gr 180gr	19 27
Ceviche de dorade	18 32
Tartare de boeuf 120gr 180gr	25 34
Carpaccio de boeuf aux tomates séchées et au parmesan	23 37
Tartare de boeuf thaï, saladine de papaye verte 120gr 180gr	28 37

SOUPES

Velouté de topinambour à la pistache	14
Soupe de fèves au lait d'amande	13
Soupe du jour	12

PLATS & SAISON

Filets de perche aux girolles en persillade	49
Longeole au vin rouge, lentilles Beluga et crème de tonneau à l'ail confit	31
Canon de chevreuil rôti, jus de gibier, écrasé de marrons aux airelles, choux de Bruxelles glacés	59
Pavé de féra poêlé, trompettes sautées, mousseline de topinambour, jus de persil	42
Civet de biche, courge butternut glacée, spätzle	51

VÉGÉTARIENS

Risotto à la châtaigne	24
Tarte fine aux cèpes, oeuf poché	26
Gnocchi de potimarron, crème de vacherin Mont d'Or	25
Chili de légumes et quinoa aux avocats	24

SPECIAL

La plupart de nos plats sont disponibles sans gluten ou lactose.
Une liste complète de nos allergènes est disponible, demandez-la
à notre équipe.

AMBASSADEUR DU TERROIR

Notre restaurant bénéficie du label "Ambassadeur du Terroir
Genevois" et vous offre à ce titre, la garantie de qualité
et de proximité des produits issus du terroir de notre région.

ORIGINE DES VIANDES

Toutes nos viandes et volailles proviennent de Suisse, excepté le
Pata Negra et le sanglier d'Espagne, le canard et ses dérivés de
France, la biche de Nouvelle-Zélande et le chevreuil d'Autriche.

ORIGINE DES POISSONS

Féra (élevage) - Suisse
Truite (élevage) - Suisse
Dorade (élevage) - Europe
Perche (élevage) - Pologne
Saumon Ora King - Nouvelle-Zélande

GRILL

Dorade papillon	38
Saumon Ora King	39
Carré d'agneau de Vessy	49
Côte de porc de Jussy	28
Coquelet en crapaudine	25 34

GRILL "PREMIUM"

Avec os à moelle

Filet de boeuf 200gr	68
Entrecôte 180gr	39
Entrecôte 240gr	49

LES À CÔTÉS 4.-

Épinards | Poêlée de légumes
Poêlée de tomates cerise au basilic
Gratin de cardons | Riz basmati
Lentilles Beluga (GRTA) | Frites
Purée de pommes de terre à l'huile d'olive
Pommes de terre grenaille | Spätzle

DESSERTS 12.-

Assiette de fromages locaux
Cheesecake à la citrouille
Crumble pommes et coings
Financier à la noisette,
ganache chocolat Favarger
Macaron à la framboise, crémeux de citron vert
Glaces 3 boules
Café gourmand

Service et TVA 7.7% inclus. Prix en francs suisses

T 022 710 30 52
W www.seventy5.ch

SEVENTY

BUSINESS LUNCH 29.-

Served with small salad or soup of the day
With dessert of the day, extra 8.-

MON

TUE

WED

THU

FRI

À LA COUPE

Price per 50gr

Air-dried Grisons beef	14
Air-dried sausage from Grisons	15
Bellota Pata Negra ham	21

TERROIR DEGUSTATION

Foie gras terrine, fig chutney, almond tile

Bean soup with almond milk

Pan-fried féra fillet, sauteed black trumpet mushrooms, Jerusalem artichoke mousseline, parsley gravy

Assorted Swiss Cheese plate

Pumpkin cheesecake

3 courses at CHF 49

4 courses at CHF 65

5 courses at CHF 79



HORS D'OEUVRES

Lettuce "our sauce"	7
Seasonal salad "our sauce"	11
Foie gras terrine, fig chutney, almond tile	21 29
Pressed wild boar, acidulous vegetables, Cumberland sauce	26
Tofu salad with sesame, papaya, mango and sweet soy sauce	25

RAW BAR

Tartar of rose trout, reduction of citrus fruits and dill 120gr 180gr	19 27
Sea bream ceviche	18 32
Beef tartar 120gr 180gr	25 34
Beef carpaccio with sun dried tomatoes and parmesan shavings	23 37
Beef tartar Thai style, small green papaya salad 120gr 180gr	28 37

SOUPS

Jerusalem artichoke soup with pistachio	14
Bean soup with almond milk	13
Soup of the day	12

MAIN & SEASON

Perch fillets with Chanterelle mushrooms and parsley	49
Longeole sausage marinated in red wine, Beluga lentils and cream of Geneva tonneau cheese with garlic	31
Roasted deer and its gravy, mashed chestnuts with cranberries, glazed brussels sprouts	59
Pan-fried féra fillet, sauteed black trumpet mushrooms, Jerusalem artichoke mousseline, parsley gravy	42
Doe civet, glazed butternut pumpkin, spätzle	51

VEGETARIAN

Risotto with chestnuts	24
Mushroom tart, poached egg	26
Red squash gnocchi, cream of vacherin Mont d'Or	25
Vegetarian chili with quinoa and avocado	24

SPECIAL

Most of our dishes are available gluten or lactose free. A list of all allergen product is available, please ask our team member.

LABEL

Our restaurant is honoured with the "Ambassadeur du Terroir Genevois" label and offers you the guarantee of quality of the produce from the canton of Geneva.

MEATS ORIGIN

All our meats and poultry come from Switzerland, except Pata Negra and wild boar from Spain, duck from France, doe from New Zealand and deer from Austria.

FISH ORIGIN

Féra (breeding) - Switzerland
Trout (breeding) - Switzerland
Butterfly bream (breeding) - Europe
Ora King salmon - New Zealand
Perch (breeding) - Poland

GRILL

Butterfly gilt-head bream	38
Ora King salmon	39
Lamb rack from Vessy	49
Pork chop from Jussy	28
Roasted cockerel	25 34

GRILL "PREMIUM"

With bone marrow

Fillet of beef 200gr	68
Entrecôte 180gr	39
Entrecôte 240gr	49

SIDES 4.-

Spinach | Mix vegetables
Pan-sauteed cherry tomatoes
Cardoons oven-grilled | Basmati rice
Beluga lentils GRTA | French fries
Mash potatoes flavoured with olive oil
Sauteed potatoes and its herbs | Spätzle

DESSERTS 12.-

Plate of local cheeses
Pumpkin cheesecake
Apple and quince crumble
Hazelnut financier with a Favarger chocolate ganache
Raspberry macaron, lime cream
Ice cream 3 scoops
Gourmet coffee

VAT 7.7% and service included. Prices are in Swiss francs.

T 022 710 30 52
W www.seventy5.ch