



bayview

by





Cette carte allie équilibre
entre émotion et technicité

This menu combines a balance
of emotion and technicality

*Certains de ces plats peuvent contenir des aliments allergènes.
Merci de vous renseigner auprès du Maître d'hôtel.

*Some of the dishes may contain food allergens.
For more information, do not hesitate to ask the Head Waiter.

Prix en francs suisses / TVA et service inclus
Prices in Swiss Francs / VAT and service included



MENU DÉJEUNER

Comme un simple maquereau
Like a simple mackerel

ou/or

Fraise et asperge blanche au parfum de romarin
Strawberry and white asparagus flavoured with rosemary

La pêche de l'omble au maïs
Arctic char fishing with corn

ou/or

Le poulet au citron de ma mère
croissant signature et tacos végétal
My mother's lemon chicken
signature croissant and vegetal tacos

Petit pot glacé, confiture de lait
orange sanguine et tagète passion
Milk jam ice cream pot
blood orange and passion fruit tagete

ou/or

Rhubarbe pochée, pesto de pistache et ail des ours
chèvre frais et glace rhubarbe
Poached rhubarb, pistachio and wild garlic pesto
fresh goat cheese and rhubarb ice cream

Menu 2 services CHF77.-
entrée, plat ou plat, dessert
starter, main course or main course, dessert

ou/or

Menu 3 services CHF88.-
entrée, plat, dessert
starter, main course, dessert



Nous remercions nos fidèles fournisseurs
pour leur implication et leur professionnalisme quotidien
et souhaitons vous les faire découvrir à travers notre voyage culinaire

FRUITS ET LÉGUMES

Brasier Primeur à Carouge (M. Johan Favre - MOF) : Fruits et légumes
Jardins de Trajets à Troinex : Légumes GRTA
Famille Vuagnat à Jussy : Pommes de terre
Sylvain Erhardt au Domaine de Roques-Hautes: Asperges

POISSONS

Gastromer à Plan-les-Ouates : Poissons et crustacés
Pêcheur du Lac Léman (M. Jean-Marc Bigler): selon l'arrivage du jour
Maison Petrossian : Caviar Tsar Impérial et Baeri

VIANDES

Boucherie du Molard à Genève : Boeuf Simmental mûré
Famille Henchoz dans les alpages du Sapalet: Agneau de Lait du Sapalet BIO
Domaine du Château du Crest (Famille Meyer): Cochon de Jussy

FROMAGES - ŒUFS - CRÈMERIE

M. Eddy à Montreux : Ail noir et citron noir
Petit crémier à Meyrin : Crèmerie
Fromagerie Jumi à Boll : Fromages
Fromagerie Bruand à Genève : Fromages
Ferme la pièce à Genève : Œufs

ÉPICERIE

Le monde des Épices à Payerne (M. Patrick Rosset) : Épicerie fine et vinaigres
Moga à Genève : Épicerie

PAIN

Boulangerie Sawerdo à Genève
Selon les recettes du Chef

BEURRE

Baratte quotidienne du chef à la crème de La Gruyère
