



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



Élaboré avec des produits de saison et du terroir,  
le Chef vous invite à vous laisser guider dans son univers culinaire

---

Menu «LA MÉLODIE DES SENS» 7 Temps CHF175.-  
Menu avec accord mets-vins CHF240.-

---

Menu «LE GRAND VOYAGE»\* 10 Temps CHF240.-  
Menu avec accord mets-vins CHF335.-

\*servi uniquement au dîner jusqu'à 20:30  
\*served only for dinner until 20:30

---

Ces menus sont servis pour l'ensemble des convives  
Those menus are served for the whole table



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

---