



PRESENT

GAULTMILLAU GUIDE SUISSE 2011

ÉDITION ROMANDE



LIMITED EDITION

Dans l'assiette, des produits simples aux herbes fraîches du jardin et aux assaisonnements originaux revigorent. Il y a ce rôt de concombre au chèvre, ce salicot de courgettes têtes au curry, les sésu-boids aux gambas et légumes croquants, délicatement relevés, et cette gracieuse salade de sucettes aux maigres de crabe agrémentée de menthe, soja et de croquettes. La maîtrise est évidente, les portions généreuses.



Tout en naviguant joyeusement entre produits de la mer et de la ferme. Les saint-jacques à la cuisson parfaite sur des carottes confites sont assaisonnées avec tendresse et accompagnées de jeunes brochettes d'épinards marinées aux agrumes. Un délice! Très tendre, la côte de veau panée à la sauge arrive avec une délicieuse de tomates de Sicile et de la moquette croquante.

C'est délicieux, le cheesecake et son croûte de fruits frais se révelent rafraîchissants. La carte des vins est, à l'instar de celle des mets, un peu courte. Le service, efficace, est attentionné et de bon conseil.

12/20 CAFÉ DES BANQUES

☞ ☎ Rue de Hesse 6
022 311 44 98
cdb@cafedesbanques.com
http://www.cafedesbanques.com
Elie Bernheim, Julien Veysset

Fermé: samedi, dimanche, jours fériés;
du 23 décembre au 3 janvier,
les deux premières semaines d'août
L 24.-, à la carte 30.-/75.-

AE  VISA 

Moderne, agréable et lumineux, le cadre mélange un brin de luxe traditionnel (belles nappes blanches) et une pincée de modernité (magnifiques verres à eau design). Tout pour plaire au public chic du quartier, celui des banques précisément, qui apprécie aussi le service efficace, décontracté juste ce qu'il faut.

Comme on ne change pas une équipe gagnante, la maison reste sur sa lancée. Avec une cuisine d'inspiration italienne assez simple, des produits frais et irrésistibles, une carte restreinte et sans

menu, des portions copieuses à des prix raisonnables. Le cocktail de king crabe à la mangue et à la coriandre fraîche, agrémenté de pousses de cresson, manque un peu de relief. La présentation du moelleux risotto aux saint-jacques est plus qu'avantageuse et la cuisson du mollusque se révèle parfaite. Dans l'ensemble, les portions sont si généreuses qu'il faut se résoudre à choisir entre l'entrée ou le dessert. Toutefois, au café, on ne résiste pas à ce clin d'œil à notre enfance: d'immenses bocaux de friandises dans lesquelles on peut se servir à discrétion. Un choix plus étendu de vins au verre serait bienvenu.

12/20 BAT DAT

☞ Boulevard de Saint-Georges 71
022 328 26 10
Guy Thanh Nguyen,
Thi Tuyet Dao Nguyen

Fermé samedi nuit, dimanche;
du 20 décembre au 9 janvier
L 18.-, M 43.-/52.-, S 43.-/52.-
à la carte 37.-/53.-

AE  VISA 

Dix ans déjà que les Nguyen régaler les amateurs genevois de cuisine vietnamienne. On dit même qu'en la matière, c'est le meilleur restaurant de la ville. Du coup, on vient de très loin à la ronde pour déguster le plus, cette délicieuse soupe mêlant porcées de soja, nouilles et des choses moins végétariennes. Dans un cadre boisé, de bambou aux touches coloniales, on goûte à des plats empreints de finesse, très éloignés du tout venant asiatique.

La salade de bœuf au lotus - bô hiep -, par exemple, est un modèle de fraîcheur. Le filet de bœuf de Simmental, de la boucherie du Molard s'il vous plaît, est finement émincé avec de la laitue iceberg, des carottes râpées et de la coriandre fraîche. Le résultat est à la fois légèrement sucré et piquant. Quant aux rouleaux d'œuf au porc et crevettes - gỏi cuốn -, truffés de crudités et accompagnés d'une petite sauce légèrement épicée aux cacahuètes, c'est un modèle de plaisir estival.