

# CAFÉ DES BANQUES

RESTAURANT

## LA CARTE DU MOMENT

### ENTRÉES

|  |      |
|--|------|
| <b>L'asperge blanche &amp; pata negra</b><br><i>Citron confit, poutargue</i>               | 35.- |
| <b>Les ravioles de plin aux morilles</b><br><i>Asperge verte, vin jaune, Comté</i>         | 38.- |
| <b>La langouste puce au Binchotan</b><br><i>Petits pois, rhubarbe, rémoulade de homard</i> | 42.- |
| <b>La chair de tourteau</b><br><i>Avocat, pomelo, radis japonais</i>                       | 42.- |
| <b>Le vitello tonnato</b><br><i>Carciofi, fèves, câpres</i>                                | 32.- |

### PLATS

|   |      |
|---|------|
| <b>Les gambero rosso &amp; gnocchi</b><br><i>Petits pois, tomate</i>                                    | 55.- |
| <b>La pêche sauvage – selon arrivage</b><br><i>Bouillon de coquillages, puntarella, pommes dauphine</i> | 58.- |
| <b>Le black cod</b><br><i>Miso, artichaut, risotto/tomate confite</i>                                   | 52.- |
| <b>Les ris de veau &amp; morilles</b><br><i>Oignon doux, fève, sabayon</i>                              | 62.- |
| <b>Le filet de bœuf Black Angus</b><br><i>Gyoza, asperge verte, jus truffé</i>                          | 69.- |

# CAFÉ DES BANQUES

RESTAURANT

## LES GOURMANDISES

### FROMAGES

Sélection de fromages de la Maison Bruand 19.-

### DESSERTS

Orange sanguine & pistache de Sicile 19.-

Vanille, crème caramel & nougatine 19.-

Chocolat, chocolat & chocolat (Nouvelle version 2025 !) 19.-

Soufflé Chartreuse & glace vanille (15mn d'attente) 25.-

Boule de glace ou sorbet maison 7.-

---

TVA 8.1% incluse

Provenance des produits :

Viandes : Veau : Suisse / Bœuf : USA

Poissons :

Black cod : Pacifique nord / Tourteau : Atlantique / Gambero : Méditerranée

Pêche sauvage : Atlantique ou Méditerranée, selon arrivage

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.