

ENTREES

Thon rouge de la Mediterranee snake, tomates couleurs, vinaigrette a la rhubarbe et shiso	26.-
Dorade royale en sashimi, pomme verte, jalapeno, navet et avocat	24.-
Vitello tonnato: fines tranches de veau, creme de thon, mostarda di Cremona et capres frits	22.-
Carpaccio d'aubergines marinees au sesame, œuf mollet, champignons acidules et condiment aux herbes	19.-
Raviole ouverte, ragout de panouffle et creme de Pecorino	24.-

PLATS

Truite mi-cuite du Jura, endives safranees, condiment a la pistache, beurre blanc a l'aneth et œufs de truite	33.-
Cote de veau de l'Oberland bernois, garniture printaniere	48.-
Cote de porc de Jussy, sa croquette au jus de morilles, cerires, cebettes grillees et creme d'epinards	36.-
Selle d'agneau du l'Adret, courgettes violon, cedrat confit et jus au vinaigre de Sakura	43.-
Supreme de pintade Mieral farci au citron et ail des ours, barbe des moines, oignon a ses cuisses et sauce au poivre	39.-
Declinaison de fleurs de courgettes farcies, legumes du marche Cuendet et vinaigrette au lait d'amande	25.-

DESSERTS

Le Francois - Tuiles caramelisees au sucre <i>Muscovado</i> , cremeux citron-huile d'olive et glace yaourt	12.-
L'Opera - Ganache chocolat "Orfevre" 85% de Satigny et sorbet au piment d'Espelette	14.-
Ile flottante, creme anglaise a la vanille du Madagascar, caramel beurre sale et eclats d'amande	14.-

GRAND THEATRE DE GENEVE

5 place de Neuve, 1204 GE / 0 22 322 54 00
 @cafedelaplage_gtg / www.gtg.ch/cafe

