SERVICE TRAITEUR
DU RESTAURANT
LE VALLON

CARTE
PRINTEMPS/ÉTÉ
2022

LES ENTRÉES

❍ Carotte confite en papillote, mélange de jeunes pousses	19.-
❍ Gaspacho de saison	20.-
❍ Œuf parfait, petits pois et verveine	21.-
❍ Terrine de perche, vierge de fèves et grenade	26.-
❍ Gravlax de truite aux agrumes, saladine	28.-
❍ Pâté croûte de canard, pickles de légumes	28.-
❍ Fleurs de courgettes farcies à la langoustine	30.-
❍ Tourteau, raifort, citron vert, pomme et concombre	35.-

LES PLATS

❍ Classique Poussin à l'Harissa du Vallon, pommes grenailles	45.-
❍ Le filet de fera et ses artichauts barigoule	48.-
❍ Aiguillettes de Saint Pierre, beurre blanc et ses brocolettis	50.-
❍ Pavé de bar, beurre blanc au fenouil	50.-
❍ Suprême de volaille suisse, sauce poulette, gratin de macaronis	48.-
❍ Pavé de cabillaud, vierge de tomate, gnocchis et caponata	52.-
❍ Filet de bœuf, pommes rösti, sauce Périgueux	58.-
❍ Quasi de veau fermière et champignons de saison	62.-

LES DESSERTS

❍ Le macaron framboise, litchi, vanille	14.-
❍ Le barista, café biscuit Nico de chocolat craquant	14.-
❍ La tarte fraise, perlée fraise basilic	14.-
❍ Le succès chocolat praliné, crème de la Gruyère	14.-
❍ La tarte citron yuzu	14.-
❍ Saint-Honoré rhubarbe fraise, chantilly vanille	14.-
❍ Les 3 mignardises	14.-

SERVICE TRAITEUR
DU RESTAURANT
LE VALLON

CARTE
PRINTEMPS/ÉTÉ
2022

LES PIÈCES FROIDES

- Maki de bœuf wasabi 5.-
- Maki de daurade, algues wakamé 5.-
- Nem de légumes, sauce aigre douce 5.-
- Cœur de saumon, fraîcheur d'agrumes 5.-
- Blinis de saumon fumé, crème aigrelette 5.-
- Sablé parmesan houmous 5.-
- Origami de pomme, shizo 5.-
- Tartelette de crabe, avocat 5.-
- Tataki de thon, sésame 5.-
- Dôme de petits pois, verveine 5.-
- Sablé guacamole 5.-

LES PIÈCES CHAUDES

- Choux au charbon végétal, 5.-
  haddock 5.-
- Gougère au vieux Gruyère 5.-
- Mini croque-monsieur 5.-
- Mini cheese burger 5.-
- Kadaïf de gambas 5.-
- Falafel sauce saté 5.-
- Croustillant de langoustine, basilic 5.-
- Accra de morue 5.-
- Barbajuan blettes ricotta 5.-
- Madeleine salée 5.-
- Gaspacho de saison

LES PIÈCES PRESTIGES

- Gougère truffée 10.-
- Mini croque truffé 10.-
- Merus de king crabe, pomme et shizo 10.-
- Homard, caviar pressé, agrumes 10.-
- Saumon fumé, caviar 12.-

LES PIÈCES SANDWICHS

- Légumes grillés, moutabal 5.-
- Jambon blanc, gruyère 5.-
- Saumon fumé, aneth 5.-
- Volaille et curry 5.-
- Club sandwich 5.-

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Frais de transport et livraison Genève Ville 40.- / Hors ville à partir de 90.-

Annulation sans frais minimum 24 heures à l'avance

Personnel cuisine/service 50.-/h + déplacement 50.-/employé

TVA 7,7 % comprise

Remarques spéciales :