



Le Vallon est une institution. C'est un lieu de tradition où l'on régale les papilles les plus aguerries. Les propositions de la carte se déclinent autour du terroir et des produits des meilleurs producteurs locaux qui y seront nommés avec fierté, sans compter sa carte des vins qui enivrera, à sa seule vue, les connaisseurs.

David Thomas est le chef exécutif du Vallon. Baigné dans l'univers de la cuisine depuis toujours, issu d'une famille de restaurateurs il a fait l'école hôtelière puis a été l'élève de Christophe Raoux au Café de la Paix. Il a ensuite travaillé à Londres pour Alain Ducasse At The Dorchester, restaurant triplement étoilé. Il poursuit son chemin à l'étranger et fait ses armes à Melbourne et en Nouvelle-Zélande avant d'arriver à Genève. Il a été durant trois années le second du chef Julien Poulain avant de reprendre lui-même les fourneaux. Attaché aux produits et aux producteurs, il a à cœur, dans sa cuisine, de donner une touche contemporaine aux bases traditionnelles de la gastronomie. Le chef vous invite à fermer les yeux, ouvrir grand vos papilles et vous plonger dans son interprétation des plats emblématiques de l'établissement tels que le désossé de poussin à l'harissa ou encore le tartare de bœuf préparé sous vos yeux.

Entre tradition et modernité, le Vallon est autant incarné par ce jeune chef et ses créations, que par le service chaleureux et convivial inchangé depuis près de 20 ans.

DÉJEUNER & DÎNER
CARTE SIGNÉE PAR LE CHEF DAVID THOMAS



Pour bien débiter...

Œuf meurette

Sauce meurette / lardon de pays / champignons boutons 29.-

Langoustine rôtie

Risotto de céleri / noisettes du Piémont / émulsion de bisque 39.-

Belle poêlée de champignons

Féra fumée / bergamote 35.-

Betterave crapaudine

Émulsion de chèvre frais / kumquat / noix de pécan caramélisées 25.-





Plats Signatures

Since 1988

Quenelle de brochet du lac

Sauce Nantua / riz pilaf 46.-

Belles cuisses de grenouilles façon lyonnaise

Prix selon arrivage

Classique poussin à l'harissa du Vallon

Pommes grenaille 48.-

Tartare de bœuf suisse

Préparé devant vous 46.-

Et pour suivre...

Pavé de maigre sauvage

Choux-fleurs / vieux Gruyère / brioche torréfiée 54.-

Lottillon rôti sur os

Beurre noisette / pomme purée 64.-

Ris de veau meunière

Rösti du Vallon / sauce Suprême 54.-

Filet de bœuf Suisse

Jus court / chanterelles / pommes dauphine 64.-



Un peu de fromage ?

Plateau de fromages et ses condiments 19.-

Et pour terminer en douceur...

Baba au Rhum

Crème de Gruyère / Rhum Diplomatico 17.-

Ile flottante

Crème anglaise vanillée / caramel au beurre salé 17.-

La Figue

Panna cotta vanille / gel vin rouge 17.-

Le Tout chocolat 17.-

Les prix sont en CHF, TVA et Service compris En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera.

ORIGINE DE NOS PRODUITS : Bœuf Suisse / Veau Suisse / Coquelet Suisse / Grenouilles Turquie / Maigre France / Lotillon France / Langoustine Selon arrivage