



LE VALLON

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 mollet pané

Petits pois févettes / émulsion parmesan 29.-

Escargots en persillade

Brioche toastée 28.-

Ceviche de daurade

Leche de tigre / jalapeños 26.-

Os à moelle

Purée d'ail / chapelure d'herbes / salsifis 26.-

Asperge blanche des Landes

Sabayon calamansi / Kumquat confit 32.-





Plats signatures
Depuis 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...

Truite saumonée du Jura

Risotto de crozets / Ail des ours 48.-

Thon rouge de ligne de méditerranée

Asperges vertes / Chimichuri 58.-

Ris de veau meunière

Rösti du Vallon / sauce suprême 54.-

Filet de bœuf Suisse

Pommes Pont-Neuf / sauce béarnaise 64.-



Un peu de fromage ?

Plateau de fromages et ses condiments 19.-

Pour terminer en douceur

Baba au Rhum

Crème de Gruyère / Rhum Diplomatico 17.-

Ile flottante

Crème anglaise vanillée / caramel au beurre salé 17.-

Cheesecake façon crème brûlée

Fraises 17.-

Le Tout Chocolat 17.-