



# 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...*

**Salade mêlée 14.-**

**Velouté de Butternut**

Safran/ grenade/ crème de Gruyère 26.-

**Belle langoustine rôtie**

Espuma de céleri/ noisettes du Piémont/ jus corsé et bisque de homard 39.-

**Oeuf meurette**

Lard paysan Suisse/ champignons boutons 32.-

**Terrine de foie gras de canard français**

Artichauts/ brioche/ condiment Chartreuse jaune 39.-

**Crudo de sériole**

Raifort/ citron caviar/ raisin de mer 34.-





*Plats signatures*  
*Depuis 1988*

**Quenelle de brochet du lac**

Sauce Nantua / riz pilaf 48.-

**Belles cuisses de grenouilles façon Lyonnaise**

Prix selon arrivage

**Classique poussin à l'harissa du Vallon**

Pomme grenaille 48.-

**Tartare de bœuf Suisse**

Préparé devant vous 46.-

*Et pour suivre...*

**Pêche du Jour (selon arrivage)**

Petits violets/ beurre blanc barigoule 55.-

**Noix de Saint- Jacques rôties**

Pommes dauphines truffées/ tétragone/ émulsion de barde 58.-

**Ris de veau Suisse meunière**

Rösti du Vallon/ sauce suprême 56.-

**Filet de bœuf Suisse**

Gratin de cardons au foie gras/ jus court 64.-

**Filet mignon de porc**

Morilles au jus/ gratin de macaronis au parmesan 48.-



*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.-

**Pavlova coco passion**

Fine gelée passion/ sorbet passion 17.-

**Le cube chocolat**

Mousse équatoriale/ praliné 19.-

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: Porc Suisse/ Langoustine Afrique du sud /St Jacques Atlantique Nord Est/ Canard France / Bœuf Suisse / Veau Suisse / Coquelet Suisse / Sériole Atlantique Nord Est