



# 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.-**

**Ceviche de daurade**

Leche de tigre/ Jalapenos 29.-

**Tomate coeur de boeuf marinée**

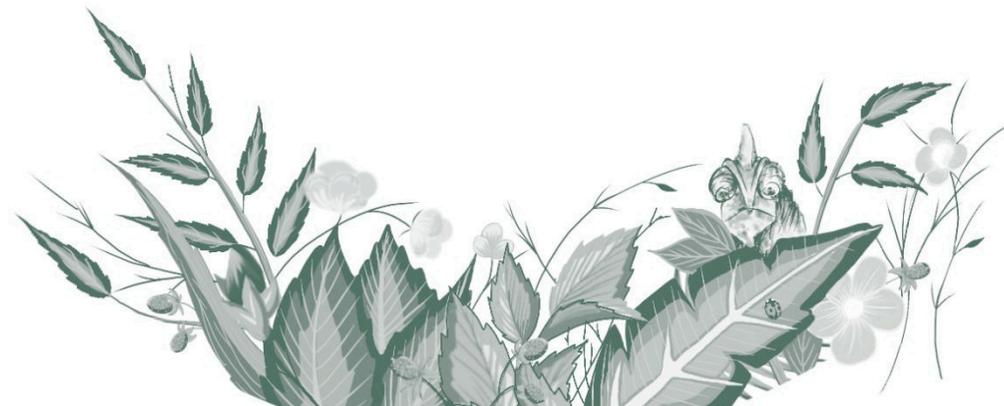
Siphon chèvre/ gaspacho 24.-

**Oeuf parfait**

Crémeux artichaut/ olives Taggiasche/ vinaigrette au jus 26.-

**Emietté de crabe rouge**

Mayonnaise citron vert et raifort/ consommé pomme Granny 36.-





*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**

Pommes grenailles 48.-

**Tartare de bœuf Suisse**

Préparé devant vous 46.-

*Et pour suivre...*

**Pêche du Jour (selon arrivage)**

Duo courgettes/ marjolaine/ sauce tomate cerise 55.-

**Poulpe snacké**

Fenouil à la flamme/ bouillabaisse/ pommes safranées 49.-

**Pomme Ris de veau**

Laqué au jus de veau/ Rösti du Vallon/ sauce suprême 56.-

**Filet de bœuf Suisse**

Pommes allumettes/ 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 Diplomático 17.-

**Ile flottante**

Crème anglaise vanillée / caramel au beurre salé 17.-

**Snickers cacahuètes**

Glace caramel beurre salé/ dulce de leche 17.-

**Finger framboise**

Vanille/ chocolat blanc/ poudre de verveine 17.-