



Permettez-moi tout d'abord de vous souhaiter la bienvenue à la table du Café Léman.

Notre région est riche en produits de haute qualité et élabore certains des meilleurs vins d'Europe. Des chefs d'État, des artistes, des penseurs et des voyageurs du monde entier ont honoré la région lémanique et contribué à en faire un lieu magique. Ils ont été une grande source d'inspiration pour notre carte estivale et nos futures offres. Notre ambition : être un restaurateur suisse ancré dans les traditions lémaniques. Nous souhaitons être les ambassadeurs de la qualité de la cuisine, des vins suisses et rendre hommage aux standards de service de cette région célèbre dans le monde entier. Pour toutes suggestions ou commentaires, mon privilège sera de les recevoir personnellement à pgr@cafeleman.ch.

Peter G. Rebeiz, et mon équipe

Balik Duo

Saumon Classique et tartare Balik

25.-

Ceviche de sandre

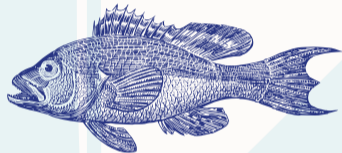
sur son duo de patates douce et avocat,
croustillant de maïs grillé

25.-

Filets de perches meunière

pommes grenailles, beurre blanc citronné au Chasselas
et caviar Prunier

59.-



Café Léman vous propose uniquement des véritables filets de perches " meunière " pêchées dans les eaux profondes du lac Léman, livrés régulièrement par des pêcheurs locaux. Disponibles selon arrivage.

Tepaniyaki d'onglet de veau mariné,

riz basmati et shop suey de légumes

32.-

Echo du marché 27.-

Plat végétarien 27.-

Une suggestion journalière vous sera faite
par notre personnel de service.

Desserts

Meringue crème double de Gruyère

et fraises

9.-

Moelleux chocolat noir

crème anglaise et praliné

11.-

Bavarois fraise vanille

parfumé à la verveine, coulis chocolat

12.-

MENU CAFÉ LÉMAN

CHF 55.-

Entrée + Plat + Dessert

Voir la carte de suggestion

MENU DU CHEF

CHF 68.-

Ceviche de sandre 25.-
sur son duo de patates douce et avocat,
croustillant de maïs grillé

*

Tepaniyaki d'onglet de veau mariné, 32.-
riz basmati et shop suey de légumes

*

Bavarois fraise vanille 11.-
parfumé à la verveine, coulis chocolat

Avec une coupe de champagne Brut 88.-
et 10 g de caviar Prunier

MOUSSAILLON* CHF 16.-

*moins de 16 ans

Sirup, au choix

*

Emincé de poulet jaune aux oignons nouveaux
pommes de terre rôties et légumes du moment
ou L'écho du marché, 1/2 portion

*

Boule de glace, au choix