



GUSTO

CARTE AUTOMNE


ALEXANDRE GRICHE
CHEF DES CUISINES

&
NATHALIE KHAYATZADEH
CHEFFE PÂTISSÈRE

AVANT-GOÛT

- LE TARTARE DE DORADE** (90 gr) 24.-
ALGUES WAKAMÉ & CITRON CONFIT, BOUILLON DASHI PONZU
CROUSTILLE À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE
- LA SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARDS**  22.-
VIEUX PARMESAN, VINAIGRETTE TARTUFATA - AIL NOIR & RÂPÉ DE TRUFFE D'ÉTÉ*
- LE SAUMON** (90 gr) 27.-
SAUMON CONFIT AU MIEL & ROMARIN, MINI FENOUIL CROQUANT
COULIS DE POMME GRANNY SMITH & ANETH
- LA SOUPE MISO AUX SAVEURS DE TRUFFE NOIRE*** 20.-
CHAMPIGNONS BLANCS & BASILIC





SUITE

- LE MÉDAILLON DE LOTTE POCHÉ** 45.-
PURÉE DE PETITS POIS, POMMES DE TERRE BIO, POUDRE D'OLIVES NOIRES
& SAUCE VIERGE PETITS POIS & MENTHE
- LE RISOTTO MARGARITA**  38.-
CROUSTILLANT AUX TOMATES SÉCHÉES, VIEUX PARMESAN
BURRATINA FRAÎCHE & TOMATES CONFITES
- LA NAGE DE HOMARD** 62.-
SAUCE GOURMANDE AU MOSCATO & GINGEMBRE, LÉGUMES DE SAISON
- LE SUPRÊME DE VOLAILLE GRTA** 42.-
CRÈME DE CÉLERI BOULE & POMME GRANNY SMITH
CÉLERI RÔTI & GRANOLA DE QUINOA AUX CHAMPIGNONS DE SAISON
- LE FILET DE BŒUF** (150 gr) 59.-
CAPPUCINO DE POMMES DE TERRE RÔTIES & HERBES DE PROVENCE
CHANTERELLES EN AIGRE-DOUX, CROÛTONS DE PAIN & POIS MANGE-TOUT CROQUANTS

CLASSIQUES

LE « M » BURGER (140 gr)	39.-
BŒUF SUISSE, TOMATES CONFITES, FROMAGE FUMÉ, PANCETTA (AVEC OU SANS) FRITES AU MANCHEGO PARFUM DE TRUFFE OU FRITES AU VIEUX PARMESAN	
LES PERCHES DU LAC LÉMAN FAÇON MEUNIÈRE	45.-
FRITES FRAÎCHES, CITRON JAUNE & MESCLUN	
LES PERCHES DU LAC À LA PROVENÇALE	45.-
COURGETTES DE COULEUR COMME DES FRITES & TOMATES CONFITES	
LE TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU (140 gr)	40.-
VIEUX PARMESAN, TOASTS GRILLÉS & FRITES FRAÎCHES	

ACCOMPAGNEMENTS

MESCLUN 	9.-
LÉGUMES VERTS VAPEUR OU POÊLÉS 	9.-
SALADE D'ÉPINARDS, PARMESAN, VINAIGRETTE TARTUFATA & AIL NOIR 	9.-
FRITES 	9.-
FRITES AU MANCHEGO PARFUM DE TRUFFE <u>OU</u> FRITES AU VIEUX PARMESAN 	11.-
RISOTTO AU VIEUX PARMESAN 	15.-

ÉPILOGUE

SÉLECTION DE FROMAGES PAR LA MAISON BRUAND	19.-
CONDIMENTS & PAINS TOASTÉS	
ENTREMETS À LA VANILLE DE MADAGASCAR	17.-
CAMEL BEURRE SALÉ & AMANDES	
CARPACCIO DE MANGUE , COULIS & SORBET PASSION	17.-
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS	16.-

[LES PROVENANCES] SAUMON – ÉCOSSE | HOMARD - CANADA | DORADE – GRÈCE | LOTTE – FRANCE | BŒUF - SUISSE
PERCHES - SUISSE | POULET – SUISSE | * TRUFFE TUBER AESTIVUM & TRUFFE NOIRE MELASNOPRUM – ITALIE

[LES ALLERGÈNES] SI VOUS SOUHAITEZ PLUS D'INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES QUE PEUVENT CONTENIR CERTAINES PRÉPARATIONS,
MERCİ DE VOUS ADRESSER À NOTRE PERSONNEL DE SERVICE.

[LES PRIX] SONT EN FRANCS SUISSES ET INCLUENT LA TVA DE 7,7%.

[LES PLATS VÉGÉTARIENS] SONT REPRÉSENTÉS PAR CE SYMBOLE 



GUSTO

AUTUMN MENU

ALEXANDRE GRICHE
HEAD CHEF

&
NATHALIE KHAYATZADEH
PASTRY CHEF

PREVIEW

SEA BREAM TARTAR (90gr) WAKAMÉ SEAWEED & LEMON CONFIT, DASHI PONZU BROTH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL CRISP	24.-
BABY SPINACH SALAD  AGED PARMESAN, TARTUFATA-BLACK GARLIC DRESSING & GRATED SUMMER TRUFFLE*	22.-
THE SALMON (90 gr) SALMON CONFIT WITH HONEY & ROSEMARY, CRUNCHY BABY FENNEL GRANNY SMITH APPLE & DILL COULIS	27.-
MISO SOUP WITH BLACK TRUFFLE FLAVOUR WHITE BUTTON MUSHROOM & BASIL	20.-







MORE

POACHED MONKFISH MEDALLION PEA PUREE, ORGANIC POTATOES, BLACK OLIVE POWDER PEA & MINT SAUCE	45.-
MARGARITA RISOTTO  TOMATO CRISP, AGED PARMESAN CHEESE, FRESH BURRATINA & SUNDRIED TOMATOES	38.-
LOBSTER NAGE MOSCATO & GINGER SAUCE, SEASONAL VEGETABLES	62.-
GRTA CHICKEN SUPREME CELERY & GRANNY SMITH CREAM, ROASTED CELERY ROOT QUINOA GRANOLA WITH SEASONAL MUSHROOMS	42.-
BEEF FILLET (150 gr) CAPPUCCINO OF ROASTED POTATOES & PROVENCE HERBS, SWEET & SOUR CHANTERELLES CRUNCHY SNOW PEAS & CROUTONS	59.-

CLASSICALS

THE « M » BURGER (140 gr)	39.-
SWISS BEEF, TOMATO CHUTNEY, SMOKED CHEESE, PANCETTA (WITH OR WITHOUT) TRUFFLED SENTED MANCHEGO FRENCH FRIES <u>OR</u> AGED PARMESAN CHEESE FRENCH FRIES	
LEMAN LAKE PERCHS MEUNIÈRE STYLE	45.-
FRESH FRENCH FRIES, LEMON & MESCLUN	
LEMAN LAKE PERCH FILLETS COOKED « À LA PROVENCALE »	45.-
COLORED ZUCCHINI SLICED IN FRENCH FRIES STYLE & SUNDRIED TOMATOES	
BEEF TARTARE (140 gr)	40.-
AGED PARMESAN, GRILLED TOASTS & FRENCH FRIES	

SIDE DISHES

MESCLUN 	9.-
STEAMED OR PAN-FRIED GREEN VEGETABLES 	9.-
BABY SPINACH SALAD, PARMESAN, BLACK GARLIC & TARTUFATA DRESSING 	9.-
FRENCH FRIES 	9.-
TRUFFLED SENTED MANCHEGO FRENCH FRIES OR AGED PARMESAN FRENCH FRIES 	11.-
AGED PARMESAN RISOTTO 	15.-

EPILOGUE

SELECTION OF CHEESES BY MAISON BRUAND	19.-
CONDIMENTS & TOASTED BREADS	
MADAGASCAR VANILLA CAKE	17.-
SALTED CARAMEL & ALMONDS	
MANGO CARPACCIO	17.-
COULIS & PASSION FRUIT SORBET	
FRESH FRUITS SELECTION	16.-

[**PROVENANCES**] SALMON - SCOTLAND | LOBSTER - CANADA | SEA BREAM – GREECE | MONKFISH - FRANCE | BEEF – SWITZERLAND
PERCH – SWITZERLAND | CHICKEN – SWITZERLAND | *TRUFFLE TUBER AESTIVUM – ITALIA

[**ALLERGENIC PRODUCTS**] FOR MORE INFORMATION REGARDING ALLERGENIC PRODUCTS, PLEASE ADVISE OUR TEAM.

[**PRICES**] ARE IN SWISS FRANCS AND INCLUDE 7,7% VAT.

[**VEGETARIAN DISHES**] ARE REPRESENTED BY THIS SYMBOL

