



RESTAURANT-HÔTEL  
du Parc des Eaux-Vives



HAPPY  
*Mother's*  
DAY



**FÊTE DES MÈRES**

---

**DIMANCHE 14 MAI 2023**

**À PARTIR DE 11 HEURES 30**

---

PARTAGEZ UN DÉLICIEUX MOMENT  
AUTOUR DE NOS LIVE STATIONS ORCHESTRÉES  
PAR NOTRE CHEF ALEXANDRE GRICHE.

CHF 145.- PAR ADULTE  
CHF 70.- PAR ENFANT (DE 6 À 12 ANS)

---

**RESTAURANT-HÔTEL DU PARC DES EAUX-VIVES**  
QUAI GUSTAVE-ADOR 82 – 1207 GENÈVE  
+41 (0)22 318 32 00 | WWW.METROPOLE.CH

## SÉLECTION DE VIENNOISERIES



### DÉCOUPE DE JAMBON PATA NEGRA

MINI BAGUETTE & SALADE DE JEUNES POUSSÉS



### ŒUF PARFAIT DE LA FERME DU LIGNON

FRICASSÉE & CRÉMEUX D'ASPERGES



### SALADE DE TOMATES LOCALES ANCIENNES

HUILE D'AMANDE DOUCE



### MESCLUN & VINAIGRETTE À LA TRUFFE



### MINI TARTELETTES DE SAUMON FUMÉ

VERVEINE CITRON & PETITS POIS



### TARTARE DE BŒUF SUISSE



### VOLAILLE SUISSE RÔTIE

& MARINÉE AU MIEL & AU THYM



### FILET DE PORC GRATA DU DOMAINE DU CHÂTEAU DU CREST

MAISON JOSEF MEYER JUSSY, BLETTES & POIVRE DE SARAWAK



### PAPILLOTTE DE MERLU, PAK CHOÏ DE GENÈVE

CRÈME AU LARD VALAISAN



### POMMES GRENAILLES SAUTÉES AU BEURRE DEMI-SEL

FÈVES & CHAMPIGNONS DE SAISON

CROQUETTES DE POLENTA GENEVOISE DE LA FAMILLE COURTOIS



### SÉLECTION DE FROMAGES DE LA MAISON BRUAND

FROMAGES AFFINÉS DES ALPAGES SUISSES

### SÉLECTION DE PAINS GRATA DE LA MAISON

« PTIT DÉJ Ô LIT »



### LES DOUCEURS DE NOTRE CHEFFE PÂTISSIÈRE

Nathalie Khayatzadeh

### BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU

TARTELETTE AUX FRAISES DE PAYS

NOTRE FLAN À LA VANILLE DE MADAGASCAR & PRALIN

MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT DES ALPES

TARTE FINE AUX POMMES

CAFÉ, THÉ & INFUSIONS

EAUX MINÉRALES

JUS DE FRUITS

INCLUS

