



DÉCOUVREZ UNE NOUVELLE EXPÉRIENCE CULINAIRE.

UNE EXPÉRIENCE OÙ LE GOÛT, LA VUE, LE TOUCHER ET L'ODORAT
ONT ÉTÉ SPÉCIALEMENT PENSÉS
POUR VOUS OFFRIR UNE EXPÉRIENCE UNIQUE.

CAVIAR HOUSE & PRUNIER
THE ULTIMATE LIFESTYLE

LES CLASSIQUES DU SEAFOOD BAR

Bisque de Homard 27.00
Accompagnée de crème de gruyère et croûtons.

Salade Royale 29.00
Salade de haricots verts agrémentée de foie gras et écrevisses.

Salade de Crabe 43.00
Chair de crabe et sauce cocktail. (Tourteau)
(Ce plat peut contenir des petits éléments de carapace)

Cocktail Royal de crevettes 42.00
Crevettes roses, gambas, avocat, guacamole, sauce cocktail et caviar Prunier.

Assiette de la Mer 57.00
Une sélection de saumon fumé Balik, Gravlax Balik, crevettes, tartare de saumon Balik, huître, accompagnée d'une cuillère de caviar Prunier.

Avec un verre de Chablis Pascal Bouchard et un café. 65.00

FORMULE LUNCH 65.00

Burratina & Caviar
Balik Tartare
Café Gourmand

 **BALIK N°1** 69.00
La Manufacture Balik ne cesse de vouloir marier tradition et modernité, sous l'égide de la plus haute qualité. Avec le Balik Fillet Tsar Nikolaj N°1, Balik présente son chef-d'œuvre : un délice qui reflète nos ambitions en matière de goût et de finesse.

FILET DE SAUMON BALIK

 Tsar Nikolaj 49.00
La partie la plus noble et tendre de notre saumon Balik : le cœur de filet.

SAUMONS BALIK EN TRANCHE

 Balik Original 39.00
Saumon fumé Balik servi avec de la crème Smetana et des oignons rouges.

Balik Gravlax 39.00
Saumon fumé et mariné à l'aneth Balik servi avec du pain noir et des oignons rouges.

Balik Duo 39.00
Saumon fumé Balik Original et Gravlax, découvrez-les tous les deux en version Duo.

SPÉCIALITÉS BALIK

 Balik Tartare 33.00
Tartare de saumon Balik.

Tsarina 42.00
Saumon fumé Balik servi sur un blini nappé de crème Smetana et accompagné de 10 g de caviar Prunier.

Balik Original & Gambas 42.00
Tranches de saumon fumé Balik et crevettes.

Balik Sashimi 45.00
Filet de saumon Balik cru, légèrement salé, coupé façon sashimi, servi avec du wakamé, sauce soja et sésames.

Balik Discovery 59.00
Assiette dégustation de la gamme Balik.

LE COIN DES FOODIES

 Burratina & Caviar 24.00
Burratina servie avec du caviar Prunier.

Foie Gras de canard 35.00
Foie gras servi avec son chutney de figues.

Burger d'avocat au Balik Gravlax 39.00
Saumon Balik Gravlax, avocat, oignon rouge, moutarde Balik, rucola et graines de sésames.

Ceviche de dorade aux agrumes et patates douces 39.00
Dorade, oignon rouge, coriandre, huile d'agrumes, radis rouge, mousseline de patates douces, maïs croquant et mesclun de salade.

Pata Negra de Bellota 39.00
Jambon traditionnel espagnol " 5J Cinco Jotas " servi avec son " pan con tomate ".

Foccacia au tartare de thon & Caviar Prunier 55.00
Tartare de thon et caviar Prunier sur foccacia servi avec une salade.

Poke bowl au poulpe 39.00
Tentacule de poulpe, écrasé de pomme de terre, tomates cerises, concombre, olives taggiasca, haricots verts, roquette, ciboulette, oignon rouge et piment d'Espelette.

 Poke bowl au thon 39.00
Tartare de thon, avocat, maïs doux, tomate cerise, concombre, haricots verts, roquette, oignon rouge, ciboulette et piment d'Espelette.

Poke bowl aux gambas 43.00
Gambas, burratina, avocat, maïs doux, tomates cerises, concombre, haricots verts, ciboulette et graines de chia.

 Tartare de bœuf au caviar Prunier 45.00

 Tartare de saumon fumé Balik au caviar Prunier 48.00

UNE INVITATION POUR DÉCOUVRIR NOS SUNNY SANDWICHES

Sunny Sandwich brioché au foie gras de canard Foie gras de canard, chutney de figue, roquette et pignons de pin, servi avec une salade.	27.00	Sunny Sandwich au Balik Classic Balik Classic, avocat, roquette, oignons rouge et noix de cajou	27.00
Sunny Sandwich Balik et caviar Prunier Tartare Balik, 10 g de caviar Prunier et avocat, servi avec une salade.	29.00		

LES HUÎTRES

selon disponibilité

 Huîtres Fines de Claire n°3 Cette huître a la chair goûteuse et bien iodée. Ses branchies ont souvent une couleur verte liée aux algues microscopiques appelées "navicules bleus", ce qui lui donne son goût inimitable.	6 pièces 36.00 12 pièces 72.00	 Plateau du Seafood Bar 12 huîtres Fines de Claire n°3 et 10 g de caviar Prunier.	91.00
---	-----------------------------------	--	-------

GARNITURES

  Demi avocat	6.00	 Pomme de terre écrasée	9.00
 Bouquet de crevettes	8.00	  Salade de tomates et concombre	9.00
 Bouquet d'écrevisses	9.00	  Haricots verts	9.00
  Salade de jeunes pousses	9.00	 Cuillère de caviar Prunier, 5 g	10.00
 Salade de wakamé	9.00	 Burratina et tomate au pistou	12.00

DESSERTS

Café glacé	11.00	Sunny Sandwich brioché, crème glacée et chocolat	12.00
Café Gourmand Café servi avec un assortiment de mini desserts.	12.00	Ice Malossol Vodka servie avec sorbet citron et caviar Prunier.	19.00
Crème glacée à la vanille et framboises	12.00		

Nos caviars Prunier & saumons Balik proviennent de nos propres Manufacture Prunier et Ferme Balik. Origine du saumon Balik : Norvège.

Pour nos préparations, nous utilisons uniquement des ingrédients de toute première fraîcheur.

Par conséquent, tous les plats sont sous réserve de disponibilité des ingrédients. En cas d'allergies ou d'intolérances veuillez vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers. Nous vous remercions pour votre compréhension.



Seulement des légumes et/ou céréales



Sans Gluten

Les prix sont en CHF et incluent le service et la TVA.

CHAMPAGNES

	1 dl	1/2 Bt. 37.5 cl	Bt. 75 cl
Caviar House Brut	17.00	57.00	99.00
Caviar House Rosé	19.00	59.00	109.00
Lombard Brut Nature Le Mesnil-sur-Oger, Grand Cru	22.00		149.00
Billecart Salmon Blanc de Blancs			165.00
Billecart Salmon Rosé			175.00
Ruinart Blanc de Blancs	25.00	89.00	185.00
Ruinart Rosé		99.00	195.00
Cuvée Dom Pérignon			390.00

VINS BLANCS

	1 dl	Bt. 75 cl
Pinot Gris Domaine des Balisiers, Genève	7.00	42.00
Chardonnay Sélection Caviar House Bourgogne, Maison Chanzy	9.50	59.00
Sancerre Panseillot Fargette Guilerault	9.50	59.00
Chablis " Vieilles Vignes " P. Bouchard, Bourgogne	9.50	59.00
Petite Arvine Pierre-Antoine Crettenand, Valais	11.00	72.00
Pouilly Fumé " Château de Nozet " Domaine de Ladoucette	11.00	72.00
Chardonnay Aigle Royal Gérard Bertrand, Limoux, Languedoc Roussillon	17.00	115.00
" La Clarté " de Haut-Brion Pessac-Léognan 2016		37,5 cl 280.00
Château Haut-Bergeron, Sauternes Bordeaux	11.00	39.00

VINS ROUGES & ROSÉ

	1 dl	Bt. 75 cl
Gamay Garanoir, AOC Genève Domaine Grand 'Cour, J.P. Pellegrin	9.50	59.00
Pinot Noir Sélection Caviar House Bourgogne, Maison Chanzy	9.50	59.00
Festivo Malbec, Vallée de Uco Mendoza Bodegas Montevejo, Argentine	9.50	59.00
 Château l'Hospitalet Gérard Bertrand, La Clape	11.00	72.00
Cuvée 100, Les Arbousiers Gérard Bertrand, Corbières	12.00	79.00
Château du Tertre 5ème Cru Classé, Margaux	18.00	119.00
Côtes des Roses Pays d'Oc Gérard Bertrand	7.00	42.00

GRANDS CRUS

	Bt. 75 cl
Château Gruaud Larose 2ème Cru Classé, Saint-Julien, 2000	460.00
Château Montrose 2ème Cru Classé, Saint-Estèphe, 2000	490.00
Château Mouton Rothschild 1er Cru Classé, Pauillac, 2007	790.00
Château Margaux 1er Cru Classé, Margaux, 1998	960.00

BIÈRES & CIDRE

Chien blue Bamse, bière artisanale IPA	33 cl	8.50
Chien blue Jasper, bière artisanale IPA	33 cl	8.50
Cidre Suisse A.P.Í Vegan et sans Gluten	33 cl	9.00
Balik Beer	33 cl	12.00

SPIRITUEUX

	4 cl
Martini Blanc	8.00
Kir vin blanc	9.00
Kir Royal	19.00
Vodka Beluga	12.00
Limoncello	12.00
Vodkatini	15.00
Swiss Rhum, 1653 Old Barrel Rum	16.00
Beluga Moscow Mule	18.00
Gin Tonic	18.00
Spritz Royal	18.00
Cognac Prunier " XO "	19.00

MINÉRALES

San Pellegrino	50 cl	6.00
Evian	50 cl	6.00
Perrier	33 cl	6.00
Tonic Fever Tree	20 cl	6.00
Ginger Beer	20 cl	6.00
Leafwell pêche-vanille thé blanc	33 cl	6.00
Coca-Cola / Zéro	33 cl	6.00
Iris	25 cl	6.00
au choix : pomme, abricot ou tomate		
Limonade Bio	33 cl	6.00

CAFÉS & THÉS

Espresso Nespresso	5.00
Double Espresso Nespresso	5.50
Thé, au choix Pour une sélection de nos thés, adressez-vous au membre du personnel	5.00
Café ou Thé Gourmand avec mignardises	11.00