

«L'Epicurionomie est une cuisine bistronomique dédiée aux épicuriens qui souhaitent vivre des moments sincères autour d'une belle table.»

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'F. Est.' with a flourish extending from the end.

Entrées Mer

Poulpe grillé chimichurri mini légumes
Grilled octopus chimichurri mini vegetable

22.00

EL Ceviche como en «Lima»
ceviche of bream fish

23.00

Saint jacques (3pcs) purée de courge citronnelle
nuage de leche de tigre
Scalops 3pcs lemongrass & squash purée ceviche foam

25.00

Entrées Terre

Poêlée de champignons
Croûtons de Jamòn Pata Negra Bellota
Sauted mushrooms with pata negra ham

21.00

Maki du Périgord foie gras magret de canard sauce balsamique
Maki foie gras & duck breast balsamic sauce

23.00

Tataki de bœuf sauce ponzu
Beef tataki ponzu sauce

22.00

Entrée & Plat

Végétarien

Carpaccio de bolets chimichurri ananas
Boletus Carpaccio pineapple chimichurri

23.00

Gnocchi espuma de parmesan
Brocoli & Abricots séchés
Gnocchi parmesan broccoli & dried apricots

25.00

Plats Mer

Bouillabaisse « nicole »
Fish & seafood « bouillabaisse »

47.00

Sole meunière aux amandes (400-500g)
Flounder meuniere almond butter

60.00

Filets de bar corse en papillon brunoise de carottes au coing
Sea bass filet corsica carrots with quinces

42.00

Plats Terre

Carré de marcassin poivre des gorilles flambé au cognac sauce chasse
(pièce entière pour 2 personnes ou carré gourmand pour 1 personne)

*Rack of baby boar cognac flambé
(all rack for 2 people or gourmet rack for 1 person)*

42.00 p.p

49.00 c.g

Filet mignon pata negra laqué au miel sauce morilles

Pata negra pork filet mignon morel sauce

42.00

Cœur de filet de bœuf (180g) sauce bordelaise

Beef filet bordelaise sauce

45.00

Garnitures

Poêlée de légumes

Sauteed vegetables

5.00

Patates douce au four
Oven baked sweet Potatoes

6.00

Gourmandises

Chariot de fromages
Cheese trolley

17.00

« **S**pace » mœlleux chocolat
« *Space* » *chocolate mœlleux*

13.00

Pâtisserie du moment
Pastry of the day

12.00

*Notre sommelier vous recommande pour le dessert
Un verre d'Oro di Caiarossa IGT | 18.00*

Veillez consulter notre carte des boissons pour combler vos derniers désirs.

Tous nos prix sont en francs suisse incluant le service et la TVA 7.7%

Nos viandes proviennent des pays suivants : Marcassin Autriche- Porc Pata Negra Espagne- Bœuf Irlande-Volaille Suisse
Nos Poissons et crustacés proviennent des pays suivants : Rougets France -Sole France-Bar France- St-Jacques Canada- Rascasse France-
Crevettes Vietnam- Moules Espagne- Poulpe Espagne

Nous attachons un soin tout particulier à la sélection de nos fournisseurs et à la mise en avant de leurs produits.



+41 22 736 93 93 | Helios-restaurant.ch