

LES CLASSIQUES DU SEAFOOD BAR

Assiette de la Mer	62.00
Une sélection de saumons fumés Balik : Balik Original, Balik Gravlax, tartare de saumon Balik assaisonné, gambas marinées et crevettes, guacamole, une huître Gillardeau n°3 et une cuillère de caviar.	
Burratina & Caviar	49.00
Burratina genevoise servie avec 10 g de caviar.	
Cocktail de crevettes & Caviar	49.00
Duo de crevettes servi sur un lit de guacamole, sauce cocktail et caviar.	
Anastasia	49.00
10 g de caviar accompagnés de saumon fumé Balik, servis sur un blini nappé de crème Smetana.	
Salade de Crabe	49.00
Chair de crabe préparée (tourteau), jeunes pousses et sauce cocktail.	

selon disponibilité

Huîtres "Gillardeau" n°3	6 pièces	59.00
"Spéciales Extra"	12 pièces	118.00

LE COIN DES "FOODIES"

Tartare de Thon & Stracciatella	59.00
Tartare de thon mariné au jus de citron et huile d'olive, stracciatella de burrata et saumon Balik Sjomga Orange.	
Salade Gourmet	49.00
Saumon Balik Gravlax, foie gras de canard, champignons gambas, avocat, tomates servis avec une salade mixte.	
Foie Gras de canard au torchon	46.00
Foie gras de canard servi avec une confiture de figues.	
Burratina & Pata Negra	49.00
Burratina genevoise servie avec le traditionnel jambon ibérique "5J Cinco Jotas" et une focaccia artisanale.	
Poke bowl Thon & Saint-Jacques	59.00
Tartare de noix de Saint-Jacques mariné aux agrumes et tartare de thon sauce teriyaki accompagnés de riz à sushi.	
Véritable Pata Negra de Bellota "5J Cinco Jotas"	59.00
Traditionnel jambon ibérique servi avec sa focaccia artisanale.	
Tartare de bœuf & Caviar	59.00
Tartare de bœuf, champignons, stracciatella de burrata et caviar.	

DESSERTS

Moelleux au chocolat et glace vanille.	18.00
Ice Malossol	29.00
Sorbet citron servi avec vodka et caviar.	
Affogato al caffè	16.00
Deux boules de glace vanille et un espresso.	
Salade de fruits et sorbet citron	16.00
Assiette de mini desserts	14.00
Café Gourmand	16.00
Café servi avec un assortiment de mini desserts.	

suggestion de vin liquoreux

Pacherenc du Vic-Bilh	12.5 cl	14.00	Bt. 75 cl.	59.00
Domaine Laougué				

CAFÉ & THÉ

Café / Espresso / Ristretto "Marrone"	5.90
Double Espresso / Cappuccino	6.90
Thé	5.50
Pour une sélection de nos thés, adressez-vous aux membres du personnel.	

SÉLECTION DE SAUMONS BALIK

FILETS DE SAUMON

Balik Tsar Nikolaj	59.00
La partie la plus noble et tendre de notre saumon Balik : le cœur de filet servi avec une focaccia artisanale et crème à l'aneth.	
Balik Sashimi Style	49.00
Filet de saumon Balik cru légèrement salé coupé façon sashimi accompagné de riz à sushi.	

SAUMONS TRANCHÉS

Balik Original	42.00
Balik Gravlax	42.00
Balik Duo	46.00
Choisissez le saumon fumé Balik classique, le Gravlax ou découvrez-les en version Duo.	

SPÉCIALITÉS

Balik Discovery	69.00
Assiette dégustation de la gamme Balik.	
Balik Original & Gambas	46.00
Tranches de saumon fumé Balik et gambas.	
Tartare de saumon fumé Balik	42.00
Assaisonné aux zestes de citron, gingembre frais et Cognac.	

Spoil yourself

Poke bowl Royal	79.00
Balik sahim style, queue de homard & caviar accompagnés de riz à sushi.	
Tartare Saint-Jacques, huître et caviar	79.00
Tartare de noix de Saint-Jacques mariné aux agrumes, 20 g de caviar et 1 huître Gillardeau n°3	

SÉLECTION DE CAVIARS

selon disponibilités

	Amour River Selection Christmas Caviar, Schrenki dauricus
Gros grains verts foncés avec une texture délicate et croquante.	
50 g 135.00 - 125 g 290.00	
	Osciètre, Acipenser gueldenstaedtii, Grand Cru
Grains bruns foncés avec une texture ferme et croquante.	
50 g 170.00 - 125 g 390.00	
	Golden, Huso dauricus, Grand Cru
Grains verts émeraude dorés avec une texture délicate et éclatante.	
50 g 235.00 - 125 g 525.00	
	Beluga, Huso huso, Grand Cru
Grains gris clair anthracite avec une texture tendre, une complexité aromatique supérieure, crémeuse et racée.	
50 g 410.00 - 125 g sur demande	

ACCOMPAGNEMENTS

Écrasé de pommes de terre à l'huile de noisette et stracciatella de burrata	19.00	Avocat & Guacamole	16.00	Velouté de poireaux, pommes de terre et huile de noisette et accompagné d'une huître Gillardeau n°3	19.00
		Salade de burrata genevoise et tomates séchées, avocat	29.00		

Ces garnitures sont servies uniquement en accompagnement des plats à la carte.

CHAMPAGNES

	12.5 cl	1/2 Bt. 37.5 cl	Bt. 75 cl
Caviar House Brut, Champagne Lombard	24.00	70.00	140.00
		Magnum	270.00
Caviar House Rosé, Champagne Lombard	26.00	75.00	150.00
R de Ruinart Brut	28.00		170.00
Ruinart Rosé			250.00
Ruinart Blanc de Blancs		135.00	265.00
Taittinger Brut Millésimé 2015			220.00
Taittinger Comtes de Champagne			280.00

VINS BLANCS

	12.5 cl	Bt. 75 cl
Cuvée de S	19.00	110.00
Lavaux AOC, Samantha Filipinetti		
Aigle "Les Murailles" AOC		69.00
H. Badoux		
Petite Arvine "Trésors de Familles"	16.00	89.00
Valais, Maison Gilliard		
Perle de Sauvignon IGP Pays D'oc	14.00	59.00
Gérard Bertrand		
Chablis Vieilles Vignes	19.00	110.00
Pascal Bouchard		
Chardonnay Aigle Royal BIO	26.00	135.00
Gérard Bertrand		
Sancerre "Les Panseillots"	19.00	110.00
Guilleraut-Fargette		

VINS ROUGES & ROSÉ

	12.5 cl	Bt. 75 cl
Pinot Noir	16.00	89.00
Les Frères Dutruy		
La Demoiselle de Sociando Mallet	19.00	110.00
Bordeaux, Haut-Médoc		
Château L'Hospitalet	23.00	120.00
Gérard Bertrand		
Cuvée 101 Les Arbousiers		120.00
Gérard Bertrand		
Côte des Roses Pays d'oc	14.00	59.00
Gérard Bertrand		
Clos du Temple *Élu meilleur vin rosé au monde*		240.00
Gérard Bertrand		

BIÈRES - BOUTEILLE

Moretti	33 cl	10.00
Erdinger bière blanche	50 cl	13.00
Ittinger Ambre	33 cl	12.00
Bière Balik	33 cl	15.00
Erdinger bière sans alcool	33 cl	9.00

SPIRITUEUX

	4 cl
Qavjar vodka Nr 1 Baliqshi Reserve	18.00
Qavjar vodka Nr 2 Handmade since 1908	18.00
Qavjar vodka Nr 3 Raspberry Reserve	18.00
Vodka Beluga Noble	22.00
Gin Muma	22.00
Bombay Sapphire	16.00
Rhum Havana Club 3 ans	16.00
Rhum Diplomatico	18.00
Jack Daniels 7 ans	18.00
Chivas Regal 12 ans	18.00
Oban 14 ans	22.00
Lagavulin 16 ans	26.00
Cognac Hennessy XO	35.00
Limoncello	14.00
Grappa di Barolo / Moscato	16.00

MINÉRALES & SOFT DRINKS

Henniez Naturelle	50 cl	6.50
San Pellegrino	50 cl	6.50
Perrier	33 cl	7.50
Jus d'orange Spur	25 cl	8.00
Jus de saison Spur	25 cl	8.00
Jus de tomate	20 cl	8.00
Jus de pomme Ramseier	33 cl	8.00
Tonic Water Kinley	20 cl	8.00
Ginger beer / Ginger Ale Kinley	20 cl	8.00
Coca-Cola / Zero	33 cl	8.00
Sprite / Fanta	33 cl	8.00
Fustea lemon	33 cl	8.00


Spritz Code Rouge	24.00
Aperol & Code Rouge Blanc de Blancs Crémant de Limoux	

Muma Mule	26.00
Gin Muma, citron vert et ginger beer	

Bloody Mary	24.00
Vodka, jus de tomate et jus de citron	

Origines des saumons : Norvège. Origine de notre foie gras : France. Origine du thon : Océan Pacifique FAO71 et FAO77. Origine du bœuf : Suisse / France.

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 fidélité.

 Seulement des légumes et/ou céréales

 Sans Gluten

Si vous avez des commentaires, n'hésitez pas à nous contacter par courriel info@chapremium.com.

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

