

MOMENTS

- SOCIAL EATERY -

ON COMMENCE

DISPONIBLE DE 12H00 – 14H30 ET DE 18H30 – 23H

- Potage printanier** 19.-
Velouté de cresson, oignons roudoudou, huile extra vierge de tournesol
- Saumon Gravlax** 24.-/39.-
Marbré de saumon des Alpes, trilogie de coulis, brocolis râpé, asperges vertes
- Panna cotta** 21.-
Petit-pois, verveine, bruschetta au fromage blanc artisanal, ail des Ours
- Burratina Genevoise** 24.-
Légumes cuits et crus, vinaigrette fermentée à la prune relevée, burratina au lait de Genève, Poutargue de jaune d'œuf de la ferme de Lignon
- De la verdure pour la conscience** 15.-
Sucrine, jeunes pousses, légumes croquants, vinaigrette au miel et moutarde de Soral

ON CONTINUE

DISPONIBLE DE 12H00 – 14H30 ET DE 18H30 – 23H

- Gnocchi rose** 34.-
Pâte à la farine ancienne Suisse, straciatella de burrata fumée local, pesto d'ail des Ours et radis
- Poke Bowl Suisse** 38.-
Gravlax de truite d'élevage Suisse, légumes croquants, asperges vertes, épeautre Bio de Presinge, houmous de pois-chiches de Versoix, fraises du Pays, yaourt aux herbes
- Volaille du Nant d'Avril** 42.-
Cuisse de volaille désossée, sauce morilles éco-responsable, duo d'asperges, pomme purée au pesto de roquette
- Sandre snacké** 49.-
Sandre d'élevage du Valais mariné au miso Suisse, épeautre Bio de Presinge, poireaux brûlés, purée de carotte au gingembre de Bernex
- Filet de bœuf du Pays** 54.-
Filet de bœuf du Pays (180gr.), sauce au beurre composée Moments, frites* du terroir, saladine de jeunes pousses
- Risotto au Safran** 32.-
Risotto du Tessin, safran de Meinier, légumes verts de printemps, sbrinz

LES CLASSIQUES DU MOMENTS

DISPONIBLE DE 10H30 – 23H00

- Salade César** 32.-
Cœur de laitue romaine, filet de poulet marine, croutons à l'ail, œufs dur, sauce César aux anchois
- Pasta artisanal** 29.-
Pâte à la farine de lentilles corail (sans gluten), pesto de roquette
- Le club sandwich** 31.-
Dinde, lard grille, salade, tomates, mayonnaise* moutardée, omelette, frites* du terroir
- Perche & Chips** 39.-
Beignets de perches d'élevage du Valais, frites* du terroir, saladine, mayonnaise* au safran de Meinier et chimichurri
- Truite Roll** 31.-
Pain maison au pesto d'herbes, coleslaw, Gravlax de truite d'élevage Suisse, yaourt grec Bio, mayonnaise* à la bisque d'écrevisses du Lac, frites* du terroir
- Moments Burger** 39.-
Pain aux graines de sésame, bœuf (150gr.), raclette, lard grillé, confit d'oignons, salade, tomate, frites* du terroir, saladine

LA SELECTION MOMENTS 39.-

DISPONIBLE DU LUNDI MIDI AU VENDREDI MIDI

La sélection du Moments, préparée par le Chef Exécutif, Fabrizio Domilici, vous fait découvrir, en semaine, pour le déjeuner, le meilleur des produits locaux et de saison. Trois plats servis en même temps, suivis d'un dessert et d'un café ou d'un thé.

LE COCKTAIL DE LA SEMAINE 18.-

L'astérisque (*) signifie que l'ingrédient ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison.

Si vous avez des restrictions alimentaires ou des allergies/intolérances alimentaires,

Merci d'en informer l'un des membres de notre équipe.

Origine de la viande et du poisson : A l'accueil

Tous les prix sont en CHF, TVA 8.1% et service compris.



Less Saves
The Planet
Novel Earth