



Notre carte



La semaine du goût | gout.ch



LA SEMAINE DU GOÛT

DU 17 AU 27 SEPTEMBRE 2026

ON
PARTICIPE!
→ gout.ch

Café CULT

Une entreprise de  T-interactions



LA SEMAINE DU GOÛT

DU 17 AU 27 SEPTEMBRE 2026

MENU

Entrée

Fines marines de Féra du lac Léman en sashimi,
Éclats de betterave rouge de la Ferme de la Touvière
Bouquet printanier de jeunes pousses de nos maraîchers

Plat principal

Suprême de poulet fermier rôti sur peau de la ferme Bidaux à Troinex
Cappuccino onctueux de chou rouge, mousseline de courge butternut
et poireaux braisés à la flamme de la Ferme de la Touvière

Dessert

Poire rôtie dorée au miel de fleurs de la Ferme de la Touvière
Crumble croustillant aux effluves de Calvados
Lit de yaourt genevois rafraîchissant

55.-

menu servi uniquement le soir



LA SEMAINE DU GOÛT

DU 17 AU 27 SEPTEMBRE 2026

MENU VÉGÉTARIEN

Entrée

*Croustille de patate douce
au cœur coulant de chèvre frais de la Touvière*

Cœur de chèvre artisanal de la ferme de la Touvière
enrobé d'une croûte dorée
Et relevé d'une émulsion chimichurri
aux herbes fraîches du bassin genevois

Plat

*Cœur de céleri-rave & pomme braisés à l'étouffée
Jus réduit de poireaux à la genevoise*

Mariage fondant du céleri et du verger
Tombée de pousses d'épinards minute et demi-glace végétal
aux poireaux locaux

Dessert

*La pomme genevoise en habit feuilleté
Cœur gourmand aux fruits secs et miel de nos ruches*

Pomme rôtie sous sa cage croustillante, farcie de cerneaux de noix,
raisins blondis à la cannelle et miel pur de la région

45.-

menu servi uniquement le soir