

L'ATELIER ROBUCHON

GENÈVE



BIENVENUE À L'ATELIER ROBUCHON, GENÈVE

Olivier JEAN, chef exécutif des cuisines et disciple de Joël Robuchon pendant plus d'une décennie a le plaisir de vous présenter une sélection des plats signature, ainsi que ses propres créations. Après avoir passé six ans à la tête de l'Atelier Robuchon de Taipei et conduit les ouvertures de Miami, New York et Montréal, le chef se réjouit de vous faire découvrir son interprétation des meilleurs produits locaux de saison.

Prenez place au comptoir ou à table, le chef Olivier et ses équipes vous invitent à partager de belles émotions.

WELCOME TO L'ATELIER ROBUCHON, GENEVA

Olivier JEAN, Executive Chef and disciple of Joël Robuchon for more than a decade is pleased to present a selection of his signature dishes, as well as his own creations. After having spent six years at the helm of l'Atelier Robuchon in Taipei and led the openings of Miami, New York and Montreal, the chef looks forward to introducing you to his interpretation of the finest local seasonal produce.

Take a seat at the counter or at the table, Chef Olivier and his team invite you to share moments of delights.

③ Sans Gluten / Gluten Free ✓ Végétarien / Vegetarian

Tous nos prix sont en Franc Suisse, service et TVA compris / All prices are in Swiss Francs, including service and VAT
Merci de nous indiquer toute intolérance alimentaire / Please inform us of any food allergies

Provenance des poissons et des viandes : Daurade (FR), Sole (FR), Veau (CH), Bœuf (CH), Agneau (FR), Foie gras (FR), Maigre (FR)
Barbue Sauvage (FR), Thon Rouge (FR), Truite (CH,FR), Le Pigeon (FR)
Origin of fish and meats: Sea bream (FR), Sole (FR), Veal (CH), Beef (CH), Lamb (FR), Foie gras (FR), Line-caught stone bass (FR),
Wild brill fillet (FR), Red tuna (FR), Trout (CH, FR), Pigeon (FR)

COMPOSEZ VOTRE DÉJEUNER SELON VOTRE APPÉTIT

Mix & match to your liking

MENU 79 CHF

Amuse-bouche *Amuse-bouche*
Entrée & plat *Starter & main course*
ou *or*
Plat & dessert *Main course & dessert*

MENU 89 CHF

Amuse-bouche *Amuse-bouche*
Entrée *Starter*
Plat *Main course*
Dessert *Dessert*

LES ENTRÉES

Starters

LA BETTERAVE DE GAÏA

en duo de pommes, à l'avocat, herbes fraîches et sorbet à la moutarde verte
Beetroot from Gaia with apple and avocado, fresh herbs, green mustard sorbet

LE BAR DE LIGNE

en fines tranches, marinés aux agrumes, nage de melon aux herbes
Line-caught seabass thin slices, marinated with citrus, melon, herbs and sherry vinegar broth

LE FOIE GRAS DE CANARD

au torchon, déclinaison gourmande aux cerises
Duck foie gras terrine, variation of cherries

LES PLATS

Main courses

LE RIZ DU VULLY

façon risotto aux tricholomes et asperges vertes, vinaigre d'estragon
Vully rice, risotto style with mushrooms, green asparagus, tarragon vinegar

LE LIEU JAUNE

de ligne grillé, fleur de courgette mitonnée, velours de verveine fraîche
Line-caught yellow pollack roasted with simmered zucchini flower, verbena sauce

LE BŒUF DES ALPAGES SUISSE

le filet au poivre de malabar, tarte fine au foie gras et oignons rouges, sabayon aux herbes
Swiss alpine beef fillet with Malabar pepper, foie gras and red onion tart, herbs sabayon

LE FROMAGE ET LES DESSERTS

Cheese and Desserts

LES FROMAGES

sélectionnés par nos soins
Our cheese selection

LE CHOCOLAT

crémeux chocolaté à la fleur de sel, biscuit au cacao et mousse fumée au jus de Koa
Creamy chocolate with fleur de sel, cocoa biscuit and amber cardamom

LA CERISE

marmelade parfumée au thé Lapsang Shouchong & sorbet griotte.
Cherry marmelade infused with Lapsang Shouchong tea & sour cherry sorbet

GLACES ET SORBET DU JOUR

vanille, café, chocolat noir, citron, fraise, framboise, griotte
Assorted ice cream & sorbet of the day : vanilla, coffee, dark chocolate, lemon, strawberry, raspberry and cherry

LES FROMAGES AFFINÉS ▾

Cheese selection

36 CHF

LES DESSERTS ▾

Desserts

26 CHF

LA FRAISE 🍓

comme une meringue crème, vanille de Tahiti, biscuit moelleux au Thé Sakura et fraise, citron vert
like a vanilla Tahitian meringue cream, Sakura tea sponge biscuit and lime-infused strawberry

LA FRAMBOISE

dans l'esprit d'un Jaffa Cake, aux framboises fraîches et noix de Pécan, biscuit moelleux vanille
in the spirit of a Jaffa Cake, with fresh raspberries and pecans, vanilla sponge biscuit.

LE CAFÉ

mousse tiramisu parfumée au sarrasin, crémeux à la liqueur de whisky et sauce espresso vanille
tiramisu mousse flavored with buckwheat, creamy whisky liqueur, and vanilla espresso sauce.

LE CHOCOLAT 🍫

crémeux chocolaté à la fleur de sel, biscuit moelleux au cacao et mousse légère au jus de Koa
chocolate creamy with a hint of sea salt, cocoa sponge biscuit, and light mousse infused with Koa juice

LE SOUFLÉ MELBA 🍓

cœur coulant à la pêche blanche & glace à la vanille de Madagascar
melba soufflé, with heart of white peach molten core & Madagascar vanilla ice cream

GLACES ET SORBETS DU JOUR 🍓

vanille, café, chocolat noir, citron, fraise, framboise, griotte
ice cream & sorbet of the day : vanilla, coffee, dark chocolate, lemon, strawberry, raspberry, cherry

🍓 Sans Gluten / *Gluten Free* ▾ 🌱 Végétarien / *Vegetarian*

Tous nos prix sont en Franc Suisse, service et TVA compris / *All prices are in Swiss Francs, including service and VAT*
Merci de nous indiquer toute intolérance alimentaire / *Please inform us of any food allergies*

LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DÉGUSTATION

Small plates

LE CAVIAR IMPÉRIAL ③

le tourteau rafraîchi d'une gelée de crustacés

Imperial caviar and crab, refreshing lobster jelly

63

LA BETTERAVE ✓ ③

en duo de pommes à l'avocat, herbes fraîches et sorbet à la moutarde verte

Beetroot with apple and avocado, fresh herbs, green mustard sorbet

28

LE GRUYÈRE AOP ET L'ARTICHAUT POIVRADE

en déclinaison gourmande, basilic, soufflé vapeur «minute», mitonnée d'artichauts camus

Steamed soufflé with AOP Gruyère, simmered Camus artichoke, basil

42

LA LANGOUSTINE

rôtie, vinaigre de fraise, mitonnées de pois princesses aux herbes potagères, Savagnin

Roasted langoustine, strawberry vinegar, simmered «princess peas» with herbes, Savagnin wine

49

LE HOMARD BLEU

cardinalisé, ravigoté au poivre noir de «Malabar» en civet, ravioli végétal à l'estragon

Seared blue lobster seasoned with black Malabar pepper, vegetable ravioli with tarragon

69

LE BAR DE LIGNE

le filet confit aux herbettes, courgette violon, romesco, coques et couteaux

Line-caught seabass fillet, confit with herbs, violin zucchini, romesco, cockles and razor clams

54

LE RIS DE VEAU SUISSE ③

artichauts poivrades farcis à la matignon de légumes, oignons nouveaux de Gaïa

Swiss sweetbread, stuffed baby artichokes, spring onions from Gaïa

52

L'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES

en déclinaison gourmande, "bonbon" de blettes, velours d'ail noir Vaudois

Declinaison of suckling lamb from the Pyrenees, «bonbon» of chard, black garlic from Vaud

52

LE FILET DE BŒUF SUISSE ③

et le foie gras en une interprétation Rossini, porto vintage

Swiss beef and foie gras, Rossini style, vintage porto, herb salad

59

LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

Hot and cold starters

LA CAROTTE ✓

en velouté soyeux parfumé au carvi, voile de scamorza, basilic thai
Silky carrot velouté fragranced with carvi, emulsion of scamorza, thai basil 31

LE HOMARD BLEU 🍷

en « chaud-froid » aux aromates, sauce cocktail, fins cannellonis au radis pastèque
Blue lobster's red meat radish cannelloni, marinated with citrus, cocktail sauce 64

LE FOIE GRAS ET LA RHUBARBE

en pressé à la volaille suisse légèrement fumée, marmelade de rhubarbe, tonka
Duck foie gras and rhubarb, lightly smoked swiss poultry in a terrine, rhubarb and tonka marmelade 52

L'ŒUF DE POULE

mollet et friand au caviar Impérial et saumon fumé d'Écosse
Imperial caviar over a crispy poached egg and Scottish smoked salmon 79

LES PLATS

Main Courses

LE RIZ DU VULLY ✓

façon risotto aux tricholomes et asperges vertes, vinaigre d'estragon
Vully rice, risotto style with mushrooms, green asparagus, tarragon vinegar 42

LA SOLE DE PETIT BATEAU 🍷

cuite meunière, déclinaison gourmande façon « Crécy » caprons
The dover sole grilled with herbs, carrot, and capers 66

LE BAR DE LIGNE

le filet confit aux herbettes, courgette violon, romesco, coques et couteaux
Line-caught seabass fillet, confit with herbs, violin zucchini, romesco, cockles and razor clams 68

LE HOMARD BLEU

cardinalisé, ravigoté au poivre noir de « Malabar » en civet, ravioli végétal à l'estragon
Seared blue lobster seasoned with black Malabar pepper, vegetable ravioli with tarragon 98

L'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES

en déclinaison gourmande, « bonbon » de blettes, velours d'ail noir Vaudois
Declinaison of suckling lamb from the Pyrenees, « bonbon » of chard, black garlic from Vaudd 71

LA CÔTE DE VEAU SUISSE

(pour deux) rôtie aux herbettes, « matefaim » aux portobellos et patate douce, salade pastorale
Roasted Swiss veal chop (for 2), portobello and sweet potatoes «matefaim», mixed herbs 149

LE FILET DE BŒUF SUISSE 🍷

et le foie gras en une interprétation Rossini, porto vintage
Swiss beef and foie gras, Rossini style, vintage porto, herb salad 79

MENU DÉGUSTATION

Tasting menu

269 CHF

LE CAVIAR IMPÉRIAL ③

et le tourteau rafraîchi d'une gelée de crustacés
Imperial caviar and crab, refreshing shellfish jelly

LA LANGOUSTINE

rôtie, vinaigre de fraise, mitonnées de pois princesses aux herbes potagères, Savagnin
Roasted langoustine, strawberry vinegar, simmered « princess peas » with herbes, Savagnin wine

LE GRUYÈRE AOP ET L'ARTICHAUT POIVRADE

en déclinaison gourmande, basilic, soufflé vapeur «minute», mitonnée d'artichauts camus
Steamed soufflé with AOP Gruyère, simmered Camus artichoke, basil

LE BAR DE LIGNE

le filet confit aux herbettes, courgettes violon, romesco, coques et couteaux
Line-caught seabass fillet, confit with herbs, violin zucchini, romesco, cockles and razor clams

LE FILET DE BŒUF SUISSE

et le foie gras en une interprétation Rossini, porto vintage
Swiss beef and foie gras, Rossini style, vintage porto, herb salad

ou / or

L'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES

en déclinaison gourmande, "bonbon" de blettes, velours d'ail noir Vaudois
Declinaison of suckling lamb from the Pyrenees, « bonbon » of chard, black garlic from Vaud

LE PRÉ-DESSERT

marmelade de framboises au thé jasmin, sorbet pur fruit et émulsion à la noix de coco
Raspberry marmalade with jasmine tea, pure fruit sorbet, and coconut emulsion

LA FRAISE ③

comme une meringue crème, parfumée à la vanille de Tahiti, biscuit moelleux au Thé Sakura et fraise, citron vert.
like a vanilla Tahitian meringue cream, with Sakura tea sponge biscuit and lime-infused strawberry



MENU VÉGÉTARIEN √

Vegetarian Menu

179 CHF

LA BETTERAVE 🍷

en duo de pommes à l'avocat, herbes fraîches et sorbet à la moutarde verte
Beetroot with apple and avocado, fresh herbs, green mustard sorbet

LA CAROTTE √

en velouté soyeux parfumé au carvi, voile de scamorza, basilic thai
Silky carrot velouté fragranced with carvi, emulsion of scamorza, thai basil

LE GRUYÈRE AOP ET L'ARTICHAUT POIVRADE

en déclinaison gourmande, basilic, soufflé vapeur «minute», mitonnée d'artichauts camus
Steamed soufflé with AOP Gruyère, simmered Camus artichoke, basil

LE RIZ DU VULLY

façon risotto aux tricholomes et asperges vertes, vinaigre d'estragon
Vully rice, risotto style with mushrooms, green asparagus, tarragon vinegar

LE PRÉ-DESSERT

marmelade de framboises au thé jasmin, sorbet pur fruit et émulsion à la noix de coco
Raspberry marmalade with jasmine tea, pure fruit sorbet, and coconut emulsion

LA FRAISE 🍷

comme une meringue crème, parfumée à la vanille de Tahiti, biscuit moelleux au Thé Sakura et fraise, citron vert.
like a vanilla Tahitian meringue cream, with Sakura tea sponge biscuit and lime-infused strawberry

