

ENTREES - Starters

- ★ POELEE DE CHAMPIGNONS AU PESTO D'AIL DES OURS 23
 OEUF PARFAIT A L'HUILE PARFUMEE A LA TRUFFE
Sautéed mushrooms with wild garlic, slow cooked egg & truffle flavored oil
- ✓ VELOUTE DE POTIMARRON 19
 ESPUMA DE CHEVRE AU PARFUM DE NOISETTES TORREFIEES
Pumpkin velouté, goat cheese & roasted hazelnut flavored mousse
- 🍷 SAINT-JACQUES POELES, MOUSSELINE DE CHATAIGNE 23
 ECUME NOISETTE
Seared scallops, chestnut mousseline & hazelnut emulsion
- TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE OU CESAR ET SES CONDIMENTS 25
Classic or Caesar beef tartar and its condiments
- ✓ COEUR DE LAITUE & ASSAISONNEMENT FACON CALLA 16
Gem lettuce with "Café Calla" house dressing
- SALADE CESAR FACON CALLA, POULET PANE OU GAMBAS 25
Caesar salad « Café Calla - style », breaded chicken or king prawns
- 🍷 TATAKI DE THON, NOUILLES SOBA AUX CEBETTES 21
Tuna tataki, soba noodle with spring onions

VIANDES – Meat

- ★ FILET DE CERF ROTI, POELEE DE CHAMPIGNONS & CREME DE POTIMARRON 44
Roasted fillet of deer, sautéed porcini mushroom & pumpkin cream
- FILET DE BOEUF GRATINE A LA SCAMORZA 54
 CANNELLONI AUX HERBES, FARCIE D'UNE DUXELLE AUX LEGUMES
*Beef fillet with melted Scamorza
 Herb cannelloni stuffed with a vegetable duxelle*
- SUPREME DE VOLAILLE FERMIERE 37
 GATEAU DE POLENTA AU PARMESAN & LEGUMES GLACES AU PESTO
*Farm raised chicken breast
 Polenta cake with parmesan & vegetables glazed with pesto*
- 🍷 COTE DE VEAU ROTIE EN COCOTTE (**Pour 2 personnes**) 65 p.p.
 MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE AUX BRISURES DE TRUFFES
 CHATAIGNES BRAISEES, POELEE DE CHAMPIGNONS A L'AIL DES OURS
*Roasted veal chop « en cocotte » (**For 2 persons**)
 Potato mousseline served with truffles, roasted chestnut & sautéed mushrooms with wild garlic*




Chef de Cuisine Nasser Jeffane

POUR TOUS TYPES D'ALLERGIES & INTOLERANCES,
 VEUILLEZ VOUS RENSEIGNER AUPRES DE VOTRE SERVEUR OU DU MAITRE D'HOTEL
 For any food allergies & intolerances, please contact your server or the Manager.

LE BŒUF, LA VOLAILLE, LE VEAU & LE CERF PROVIENNENT DE SUISSE
 Our beef, chicken, veal & deer are sourced from Switzerland


PRIX NETS EN CHF, TAXES & SERVICE COMPRIS (TVA 8%).
 Prices are Net with Taxes & Service Charge Included (VAT 8%).

POISSONS - Fish

- ★ DEMI HOMARD GRILLE OU ROTI, GNOCCHIS POELES AUX HERBES BEURRE PERSILLE 57
Half lobster grilled or roasted, pan seared gnocchis with herbs Parsley butter
- CABILLAUD VAPEUR 39
 FRICASSE DE LEGUMES EN COURT BOUILLON VEGETAL
Steamed codfish, vegetable fricassee in its broth
- SOLE GRILLEE OU MEUNIERE, LEGUMES, EPINARDS OU RIZ BASMATI 89
Sole, grilled or « Meuniere style », vegetables, spinach or basmati rice
- FILET DE DORADE ROTIE, POEELE DE LEGUMES 48
 GNOCCHIS AU BEURRE D'ALGUES
Roasted fillet of sea bream, pan seared vegetables, gnocchis with seaweed butter
-  FILETS DE PERCHE DU LAC LEMAN MEUNIERE (**selon arrivage**) 59
 EPINARDS POELES & MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE AUX HERBES EMULSION A L'ANETH
*Filets of perch from the Leman lake "Meunière" (**may not be available daily**) Sautéed spinach & potato mousseline with herbs, dill emulsion*

Fabrice Christinat : Pêcheur professionnel à Coppet

RISOTTO

- RISOTTO A LA COURGE « BUTTERNUT », GAMBAS & ECLATS DE CHATAIGNE 29
Butternut & king prawns risotto with crumbled chestnut
-  RISOTTO AUX CHAMPIGNONS & HUILE PARFUMEE A LA TRUFFE 25
Mushroom risotto & truffle flavored oil

SUPPLEMENT – Side Dishes

- POMMES DE TERRE ROTIES AU THYM 7
Thyme roasted potatoes
- POMMES DE TERRE FRITES
French fries
- MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE AUX HERBES & HUILE D'OLIVE
Potato mousseline with aromatic herbs & olive oil
- POEELE DE LEGUMES DE SAISON
Sautéed seasonal vegetables
- EPINARDS SAUTES
Sautéed spinach
- RIZ BASMATI
Basmati rice

MENU DEGUSTATION SEULEMENT POUR LE DÎNER 85 Tasting Menu – For Dinner Only

Alliant son savoir-faire moderne & raffiné à la qualité de produits locaux frais, le Chef vous suggère de découvrir sa gastronomie à travers un menu dégustation à 4 plats, disponible tous les soirs jusqu'à 22 heures.

A perfect combination between cutting edge talent and refinement of quality local products. Discover Chef's 4 course tasting menu, available every evening until 10PM.



PECHE DURABLE – Sustainable Product



PLATS DISPONIBLES SANS GLUTEN – Dishes Available Gluten Free



PLATS VEGETARIENS – Vegetarian Dishes



PLATS SIGNATURES – Signature Dishes

*POUR TOUS TYPES D'ALLERGIES & INTOLERANCES,
 VEUILLEZ VOUS RENSEIGNER AUPRES DE VOTRE SERVEUR OU DU MAITRE D'HOTEL
 For any food allergies & intolerances, please contact your server or the Manager.*

*LE BŒUF, LA VOLAILLE, LE VEAU & LE CERF PROVIENNENT DE SUISSE
 Our beef, chicken, veal & deer are sourced from Switzerland*

*PRIX NETS EN CHF, TAXES & SERVICE COMPRIS (TVA 8%).
 Prices are Net with Taxes & Service Charge Included (VAT 8%).*