

— LE —
BISTROT
— DU RHÔNE —

Brunch
de Pâques

CHF 105
De 6 à 12 ans : CHF 65

CHF 105
From 6 to 12 years old: CHF 65



MANDARIN ORIENTAL
GENEVA



Menu du brunch

Boissons

Une coupe de champagne Laurent-Perrier Brut La Cuvée ou un Mimosa ou un mocktail
Boissons chaudes et jus de fruits pressés

Sandwichs et pièces individuelles

Focaccia de butternut confit aux thym et miel, burrata crémeuse
Pain au maïs, tomates confites, olives taggiascha et scamorza
Tartine avocat et saumon fumé
Patate douce à la sauce tahina, graines de sésame grillées et coriandre fraîche
Texture de chou-fleur au zaatar, émulsion sriracha
Œuf mimosa à la truffe

A partager

Vitello tonnato, pommes de terre vitelotte et câpres de Sicile
Tartare de bœuf traditionnel, pain au beurre persillé
Asperges blanches et sauce hollandaise
Pain de poisson, vinaigrette de bisque
Salade César au poulet croustillant
Tomates, mozzarella di bufala GRTA et basilic
Pâté en croute du chef Clément Drevet
Crudités

Mer et lac

Plateau de saumon gravlax et saumon fumé, homard, fera du Lemman à la betterave,
Rillettes de truite aux herbes fraîches, bar à huîtres, crevettes en bouquet, bulots, tourteaux

Live cooking

Agneau pascal braisé, jus au thym

Plats chauds

Goujonnettes de sole et sauce tartare
Fricassée de légumes verts et champignons
Gratin dauphinois

Douceurs

Choux croustillant à la rhubarbe et à la vanille, mascarpone
Tarte au citron meringuée
Île flottante à la vanille et fève de tonka
Mille-feuille à la vanille et praliné aux noisettes
Baba aux fraises
Barre brownie aux cacahuètes et caramel fleur de sel
Sélection de fruits de saison
Eclair à la framboise et meringue croquante
Pana cotta à la noix de coco et mangue
Madeleine chocolat marbré
Tarte aux noisettes et framboises
Gâteau au chocolat et pistache
Brioche tropézienne à la fleur d'oranger
Œufs de Pâques et stand de Barbe à papa

Le coin des enfants

Brunch menu

Drinks

A glass of Laurent-Perrier Brut La Cuvée champagne or Mimosa or mocktail
Hot beverages and freshly squeezed fruit juices

Sandwichs and small pieces

Butternut confit foccacia with thyme and honey, creamy burrata
Cornbread with sun-dried tomato, taggiascha olives and scamorza
Avocado and smoked salmon on toast
Sweet potato with tahina sauce, grilled sesame seeds and fresh coriander
Cauliflower texture with zaatar, sriracha emulsion
Truffle deviled eggs

To share

Vitello tonnato, vitelotte potatoes and Sicilian caper
Traditional beef tartare with parsley buttered bread
White asparagus with hollandaise sauce
Fish terrine with bisque vinaigrette
Caesar salad with crispy chicken
Tomatoes, mozzarella di bufala GRTA and basil
Pâté en croûte by chef Clément Drevet
Crudités

Sea and lake

Platter of gravlax salmon and smoked salmon, lobster, fera from lake Geneva with beetroot,
fresh herb trout rillettes, oysters, prawns bouquet, whelk, crab

Live cooking

Braised Paschal lamb with thyme jus

Hot dishes

Sole goujonnettes with tartar sauce
Fricassee of green vegetables and mushrooms
Dauphinois gratin

Pastry delights

Crispy rhubarb and vanilla choux, mascarpone
Lemon meringue tart
Vanilla and tonka bean floating island
Vanilla and hazelnut praline mille-feuille
Strawberry rum baba
Peanut caramel sea salt brownie bar
Selection of seasonal fruit
Raspberry eclair and crunchy meringue
Coconut and mango panna cotta
Marbled chocolate madeleine
Raspberry hazelnut tart
Chocolate pistachio cake
Orange blossom brioche tropézienne
Easter eggs and cotton candy booth

Kids Corner