



bayview

by





Cette carte allie raffinement et originalité,
dans une atmosphère conviviale.
Imaginée pour vous en collaboration
avec DAVID DEVEL ET TOUTE L'équipe.

This menu combines refinement & originality,
in a convivial atmosphere.
Designed for you together
with DAVID DEVEL & THE WHOLE team.

Michel Roth

*Certains de ces plats peuvent contenir des aliments allergènes.
Merci de vous renseigner auprès du Maître d'hôtel.

*Some of the dishes may contain food allergens.

For more information, do not hesitate to ask the Head Waiter.

Prix en francs suisses / TVA et service inclus
Prices in Swiss Francs / VAT and service included



ENTRÉES STARTERS

Sandre d'alpage et truite arc-en-ciel marinés au thé sencha et sakura
condiment rhubarbe
Alpine pike perch and rainbow trout marinated in sencha tea and sakura
rhubarb condiment

59.-

Œuf parfait de la ferme La Prairie aux chanterelles
macaroni et roquette acidulée
Parfait La Prairie farm egg with chanterelle mushrooms
macaroni and acidulous rockett

45.-

Tourteau des côtes bretonnes parfumé au curry
caviar impérial de Sologne
Brittany coast crab scented with curry
imperial caviar from Sologne

89.-

Provenances / Origins

Sandre, Truite / Suisse
Œuf de poussine / Suisse
Tourteau / Suisse
Caviar / France-Sologne
Pikeperch, Trout / Swiss
Poussine egg / Swiss
Crab / Swiss
Caviar / France-Sologne



POISSONS FISH

Ombre chevalier du Beaufortin au cresson et coquillages
agnolotti à la brousse

Beaufortin artic char with watercress and shellfishes
brousse cheese agnolotti

68.-

La pêche du lac Léman en quenelles estivales
barigoule d'artichauts violets parfumés au Champagne
Leman lake fishing summer dumplings
barigoule of purple artichokes scented with Champagne

62.-

Bar de ligne en écailles grillées, saveurs du sud
bouillon safrané
Line-caught sea bass with grilled scales, southern flavors
safron broth

115.-

Provenances / Origins

Ombre chevalier / France
Féra, Écrevisses / Suisse, France
Bar / France
Artic char / France
Fera, Crayfish / Swiss, France
Sea bass / France



VIANDES MEATS

Autour de l'agneau d'Appenzell
taboulé de quinoa à l'ail noir de Montreux, jus à l'origan
Around the lamb of Appenzell
quinoa tabbouleh with black garlic from Montreux, oregano jus

91.-

Tomahawk de veau Suisse
financier d'haricots verts et abricots rôtis, jus parfumé à l'amande
Swiss veal tomahawk
financier of green beans and roasted apricots, almond scented jus

135.-

Volaille de Jussy confite aux citrons et mousserons
jus minute
Jussy poultry confit with lemons and mousseron mushrooms
minut jus

84.-

Provenances / Origins

Agneau / Suisse
Veau / Suisse
Volaille / Suisse
Lamb / Swiss
Veal / Swiss
Poultry / Swiss



MENU DÉJEUNER

Amuse-bouche
Amuse-bouche

Tomates, cerises, des Jardins de Trajets
Tomatoes, cherries, from Jardins de Trajets

ou/or

Crèmes glacées d'écrevisses et brocoli
gaufrette au basilic thaï
Chilled cream of crayfish and broccoli
thaï basil wafer

Côte de porc de Jussy au barbecue
carottes des sables et patates douces
Jussy pork rib on barbecue
sand carrots and sweet potatoes

ou/or

Truite arc-en-ciel du Valais comme un aioli
maraîcher de petits légumes debout
Valais rainbow trout like an aioli
standing small vegetables market gardener

Mûres marinées au vinaigre Pedro Ximénez
crème glacée au limoncello
Blackberries marinated in Pedro Ximénez vinegar
limoncello ice cream

ou/or

Pêche yuzu
Peach yuzu

Menu 2 services CHF 65.-

entrée + plat ou plat + dessert
starter + main course or main course + dessert

ou/or

Menu 3 services CHF 76.-

entrée + plat + dessert
starter + main course + dessert



MENU SIGNATURE

Amuse-bouche
Amuse-bouche

Tourteau des côtes bretonnes parfumé au curry
caviar impérial de Sologne
Brittany coast crab scented with curry
imperial caviar from Sologne

Œuf parfait de la ferme La Prairie aux chanterelles
macaroni et roquette acidulée
Parfait La Prairie farm egg with chanterelle mushrooms
macaroni and acidulous rockett

Omble chevalier du Beaufortin au cresson et coquillages
agnolotti à la brousse
Beaufortin artic char with watercress and shellfishes
brousse cheese agnolotti

ou/or

Tomahawk de veau Suisse
financier d'haricots verts et abricots rôtis, jus parfumé à l'amande
Swiss veal tomahawk
financier of green beans and roasted apricots, almond scented jus

Instant sucré
Sweet moment

Texture de fraises mara des bois
huacatay genevois
Texture of mara des bois strawberries
geneva huacatay

Menu 6 services CHF 145.-

ou/or

Menu avec accord mets-vins CHF 205.-
Ce menu est servi pour l'ensemble des convives



MENU SIGNATURE

Amuse-bouche
Amuse-bouche

Tourteau des côtes bretonnes parfumé au curry
caviar impérial de Sologne
Brittany coast crab scented with curry
imperial caviar from Sologne

Œuf parfait de la ferme La Prairie aux chanterelles
macaroni et roquette acidulée
Parfait La Prairie farm egg with chanterelle mushrooms
macaroni and acidulous rockett

Omble chevalier du Beaufortin au cresson et coquillages
agnolotti à la brousse
Beaufortin artic char with watercress and shellfishes
brousse cheese agnolotti

Cappuccino de pommes de terre de Jussy à la truffe noire
Jussy's potato cappuccino and black truffle

Tomahawk de veau Suisse
financier d'haricots verts et abricots rôtis, jus parfumé à l'amande
Swiss veal tomahawk
financier of green beans and roasted apricots, almond scented jus

Sélection de fromages affinés
Selection of ripened cheeses

Instant sucré
Sweet moment

Texture de fraises mara des bois
huacatay genevois
Texture of mara des bois strawberries
geneva huacatay

Menu 8 services CHF 190.-

ou/or

Menu avec accord mets-vins CHF 270.-



FROMAGES CHEESES

Sélection de trois fromages à choisir sur notre chariot
Selection of three cheeses of the trolley

18.-

Chariot de fromages affinés
Ripened cheese trolley

24.-

DESSERTS by Didier Steudler

Millefeuille minute
vanille Grand Cru de Bora-Bora
Minut millefeuille
vanilla Grand Cru of Bora-Bora

25.-

Meringue, double crème de la Gruyère au citron noir de Mr. Eddy
sorbet basilic
Meringue, double cream from Gruyere and black lemon by Mr. Eddy
basil sorbet

26.-

Tarte soufflée au chocolat Villars Acaiou 70%
Villars Acaiou 70% chocolate soufflé tart

26.-

Texture de fraises mara des bois
huacatay genevois
Texture of mara des bois strawberries
geneva huacatay

25.-



Nous remercions nos fidèles fournisseurs
pour leur implication et leur professionnalisme quotidien
et souhaitons vous les faire découvrir à travers une expérience gastronomique

FRUITS ET LÉGUMES

Brasier Primeur à Carouge (M. Johan Favre - MOF) : Fruits et légumes
Jardins de Trajets à Troinex : Légumes GRTA
Famille Vuagnat à Jussy : Pommes de terre (pour le cappuccino)

POISSONS

Gastromer à Plan-les-Ouates : Poissons et crustacés
Tast & Tell à Vevey (M. Jean-Marc Bigler) : Poissons suisse et Lac Léman

VIANDES

Boucherie du Molard à Genève : Viandes et charcuteries
Famille Chenevard à Jussy : Volaille GRTA

FROMAGES - ŒUFS - CRÈMERIE

M. Eddy à Montreux : Œufs de cane, ail noir et citron noir
Petit crémier à Meyrin : Œufs de poussine et crèmerie
Fromagerie Jumi à Vechigen : Fromages et beurre suisse
Fromagerie Boujon à Thonon-les-Bains : Fromages

ÉPICERIE

Le monde des Épices à Payerne (M. Patrick Rosset) : Épicerie fine et vinaigres
Moga à Genève : Épicerie
