



LE TOURBILLON

audace et gourmandise

Restaurant d'intégration socioprofessionnelle par la cheffe
Elodie Schenk en collaboration avec la Croix-Rouge genevoise



Chère cliente, cher client,

Si vous êtes sujet-te à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs-trices vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

Votre hôte

« Dites 58! »

Semaine du 14.07 - 18.07 2025

Amuse-bouche

Surprise de notre cheffe Elodie Schenk

Baby burrata croustillante - pesto maison

Caviar d'aubergines - huile de persil au sésame torréfié

Tataki de thon blanc de l'île d'Yeu

Minis légumes glacés - Riso Venere au vin rouge - sauce
vierge de tomate et basilic

Tarte au citron vert meringuée

Crème citron vert – meringue glacée à la flamme

Plat de la semaine: 36.-

Entrée & plat ou plat & dessert: 48.-

Menu complet: 58.-

Chariot de fromages: 11.-

Provenances

Thon: Bretagne

Nos entrées



Gaspacho du Tourbillon

Légumes au BBQ - mozzarella de bufflonne de Genève croustillante - balsamique réduit & huile d'olive vierge

Pavé de truite saumonée des Fjords confit à l'huile

Emulsion citron & mélisse - condiment radis Daikon fumé, graines de moutarde et duo d'œufs de poissons

Os à moelle en tenue d'été

L'os gratiné - tataki de bœuf mariné - gremolata estival focaccia au citron confit

Filet de sériole - abricot du Valais rôti à l'Espelette

Poireau à la flamme - sériole en pétales confit rafraîchi d'un sorbet cerfeuil - jaune d'œuf à 65°



Bol de saladine de saison

Jeunes saladines - vinaigrette maison - légumes crus, en pickles et en lactofermentation maison

Provenances

Boeuf: Suisse ; cabillaud : Norvège ; Mahi Mahi: Océan Indien; Poulet: Suisse; Agneau: Irlande; truite: Norvège; Sériole: NL

Nos plats

18.-

Côte de bœuf au BBQ - tartare de bœuf à l'oxalis

59.-

Panisse aux graines de moutarde noir - padron et maïs au BBQ - crémeux de légumes - sauce vierge de persil

23.-

Filet d'agneau - brioche dorée

46.-

Déclinaison de chou-fleur, romanesco & brocolis - ricotta & pomme de terre - jus à l'estragon du potager

19.-



Découverte des champignons vaudois de Floyd Fungi

38.-

Shiitake - pleurote jaune et de panicaud - black pearl caviar d'aubergine - pommes de terre - réduction de carotte & huile tagète passion

23.-

Salade César 2.0

44.-

Compression de volaille croustillante - laquage Sichuan Plumes de sucrine - tomates cherry surprise - parmesan
A déguster avec la bière éclats de Sichuan

12.-

Souvenir d'enfance: Mahi Mahi sauvage mi-cuit

52.-

Salade fraîcheur de nouilles de riz - sauce gourmande au lait de coco bio et yuzu - condiments: coriandre, lime, piment (servi à part)

Végétarien



Nos douceurs

Chariot de notre affineur fromager Bruand de Genève Choix de cinq fromages soigneusement sélectionnés	14.-
La planchette gourmande de douceurs <i>Trois minis desserts découvertes</i> <i>Accompagné d'un café, d'un thé ou d'un expresso</i>	15.-
« Òpera con leche y café » - sorbet vanille Biscuit dacquoise - croustillant feuillantine & coffola mousse chocolat blanc & vanille - gel transparence café	14.-
Miss Pavlova - sorbet mélissa Meringue craquante - gel rhubarbe & mélisse - rhubarbe confite au sirop - crème diplomate à l'eau de rose	14.-
Dessert du « Dites 58! » Demandez plus d'informations à notre équipe	14.-
Palette de trois glaces et sorbets Selon l'inspiration et les créations du moment	9.-

« Je suis ravie de vous accueillir dans notre univers, un monde de partage, de goût et de passion. »

Je vous souhaite un bon appétit. »



Notre philosophie

Une attention toute particulière est portée à chaque ingrédient pour le sublimer, de la sélection du fournisseur à la technique culinaire utilisée.

Chaque produit est valorisé et son utilisation maximisée. Nous n'avons aucune perte, tout est retravaillé pour être par exemple incorporé dans des fonds de cuisson maison, des bouillons ou encore des poudres.

La Ferme Inserres de la Croix-Rouge genevoise encadre des bénéficiaires en situation de rupture, dans un vaste domaine au pied du Salève. Des activités agricoles durables leur sont proposées.

Des œufs, des fleurs comestibles ainsi que des fruits et des légumes, certifiés GRTA, sont quotidiennement utilisés pour les plats du Restaurant.

Notre pain est fait maison tous les matins, avec un levain que nous cultivons avec amour jour après jour.

Nos producteurs

Voici quelques-uns des producteurs – agriculteurs éleveurs – pêcheurs avec lesquels nous travaillons :

La Ferme Inserres, GE

Le Moulin de Sévery, VD

Fournier, GE

MR EDDY, VD

Domaine des Mattines, GE

Distillerie et cave de Saconnex-d'Arve, GE

Pêcherie DELI, VD

Swiss Truffles Dealers, VD

Bruand Affineur, GE

Ferme Courtoix, GE

Gasy Formosa, Madagascar

Ferme la petite Lignière, VD

Floyd Fungi, VD