



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 15.09 - 19.09 2025

Amuse-bouche

Surprise de notre cheffe Elodie Schenk

Filet de sébaste en escabèche

Bouillon de vin blanc - citron - citronnelle - gingembre
minestrone de légumes - huile de roquette

Tendron de veau confit - coing infusé au safran

Brochette de croustillants de pommes de terre - pak-choï
Sauce gourmande fini au cacao

Gourmandise d'automne

Compotée de pruneau de la ferme Inserres - glace à la
vanille & soupçon de prunes - tuile tonka & pistache

Plat de la semaine: 36.-

Entrée & plat ou plat & dessert: 48.-

Menu complet: 58.-

Chariot de fromages: 11.-

Provenances

Veau: CH; Sébaste: Is

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

Carpaccio de Gambero Rosso d'Italie

Huile d'olives vierge - salade de fenouil croquant - caviar de pamplemousse - pickles de chanterelles clous



Bol de saladine de saison

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

Provenances

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

Nos plats

18.-

Cœur de côte de bœuf au BBQ – tartare à l'oxalis

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

59.-

23.-

Filet d'agneau - brioche dorée

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

46.-

19.-



Découverte des champignons vaudois de Floyd Fungi

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

38.-

29.-

Salade César 2.0

Compression de volaille croustillante - plumes de sucrose tomates cherry surprise – parmesan - potatoes et laquage aux feuilles de Sichuan
A déguster avec la bière éclats de Sichuan

39.-

12.-

Souvenir d'enfance: Mahi Mahi sauvage mi-cuit

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

52.-

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.-
Tartelette « Lime Pie » Feuilleté croustillant - gel et crème de citron vert - citron fermenté - sorbet meringue à la flamme	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