



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 13.04 - 17.04.2026

Amuse-bouche

Surprise de notre cheffe Elodie Schenk

Duo de canette façon « Roast-duck »

Cromesquis de confit et filet en pétales - salade de coleslaw

Pavé de sandre rôti au thym

Crèmeux de légumes - assortiment printanier - beurre noisette au citron confit maison

Entremet façon cheesecake

Mousse vanille et yaourt - coulis aux agrumes - biscuit dacquoise aux éclats de grué - sorbet pamplemousse

Plat de la semaine: 36.-

Entrée & plat ou plat & dessert: 48.-

Menu complet: 58.-

Chariot de fromages: 11.-

Provenances

Canette: France; Sandre: Hollande

Nos entrées

- Vol au vent aux premières lueurs de printemps** 21.-
Chanterelles boutons - asperges vertes - escargots de Vallorbe en persillade d'ail des ours cueilli par nos soins (option végétarienne possible) 
- Tataki de thon rouge de méditerranée** 25.-
Vinaigrette satay - jeunes pousses d'épinards en salade - oignons frits - pickles de chou-fleur en folie - perles de yuzu
- Nougat de volaille « Patte Noires de la Gruyère »** 24.-
Terrine gourmande - pistache - fruits secs - mousseline de filet de volaille et cuisses confites
-  **Asperges vertes française en vinaigrette** 19.-
Syphon et bûchette d'asperges - jaune d'œuf râpé - caviar de balsamique - croustillants de graines et pois chiche
-  **Bol de saladine de saison** 12.-
Jeunes saladines - vinaigrette maison - légumes crus - pickles et en lactofermentation maison

Provenances

Veau: CH ; poulet: CH; thon:; FAO 37, 27 ; agneau: CH; turbot: ESP
Crevette: IT

Nos plats

- Tournedos de veau marbré aux cornes d'abondance** 59.-
Polenta gratinée bolet - crosnes en saumure de curry - poêlée de chanterelles boutons - sauce blanquette
- Filet de turbot rôti sur peau** 46.-
Asperges blanches braisées - croustillant de pommes de terre à la salicorne - gremolata au citron fermenté - beurre fumé
-  **Champignon Pom-Pom vaudois de Floyd Fungi** 38.-
Pom-Pom en croustillance de sarrasin - pesto d'ail des ours - Compotée poireau et pommes de terre - teriyaki de carotte
- Le duo d'agneau Suisse** 45.-
Rack farci à l'estragon du balcon - croquette d'épaule confite - sauce à manger de petits pois et fèves - grenailles farcies au sérac d'alpage et ortie
- Risotto verde – Gambero Rosso d'Italie** 39.-
Risotto crémeux verde - tartare de Gambero Rosso à la flamme - brunoise d'artichaud - huile vierge de la réserve des chefs Goutatoo - croustillant d'ail des ours frais

Végétarien 

Nos douceurs

- Chariot de notre affineur fromager Bruand de Genève** 14.-
Choix de cinq fromages soigneusement sélectionnés
- La planchette gourmande de douceurs** 15.-
Trois minis desserts découvertes
Accompagné d'un café, d'un thé ou d'un expresso
- La raviole audacieuse** 14.-
Cœur de confit d'agrumes - graines torréfiées - biscuit financier aux amandes - crème glacée à la vanille de Madagascar de M. Formosa
- Traditionnel cœur coulant** 14.-
Moelleux chocolat 65% Equateur - insert passion-mangue
glace façon lassi à la mangue et coco
- Dessert du « Dites 58! »** 14.-
Demandez plus d'informations à notre équipe
- Palette de trois glaces et sorbets** 9.-
Selon l'inspiration et les créations du moment

« 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 aux agrumes, VD

Gasy Formosa, Madagascar

Ferme la petite Lignière, VD

Floyd Fungi, VD