



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 08.06 – 12.06.2026

un menu d'inspiration scandinave

Amuse-bouche

Surprise de notre cheffe Elodie Schenk

Tomates en folie en version nordic

Skyr à la moutarde en grains maison - salade de tomates - estragon - vinaigrette miel - huile de roquette

Tartare de Truite des Fjords

Canneberges - salicorne - betterave - aneth - focaccia au charbon végétal - pommes de terre

« Paris - Tromsø » au caramel brun norvégien

Chiboust à la pistache - craquelin au cacao - glace minute aux éclates de caramel brun

Plat de la semaine: 36.-

Entrée & plat ou plat & dessert: 48.-

Menu complet: 58.-


Chariot de fromages: 11.-

Provenances

Truite: NOR; Brochet: CH

Nos entrées

Vol au vent aux premières lueurs de printemps

Chanterelles boutons - asperges vertes - escargots de Vallorbe en persillade d'ail des ours cueilli par nos soins (option végétarienne possible) 

21.-

Tataki de thon rouge de méditerranée

Vinaigrette satay - jeunes pousses d'épinards en salade - oignons frits - pickles de chou-fleur en folie - perles de yuzu

25.-

Nougat de volaille « Patte Noires de la Gruyère »

Terrine gourmande - pistache - fruits secs - mousseline de filet de volaille et cuisses confites

24.-

Les asperges de la petite Lignière à Gland

Aspic végétal de persil - asperges vertes - fraises - sorbet vin rouge façon sangria - fumé au bois d'hêtre

20.-

Bol de saladine de saison

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

12.-

Provenances

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

Nos plats

Brochette de sot l'y laisse de volaille

Marinade au sumac - pois chiche frits - croustillant de pain de mie au curcuma - foie gras à la râpe - salade croquante aux petits légumes - sauce yaourt maison

44.-

Filet de turbot rôti sur peau

Asperges blanches braisées - croustillant de pommes de terre à la salicorne de mer - gremolata au citron fermenté - beurre fumé

46.-

Champignon Pom-Pom vaudois de Floyd Fungi

Pom-Pom en croustillance de sarrasin - pesto d'ail des ours - Compotée poireau et pommes de terre - teriyaki de carotte

38.-

Le duo d'agneau Suisse

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

45.-

Risotto verde – poule cuit au charbon

Risotto crémeux verde - brunoise d'artichauts - huile vierge de la réserve des chefs Goutatoo - câpres frits sauce bisque de poissons de roches

39.-

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
- « Under the Dôme »** 14.-
Sablé au cacao amer - trilogie de rhubarbe gourmande - espuma chocolat blanc - brume rosée
- 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