



LE TOURBILLON

audace et gourmandise

Restaurant d'insertion professionnel par la cheffe Elodie Schenk en collaboration avec la Fondation Trajets, Genève.



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 28.09 – 02.10.2026

Amuse-bouche

Surprise de notre cheffe Elodie Schenk

Palet gourmand de truite fumée

Rillettes de truite & mascarpone – Jeu de textures autour de la betterave – crackers de lentilles

Magret de canard laqué aux épices

Magret de canard croustillant – Panisse à l'huile de tomate – Fricassée d'épinards et échalotes confites

La pomme d'amour

Pomme rôtie au sirop d'érable – biscuit breton – nuage de chocolat blanc – caramel yuzu

Deux accords de vins sélectionnés pour votre menu: 14.-

Plat de la semaine: 36.-

Entrée & plat ou plat & dessert: 48.-

Menu complet: 58.-

Chariot de fromages: 11.-

Provenances

Truite: DK Canard: FR

Nos entrées

Vongoles - petits pois - mélisse 26.-
Petits pois juste pris - persillade de vongoles au chasselas -
mélisse croustillante - lait d'amandes et huile verte

Carpaccio de St-Jacques 28.-
Houmous de betterave - Chioggia en salade - croûtons -
vinaigrette kalamansi - aneth fraîche

Bruschetta de tomate et robe de jambon cru Iberico 22.-
Focaccia aux olives et safran - vierge de tomates - finesse de
jambon cru Iberico – huile et sorbet de tomate

 **Le tataki végétal du potager** 19.-
Pastèque à la flamme - nectarine - sauce ponzu stracciatella
genevoise au gingembre

 **Bol de saladine de saison** 14.-
Jeunes saladines - vinaigrette maison - légumes crus - pickles
et en lactofermentation maison

Provenances

Vongoles: IT; St Jacques: FR; Jambon: ESP; Bœuf: CH; Maigre: FR; Pintade: FR;
Thon: FR

Nos plats

Entrecôte double tranchée maturée 51.-
Pavé grillé au BBQ - tian de tomate, navet, aubergine et patate
douce - coulis de tomates confites - réduction de vin rouge

Fish & Bread de maigre de Corse «Label Rouge» 44.-
Basse température de filet de maigre - croûte de pain doré - fleur
de courgette farcie à la ricotta genevoise -
verticale de courgette - sauce umami de bouillabaisse

 **Tableau de légumes et fruits d'été** 36.-
Courgette - fenouil - nectarine - pastèque - concombre - sauce
salade à la pêche de vigne - brisures de féta - gressins façon pizza

Suprême de pintade fermière farci sous peau 39.-
Mousseline marbré d'écrevisses - purée de champignons- sauce à
manger de pommes de terre écrevisses du Léman et chanterelles
clous

Mi-cuit et rilette de thon Breton 49.-
Rilette confite au citron fermenté millésimé - déclinaison autour
des couleurs du poivron genevois - riz frit

Végétarien



Nos douceurs

Le salé: Chariot de notre affineur fromager Bruand de Genève
Choix de cinq fromages soigneusement sélectionnés 15.-

La gourmandise: La planchette de douceurs 16.-
Trois minis desserts découvertes
Accompagné d'un café, d'un thé ou d'un expresso

Le chocolaté: « Bean To Bar » chocolat produit au Tourbillon 15.-
Sablé cacao - ganache fondante chocolat - chantilly à la vanille
de Madagascar - caramel à la fleur de sel et piment d'Espelette

Sourcing direct: Vanille - région Sambava Madagascar, cacao - Congo: Famille Kuelo

Le Fruité: Tartelette yuzu et lime 15.-
Feuilletage croustillant - crème citron vert & yuzu - sorbet
meringue à la flamme - caviar de yuzu

L'éphémère: Dessert du « Dites 58! » 14.-
Demandez plus d'informations à notre équipe

Le givré: Palette de trois glaces et sorbets 10.-
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. »

La cheffe



Notre philosophie

Chaque ingrédient est sélectionné avec le plus grand soin et travaillé avec respect, du choix du producteur jusqu'à l'assiette.

Notre cuisine s'inscrit dans une démarche responsable où chaque produit est valorisé dans son intégralité. Les parures sont réinterprétées en fonds, bouillons, condiments ou poudres d'assaisonnement, afin de limiter le gaspillage et de révéler toutes les richesses des ingrédients.

Nous cuisinons quotidiennement des œufs, des fruits, des légumes et des fleurs comestibles, en privilégiant les produits locaux et de saison, dont certains sont certifiés GRTA.

Chaque matin, notre pain est façonné et cuit sur place à partir d'un levain naturel que nous entretenons avec passion depuis plusieurs années.

Une cuisine sincère, de saison et engagée, où le respect du produit guide chacun de nos gestes.

Nos producteurs

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

Le Moulin de Sévery, VD

Famille Graf; 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

La vanillerie, Madagascar

Ferme la petite Lignière, VD

Floyd Fungi, VD

Association Alba, Congo

Casa Mozzarella, GE