



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 05.10 – 09.10.2026

Amuse-bouche

Surprise de notre cheffe Elodie Schenk

Tataki de bœuf nuances d'automne

Butternut - marrons au caramel - jeunes pousses -
vinaigrette à la figue et croûtons dorés

Filet de loup de mer Corse à la plancha

Risotto de céréales variés - vierge de tomates et persil -
Pak Choi à la braise - jus de viande corsé

Crumble gourmand souvenir de vacances

Cerises au sirop de Porto - crumble de flocons d'avoine -
sorbet cacao

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

Bœuf: CH; loup de mer: FR

Nos entrées

Vongoles - petits pois - mélisse

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

26.-

Carpaccio de St-Jacques

Houmous de betterave - Chioggia en salade - croûtons - vinaigrette kalamansi - aneth fraîche

28.-

Bruschetta de tomate et robe de jambon cru Iberico

Focaccia aux olives et safran - vierge de tomates - finesse de jambon cru Iberico - huile et sorbet de tomate

22.-



Le tataki végétal du potager

Pastèque à la flamme - nectarine - sauce ponzu stracciatella genevoise au gingembre

19.-



Bol de saladine de saison

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

14.-

Provenances

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

Nos plats

Entrecôte double tranchée maturée

Pavé grillé au BBQ - tian de tomate, navet, aubergine et patate douce - coulis de tomates confites - réduction de vin rouge

51.-

Fish & Bread de maigre de Corse «Label Rouge»

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

44.-



Tableau de légumes et fruits d'été

Courgette - fenouil - nectarine - pastèque - concombre - sauce salade à la pêche de vigne - brisures de fêta - gressins façon pizza

36.-

Suprême de pintade fermière farci sous peau

Mousseline marbré d'écrevisses - purée de champignons - sauce à manger de pommes de terre écrevisses du Léman et chanterelles clous

39.-

Mi-cuit et rilette de thon Breton

Rilette confite au citron fermenté millésimé - déclinaison autour des couleurs du poivron genevois - riz frit

49.-

Végétarien



Nos douceurs

Le salé: Chariot de notre affineur fromager Bruand de Genève 15.-

Choix de cinq fromages soigneusement sélectionnés

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