



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 12.10 – 16.10.2026

Amuse-bouche

Surprise de notre cheffe Elodie Schenk

L'œuf parfait aux saveurs fumées

Œuf à 64° - espuma et lichette de féra fumée -
duxelles de champignons – Panko maison

Araignée de veau glacée aux petits oignons

Polenta crémeuse infusée aux écorces d'agrumes –
carotte garnie jus de veau aux petits oignons

La forêt noire

Biscuit moelleux aux éclats de cacao – pruneaux
confits – chantilly à la vanille de Madagascar

Deux accords de vins sélectionnés pour votre menu: 16.-

Plat de la semaine: 36.-

Entrée & plat ou plat & dessert: 48.-

Menu complet: 58.-

Chariot de fromages: 11.-

Provenances

Féra & Veau: CH

Nos entrées



Velouté de courges - topinambours

Condiment topinambour rôti à la vanille - nougatine de graines - ballon de courge et brisures de marrons

20.-

Palet gourmand de truite fumée - robe de betterave

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

23.-

L'oreiller du Tourbillon en croûte façon chasseur

Marcassin, cerf et faisan - pistaches et pignons - épine vinette - morille - vinaigrette aux airelles et saladine

26.-

Finesse tranchée de chevreuil rôti

Comme un roast-beef frotté aux épices cajun - vierge d'abricots séchés - huile d'olive Goutatoo - roquette - gel punchy au Gin

24.-



Bol de saladine de saison

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

14.-

Provenances

Marcassin: DE; Cerf: AUT; Chevreuil: AUT; Faisan: FR; Perdreau: GB; Veau: CH; Maigre: FR

Nos plats

Lingot de veau confit - bolet snacké

Crèmeux de céleri brûlé - pak-choï - jeu de billes de pommes de terre et patates douce - jus corsé au café

51.-

Pithiviers de perdreau et foie gras

Spätzli au beurre - choux de Bruxelles - chou rouge aux airelles - poire à Botzi AOP au vin rouge - marron au caramel

44.-



Steak de pleurote du panicaut Bio/CH en croustillant de sarrasin torréfié

Mousseline de pommes de terre - confit d'échalotes au beurre doux - choux de Bruxelles rôtis - élixir de réduction de légumes

36.-

Cœur de selle de chevreuil - sauce chasse aux cassis

Spätzli au beurre - choux de Bruxelles - chou rouge aux airelles - poire à Botzi AOP au vin rouge - marron au caramel

55.-

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

46.-

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