



JETTY

BOUTIQUE HÔTEL & RESTAURANT

[WWW.JETTY.CH](http://WWW.JETTY.CH)

# JETTY

PLUS QU'UN RESTAURANT... UN CONCEPT

Au Jetty, nous sommes convaincus que la gastronomie se doit d'être un voyage des sens, une découverte culturelle et un plaisir qui mérite d'être partagé entre amis.

C'est pourquoi, Jetty a concocté pour vous une carte inspirée des traditions des différents pays du pourtour méditerranéen dans un format permettant à la curiosité de chacun de prendre le dessus.

Notre jeune capitaine et chef, Damien Delacoste, vous invite à monter à bord pour une croisière culinaire autour de la Méditerranée et à vous laisser dériver par les vents.

Notre chef vous recommande de découvrir 5 plats pour 2 personnes, 8 plats pour 3 personnes et 10 plats pour 4 personnes afin de profiter au mieux de cette croisière.

Bonne dégustation à tous!

*At Jetty, we are convinced that gastronomy should be a journey of the senses, a cultural discovery and a pleasure that deserves to be shared with friends.*

*That is why, Jetty has concocted a menu inspired by the traditions of the countries around the Mediterranean in a format that allows everyone's curiosity to take over.*

*Our young captain and chef, Damien Delacoste, invites you to come on board for a culinary cruise around the Mediterranean and let yourself drift with the winds.*

*Our chef recommends 5 dishes for 2 people, 8 dishes for 3 people and 10 dishes for 4 people to get the most of this cruise.*

*Enjoy your meal!*

## ITALIE

**Ravioles Maison d'Ecrevisses du Léman & Citron Confit | Emulsion d'Ecrevisses | Bisque de Légumes de Saison**

*Raviolis of Lemane Lake Crayfish & Lemon Confit | Bisque of Seasonal Vegetables*

26 CHF

**Mille-Feuille de Légumes | Mousse de Pecorino à l'Ail Noir | Truffe**

*Mille-Feuille of Vegetables | Pecorino Mousse with Black Garlic | Truffle*

25 CHF

**Arancini de Mozzarella & Légumes Grillés | Mousse de Parmesan | Pesto de Basilic**

*Arancini with Mozzarella & Grilled Vegetables | Parmesan Mousse | Basil Pesto*

21 CHF

## ESPAGNE

**Risotto Croustillant à l'Encre de Seiche | Poulpe | Bisque de Légume**

*Crispy Cuttlefish Ink Risotto | Octopus | Vegetable Bisque*

29 CHF

**Escabèche de Truite de Chamby | Crémeux de Poivron | Ecrasé de Pommes de terre au Chorizo**

*Trout Escabeche | Creamy Peppers | Chorizo Mousseline*

31 CHF

## MAROC

**Ballotine de Suprême de Volaille en Feuille de Vigne | Couscous Oriental**

*Ballotine of Poultry in Vine Leaves | Oriental Couscous*

28 CHF

**Pastilla de Merguez de Bœuf | Houmous | Harissa Maison**

*Beef Merguez Pastilla | Hummus | Homemade Harissa*

26 CHF

## FRANCE

**Terrine de Perche du Léman au Basilic | Sorbet tomate-Basilic**

*Leman Lake Perch Terrin with Basil | Sorbet Tomato-Basil*

29 CHF

**Sauté de Légumes de Saison Façon Bourguignon | Mousseline | Crumble de Cacahuète**

*Sauté of Seasonal Vegetables Bourguignon Style | Mousseline | Peanut Crumble*

21 CHF

**Tartare de Bœuf Suisse Coupé au Couteau | Jaune d'Oeuf Confit | Frites & Toasts**

*Knife-Cut Swiss Beef Tartare | Egg Yolk Confit | French Fries & Toasts*

24 CHF

→ **Supplément Truffes**

*Truffle Supplement*

5 CHF



## GRÈCE

**Œuf Croustillant en trompe l'Œil | Crémeux de Feta | Olive Kalamata**

*Crunchy Egg | Creamy Feta Cheese | Kalamata Olive*

24 CHF

**Carré d'Agneau en Croûte d'Herbes | Croustis au Tzatziki | Pressé de Légumes**

*Herb Crusted Lamb Rack | Tzatziki Croustis | Pressed Vegetables*

33 CHF

## LES INCONTOURNABLES

**Filets de Perche du Léman | Frites du Pays | Sauce Delacoste**

*Leman Lake Filet de Perche | Local Fries | Delacoste Sauce*

49 CHF

**Pièce du Boucher selon Arrivage | Garnitures | Son Jus**

*Butcher's Cuts according to Availability | Garnishes | Spicy juices*

**Selon arrivage**

## SIDES

**Salade de Saison du Maraicher (pour 2 personnes)**  
*Seasonal Salad of the Market Gardener*

**18 CHF**

**Sélection de Mezze Houmous | Tzatziki | Tapenade**  
**(Prix par Mezze)**

**6 CHF**

**Frites du Pays**  
*Local Fries*

**5.50 CHF**

**Légumes Grillés**  
*Grilled Vegetables*

**8 CHF**

## POUR LES PETITS-LOUPS

Afin de faire découvrir de nouvelles saveurs à vos enfants, Jetty vous propose les différents plats de la carte avec des portions réduites pour vos petits-loups, tout cela à un **prix réduit de 50%** ou les pâtes du jour pour **13 CHF**

## UNE PETITE DOUCEUR ?

**Tiramisu à la Chataigne Caramélisée | Liqueur de Chataigne**  
*Tiramisu with Caramelised Chestnuts | Chestnut Liqueur*

**18 CHF**

**Moelleux au Chocolat | Coulis de Fruits Rouges | Glace vanille**  
*Chocolate Moelleux | Red Fruit Coulis | Vanilla Ice Cream*

**18 CHF**

**Déclinaison de Citron | Sirop Yuzu | Chutney de Bergamotte**  
*Lemon declination | Yuzu syrup | Bergamot chutney*

**18 CHF**

**Tarte Maison du Jour | Glace à Choix**  
*Home-made tart of the day | Choice of ice cream*

**12 CHF**

### Allergies

*Si des allergies vous concernent, prière d'en informer notre personnel lors de la commande et notre chef fera le nécessaire, cela dans la mesure du possible.  
If you have any allergies, please inform our staff when ordering and our chef will do what is necessary, as far as possible*

### Prix

*Tous nos prix sont indiqués avec la TVA de 8.1% et incluent le service  
All our prices are quoted with 8.1% VAT and include the service*