

# L'ARTISAN

*vous ouvre ses portes pour un moment de partage  
autour de plats faits maison, alliant authenticité et belles surprises.*





# L'ARTISAN

**OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI**

**12:00 - 14:00 ET 19:00 - 21:30**

*"...L'ARTISAN, le restaurant de l'Hôtel Rotary Genève MGallery Collection, est un véritable bijou au plein centre de Genève. Dans un esprit bistrannique, le Chef et son équipe proposent une cuisine artisanale, généreuse et de saison, sublimant les produits locaux. Chaque assiette reflète l'authenticité et le savoir-faire du fait-maison.*

***Le plat signature du moment : Gravlax de saumon au sirop d'érable et café sur un pain nordique grillé,  
avec son gel d'agrumes et aneth***

*Dans les restaurants MGallery, nous avons à cœur de proposer des créations signatures du Chef, véritables invitations au partage et à la découverte d'une identité culinaire locale et inspirée. Pour la saison d'hiver, s'il est habituel de sublimer la saisonnalité à travers des recettes classiques, L'ARTISAN souhaite aller plus loin. Vous pourrez ainsi découvrir son Gravlax de saumon au sirop d'érable et café, servi sur un pain nordique grillé et accompagné d'un gel d'agrumes à l'aneth. Ce plat signature puise son inspiration dans un voyage en Suède, où le Chef a eu l'occasion de déguster des bonbons de saumon fumé marinés au sirop, préparés par des habitants dans une petite cabane traditionnelle où ils fumaient leurs poissons. De cette rencontre authentique est née l'idée de cette création, véritable hommage à ces savoir-faire locaux revisités avec élégance.*



LOCAL

BIO

SANS LACTOSE

SANS GLUTEN

VEGAN

VEGETARIEN

"Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels de cuisine selon les critères du label "Fait Maison" établi par la Fédération Romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, La Semaine du Goût et Slow Food."

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu.

En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-nous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.

*We are happy to give you detailed information on the possible presence of allergens in menu items. In case of allergy or intolerance, please contact our staff who will gladly inform you.*

## LES ENTRÉES / STARTERS

### Gravlax de saumon / Salmon Gravlax

26.-

**Sirop d'érable et café sur pain nordique grillé, gel d'agrumes, pickles d'oignon rouge**

*Maple- and coffee-cured salmon gravlax on toasted Nordic bread, citrus gel, pickled red onion*

### Salade César au poulet ou gambas sautées / Chicken Cesar salad or grilled prawns

28 / 32.-

**Cœur de romaine, parmesan, tomates cerises, croûtons à l'huile d'olive**

*Romaine heart salad with parmesan, cherry tomatoes, and olive oil croutons*

### Crème brûlée de Topinambour / Jerusalem artichoke crème brûlée



19.-

**Brunoise de topinambour sautée au beurre noisette et fève de tonka**

*Brunoise of Jerusalem artichokes sautéed in brown butter with tonka bean*

### Salade de rampon suisse / Swiss rampon salad



17.-

**Copeaux de Gruyère suisse, pommes vertes à l'huile d'olive citronnée, tomates cerises, noix torréfiées**

*Swiss Gruyère shavings, green apple with lemon olive oil, cherry tomatoes, toasted walnuts*

### Caviar Royal Baerii Malossol 30gr ou 50gr / Royal Baerii Malossol caviar 30 g or 50 g

104 / 154.-

**Servit avec condiments et crème acidulé**

*Served with classic accompaniments and lightly acidulated cream*

## PLAT VEGAN / VEGAN COURSE

### Patate douce rôtie au sirop d'érable / Roasted sweet potato with maple syrup



29.-

**Tofu fumé frit et noisettes torréfiées**

*Smoked fried tofu and toasted hazelnuts*

## LES PLATS / MAINS COURSES

### Cœur de saumon rôti / Roasted Salmon filet

Écrasé de pommes de terre à la provençale, émulsion citronnée à l'anis

*Provençal-style mashed potatoes, lemon and anise emulsion*

46.-

### Filet de loup de mer confit à l'huile d'agrumes / Confit Sea Bass Fillet with citrus oil

Déclinaison de courges, jus de butternut à l'orange

*Selection of squash, butternut juice infused with orange*

44.-

### Entrecôte de bœuf suisse grillée / Grilled Swiss Ribeye

Croûte de moelle persillée croustillante, millefeuille de pommes de terre, légumes racines rôtis

*Crispy bone marrow and parsley crust, potato millefeuille, roasted root vegetables*

56.-

### Magret de canard rôti / Grilled duck breast

Carottes et panais fondants, chips de panais croustillantes, jus corsé au café

*Tender carrots and parsnips, crispy parsnip chips, rich coffee jus*

54.-

### Burger suisse gourmand / Signature home made beef burger

Steak de bœuf grillé, bacon de veau, tomme vaudoise fondante, chips d'échalote, sauce maison fumé au paprika, pain brioché toasté, servi avec frites fraîches

*Grilled beef patty, veal bacon, melting Vaudoise tomme, shallot chips, house smoked paprika sauce, toasted brioche bun  
Served with fresh fries*

39.-

## LES DESSERTS / DESSERTS

### Brioche perdue / French-style brioche toast

A la confiture de fruits rouges maison et glace vanille maison (Environ 10 min de cuisson)

*Home made red fruits jam & homemade vanilla ice cream (10 minutes for baking)*

12.-

### Carpaccio d'ananas rôti / Roasted pineapple carpaccio



SANS GLUTEN

Au sirop de fève de tonka

*Tonka bean syrup*

12.-

### Mille-feuille façon Snickers / Snickers-style mille-feuille

Ganache chocolat noir, caramel beurre salé maison, éclats de cacahuètes

*Dark chocolate ganache, homemade salted butter caramel, peanut pieces*

12.-

## LES ENTRÉES / STARTERS

### Gravlax de saumon / Salmon Gravlax

Sirop d'érable et café sur pain nordique grillé, gel d'agrumes, pickles d'oignon rouge

*Maple- and coffee-cured salmon gravlax on toasted Nordic bread, citrus gel, pickled red onion*

### Salade César au poulet ou gambas sautées / Chicken Cesar salad or grilled prawns

Cœur de romaine, parmesan, tomates cerises, croûtons à l'huile d'olive

*Romaine heart salad with parmesan, cherry tomatoes, and olive oil croutons*

### Crème brûlée de Topinambour / Jerusalem artichoke crème brûlée

Brunoise de topinambour sautée au beurre noisette et fève de tonka

*Brunoise of Jerusalem artichokes sautéed in brown butter with tonka bean*

### Salade de rampon suisse / Swiss rampon salad

Copeaux de Gruyère suisse, pommes vertes à l'huile d'olive citronnée, tomates cerises, noix torréfiées

*Swiss Gruyère shavings, green apple with lemon olive oil, cherry tomatoes, toasted walnuts*

### Caviar Royal Baerii Malossol 30gr ou 50gr / Royal Baerii Malossol caviar 30 g or 50 g

Servit avec condiments et crème acidulé

*Served with classic accompaniments and lightly acidulated cream*



26.-

28 / 32.-

19.-

17.-

104 / 154.-

## LES PLATS / MAINS COURSES

### Patate douce rôtie au sirop d'érable / Roasted sweet potato with maple syrup

Tofu fumé frit et noisettes torréfiées

*Smoked fried tofu and toasted hazelnuts*

### Cœur de saumon rôti / Roasted Salmon filet

Écrasé de pommes de terre à la provençale émulsion citronnée à l'anis

*Provençal-style mashed potatoes, lemon and anise emulsion*

### Filet de loup de mer confit à l'huile d'agrumes / Confit Sea Bass Fillet with citrus oil

Déclinaison de courges, jus de butternut à l'orange

*Selection of squash, butternut juice infused with orange*

### Entrecôte de bœuf suisse grillée / Grilled Swiss Ribeye

Croûte de moelle persillée croustillante, millefeuille de pommes de terre, légumes racines rôtis

*Crispy bone marrow and parsley crust, potato millefeuille, roasted root vegetables*

### Magret de canard rôti / Grilled duck breast

Carottes et panais fondants, chips de panais croustillantes, jus corsé au café

*Tender carrots and parsnips, crispy parsnip chips, rich coffee jus*

### Burger suisse gourmand / Signature home made beef burger

Steak de bœuf grillé, bacon de veau, tomme vaudoise fondante, chips d'échalote, servi avec frites fraîches

*Grilled beef patty, veal bacon, melting Vaudoise tomme, shallot chips, Served with fresh fries*

## LES DESSERTS / DESSERTS

### Brioche perdue / French-style brioche toast

A la confiture de fruits rouges maison et glace vanille maison (Environ 10 min de cuisson)

*Home made red fruits jam & homemade vanilla ice cream (10 minutes for baking)*

### Carpaccio d'ananas rôti / Roasted pineapple carpaccio

Au sirop de fève de tonka

*Tonka bean syrup*

### Mille-feuille façon Snickers / Snickers-style mille-feuille

Ganache chocolat noir, caramel beurre salé maison, éclats de cacahuètes

*Dark chocolate ganache, homemade salted butter caramel, peanut pieces*



12.-

12.-

12.-

## LES ENTRÉES / STARTERS

### Gravlax de saumon / Salmon Gravlax

Sirop d'érable et café sur pain nordique grillé, gel d'agrumes, pickles d'oignon rouge

26.-

*Maple- and coffee-cured salmon gravlax on toasted Nordic bread, citrus gel, pickled red onion*

### Salade César au poulet ou gambas sautées / Chicken Ceasar salad or grilled prawns

28 / 32.-

Cœur de romaine, parmesan, tomates cerises, croûtons à l'huile d'olive

*Romaine heart salad with parmesan, cherry tomatoes, and olive oil croutons*

### Velouté de Topinambour / Jerusalem artichoke velouté

Au sel fumé / Smoked salt



18.-

## LES PLATS / MAINS COURSES

### Tortelli aux champignons / Mushrooms tortelli

34.-

Crème de parmesan / Parmesan cheese cream

### Tartare de filet de bœuf Suisse / Swiss Beef filet tartare

42.-

Aromatisé au café vert, jaune d'œuf confit, toast et salade verte / Flavored with green coffee, confit egg yolk, toast and green salad

### Mont d'Or AOP au Four (600g) – pour 2 per / Baked Mont d'Or AOP – for 2 per

68.-

Pommes de terre grenailles & pain de campagne (15min de cuisson) / Baby potatoes & country bread (cooking 15 min)

(34.-/pers.)

### Burger de bœuf signature Maison / Signature home made beef burger

Gruyère Suisse, chips d'échalote et sauce maison / Swiss Gruyère, shallot chips, homemade sauce

36.-

### Risotto au Pesto alla genovese / Risotto with pesto alla genovese

Crème de Burrata, noisettes torréfiées / Burrata cream, toasted hazelnuts



32.-

## PLAT VEGAN / VEGAN COURSE

### Patate douce rôtie au sirop d'érable et au thym / Roasted sweet potato with maple syrup and thyme



29.-

Tofu fumé et noisettes torréfiées

*Smoked tofu and toasted hazelnuts*

## LES VIANDES ET POISSONS/ BEEF AND FISHES MAINS COURSES

### Cœur de saumon grillé (180–200g) / Grilled salmon filet (180–200g)

46.-

Citron et herbes fraîches avec 1 garniture au choix / Lemon and fresh grass, served with one dish of your choice

### Filet de loup de mer poêlé (160–180g) / Pan-fried sea bass fillet (160–180 g)

44.-

Sauce persillade, servi avec 1 garniture au choix / Parsley-garlic sauce, served with one dish of your choice

### Filet de bœuf suisse grillé mûré 30 jours / Dry-aged Swiss grilled beef fillet 30 days (220g)

57.-

Jus maison avec 1 garniture au choix / Home sauce, served with one dish of your choice

### Picanha de bœuf grillée mûrée 600 g à partager (pour 2 pers.) / Grilled Dry-aged Picanha

98.-

Avec 2 garnitures au choix / Served with two side dishes of your choice

(49.-/pers)

## LES DESSERTS / DESSERTS

### Brioche perdue / French-style brioche toast

12.-

Caramel beurre salé & glace vanille Maison (10 min) / Salted caramel & homemade vanilla ice cream (10 minutes for baking)

### Carpaccio d'ananas rôti / Roasted pineapple carpaccio



12.-

Au sirop de fève de tonka / Tonka bean syrup

### Crèmeux de chocolat Chaud / Warm chocolate cream

12.-

Cake aux éclats de pistache / Pistachio nibs cake