

LA CUISINE DU **SHAMWARI** EST REALISEE A PARTIR DE **PRODUITS FRAIS DU TERROIR FRANÇAIS**.
ELLE SE VEUT INSTINCTIVE, GOURMANDE ET SAINE.

ONLY **FRESH, LOCAL PRODUCTS** ARE USED IN THE **SHAMWARI**.
ENJOY OUR INSTINCTIVE CUISINE OFFERING A GOURMET, HEALTHY CHOICE.

22 €

BUSINESS LUNCH
BUSINESS LUNCH

Entrée + Plat
Ou
Plat + Dessert
Starter + Main course
Or
Main course + Dessert

Servi uniquement au déjeuner
Served only at lunchtime

30 €

MENU DU MARCHÉ
MARKET MENU

Entrée Starter
Plat Main course
Dessert Dessert

48 €

MENU SAVEUR
SAVORY MENU

Entrée* Starter*
Plat* Main course*
Fromage Cheese
Dessert* Dessert*

65 €

MENU DECOUVERTE
DISCOVERY MENU

Entrée* Starter*
2 Plats* 2 Main courses*
Fromage Cheese
Dessert* Dessert*

80 €

MENU DEGUSTATION
DEGUSTATION MENU

Servi à Served
l'ensemble Only to all
des the guests
convives At the table

* AU CHOIX DANS LA CARTE / * YOUR CHOICE FROM THE MENU

NOUS RECOMMANDONS LES METS ACCOMPAGNES DU LOGO  POUR UN REPAS LEGER / DISHES INDICATED WITH THE JIVA HILL LOGO  ARE RECOMMENDED AS LOW-CALORIES

LES SUGGESTIONS SUD AFRICAINE SERONT INDIQUEES PAR LE LOGO  / SOUTH AFRICA DISHES ARE BE MENTIONNED UNDER 

NOS PRIX S'ENTENDENT TOUTES TAXES COMPRISES / PRICE INCLUDE TAXES AND SERVICE CHARGE

ENTREES / STARTERS

FOIE GRAS DE CANARD, COU & MAGRET

Terrine de foie gras de canard de la ferme de Pountoun au Macvin du Jura
Rillettes de cou et magret fumé
Pain de campagne maison toasté

DUCK LIVER, NECK AND BREAST

Duck liver terrine from the Pountoun farm flavored with fortified wine from the Jura
Potted duck neck and smoked duck
Toasted home-made country bread

ECREVISSES, CHOUX FLEUR & GIROLLES

Écrevisses du Lac Léman et girolles sautées minute
Mousseline de choux fleur Breton au thym
Émulsion de bisque

ECREVISSES, CAULIFLOWER & CHANTERELLES

Crayfish from the Lake of Geneva and chanterelles sautées a la minute
Mousseline of thyme-flavored cauliflower from Brittany
Bisque emulsion

ASPERGES, JABUGO & CROMESQUIS

Asperges blanches croquantes bardées au Jabugo
Cromesquis de polenta à l'ail des ours
Vinaigrette de jus de viande perlé à l'huile d'olive

ASPARAGUS, JABUGO HAM & CROMESQUIS

Crunchy white asparagus barded with Jabugo ham
Polenta cromesquis flavored with bear's garlic
Meat jus vinaigrette with pearls of olive oil

LANGOUSTINE, CURRY & PATATE DOUCE

Langoustines grillées
Sablé au curry
Salade d'orange et patate douce

SCAMPI, CURRY & SWEET POTATO

Broiled scampi
Curry-flavored shortbread
Orange and sweet potato salad

ENTRÉES À LA CARTE 23€

"À LA CARTE" STARTERS 23€

POISSONS / FISH

TRUITE, PETITS FARCIS & FEVES

Truite de Vézaz mi-cuite mi-fumée
Farandole de légumes printaniers farcis
Éclats de tuile pignon de pin et aubergine, pesto de fèves

TROUT, SMALL STUFFED VEGETABLES & BROAD BEANS

Trout from Vézaz semi-cooked/semi-smoked
Farandole of stuffed spring vegetables
Splinters of pine nut and eggplant chips, broad bean pesto

CABILLAUD, SALICORNE & POIVRON

Dos de cabillaud de petit bateau rôti au beurre salé
Tartelette de fenouil, artichaut bouquet et salicorne
Coulis poivron jaune, fromage blanc

COD, SALICORNIA & PEPPERS

Back fillet of line-caught cod roasted with salted butter
Fennel tartlet, artichoke bouquet and salicornia
Purée of yellow peppers, uncured white cheese

GAMBAS, CALAMAR & LEGUMES

Gambas Black Tiger cuites en basse température et dorées au saté
Rouelle de calamar au chorizo Montanegra
Légumes au wok

PRAWNS, CALAMAR & LEGUMES

Black Tiger prawns cooked at low temperature and golden-browned with sate
Squid ring with Montanegra chorizo sausage
Wok-fried vegetables

SAINT PIERRE, PUREE & CRESSON

Aiguillette de saint pierre poêlée
Purée de pommes de terre Amandine à la fourchette
Écume de cresson

JOHN DORY, MASH & WATERCRESS

Pan-fried slice of John Dory
Amandine potatoes mashed by hand
Watercress foam

POISSONS À LA CARTE 28€

"À LA CARTE" FISH 28€

VIANDES / MEAT

VEAU, RIS & TENDRON

Noix de veau blanc français frotté au romarin, cuit à juste température
Éclats de ris et tendron en samossa
Légumes de saison croquants, mousse de lait au lard paysan

AGNEAU, SALERS & PETITS POIS

Selle d'agneau aux herbes, panoufle confite
Le gigot braisé 72 heures en cannelloni gratiné au Salers
Petits pois frais à la française, jus court

LAPIN, RISOTTO & GIROLLES

Râble de lapin farci aux petits légumes façon ratatouille
Friand de cuisse à la moutarde violette de Brive la Gaillarde
Risotto aux girolles, tapenade de persil plat

BOEUF, POMME DE TERRE & MORILLES

Filet de bœuf charolais à la ficelle
Pomme de terre Délicatesses parfumées aux morilles
Bouillon de cuisson à la moelle

VEAL, SWEETBREADS & TENDRON

Cushion of French white veal rubbed with rosemary, cooked just at the right temperature
Samosas of chopped sweetbreads and plate
Crunchy seasonal vegetables, milk mousse with farm bacon

LAMB, SALERS & PEAS

Rack of lamb rubbed with herbs, preserved panoufle
Cannelloni of leg of lamb braised 72 hours and browned with Salers cheese
French-style green peas, jus reduction

RABBIT, RISOTTO & CHANTERELLES

Rabbit saddle stuffed with ratatouille-like small vegetables
Thigh in pastry with purple mustard from Brive la Gaillarde
Chanterelles risotto, flat-leaved parsley tapenade

BEEF, POTATO & MORELS

Tied Charolais beef fillet
Delicatess potato perfumed with morels
Broth with bone marrow

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française
VIANDES À LA CARTE 28€

All our meats come from France
"À LA CARTE" MEAT 28€

CARTE VEGETARIENNE / VEGETARIAN DISHES

ASPERGES & CROMESQUIS

Asperges blanches croquantes
Cromesquis de polenta à l'ail des ours

ASPERGES & CROMESQUIS

Crunchy white asparagus
Polenta cromesquis flavored with bear's garlic

GIROLLES & RISOTTO

Risotto aux girolles, tapenade de persil plat
Éclats de tuile pignon de pin et aubergine

CHANTERELLES & RISOTTO

Chanterelle risotto, flat-leaved parsley tapenade
Splinters of pine nut and eggplant chips

TARTELETTE & CRESSON

Tartelette de fenouil, artichaut bouquet et salicornie
Écume de cresson

TARTLET & WATERCRESS

Fennel tartlet, artichoke bouquet and salicornia
Watercress foam

LEGUMES & POMMES DE TERRE

Légumes printaniers farcis
Purée de pommes de terre Amandine à la fourchette

VEGETABLES & POTATOES

Stuffed spring vegetables
Amandine potatoes mashed by hand

Nos suggestions végétariennes se déclinent aussi bien en entrée qu'en plat
A LA CARTE, ENTREE 15€, PLAT 20€

Vegetarian suggestions are available as starter and main course
VEGETARIAN STARTERS 15€, MAIN COURSE 20€

DESSERTS / DESSERTS

BEIGNET, POIRE & FRUITS DE SAISON

Beignet, chutney fruits de saison
Poire pochée à la vanille
Coulis de fraise au poivre Sechuan

CHOCOLAT NOIR & BANANE

Duo chocolat noir Caraïbe
Feuillantine croustillante
Sorbet banane

VANILLE, PISTACHE & FRUITS ROUGES

Parfait glacé à la vanille
Crumble pistache
Eau de fruits rouges pétillante

CHOUX, CERISE & RHUBARBE

Chouquette, glace cerise
Mousse fromage blanc
Aceto rhubarbe

SUGGESTION DE NOTRE CHEF PÂTISSIER

FRITTER, PEAR & SEASONAL FRUITS

Fritter seasonal fruit chutney
Poached pear flavored with vanilla
Strawberry puree spiced with Sichuan pepper

DARK CHOCOLATE & BANANA

Caribbean dark chocolate duo
Crunchy puff pastry
Banana sherbet

VANILLA, PISTACHIO & RED FRUITS

Frozen vanilla parfait
Pistachio crumble
Sparkling red fruit juice

CHOUX, CHERRY & RHUBARB

Choux pastry, cherry ice cream
White cheese mousse
Rhubarb vinegar

SUGGESTION FROM OUR PASTRY CHEF

DESSERTS A LA CARTE 12 €

"À LA CARTE" DESSERT 12€