

RESTAURANT  
**SHAMWARI**

CHEF EXECUTIF - VINCENT BETTON

SOUS-CHEF - JULIEN GUIRAUDOU

CHEF PATISSIER - CLEMENT QUEREL

RESPONSABLE DU RESTAURANT - CHLOE REVEILLERE

Nos équipes vous souhaitent un agréable moment



*Dans l'esprit d'un brunch...*

En trois services

Viennoiseries, boissons chaudes et jus de fruits inclus

*A brunch spirit, in three courses  
Viennoiseries, hot drinks and fruit juice included*

59,00 €

29,00 € (- 12 ans)

Prix nets, service compris. Une liste des produits provoquant des allergies ou des intolérances alimentaires est disponible sur demande. Nous vous remercions de nous en informer. Notre chef ne travaillant qu'avec des produits frais, certains plats peuvent être susceptibles de manquer ou d'être modifiés. *All prices are inclusive of VAT at the prevailing rate. A list of products causing allergies or food intolerance is at your disposal on request. Please let us know about your special requirements. Our Chef works only with fresh products, our dishes are subject to change.*

# Les Boissons

## Drinks

### Jus

- Jus d'orange frais
- Jus de pamplemousse frais
- Jus de pomme
- Jus de cranberry
- Jus de tomate

### Cafés

- Café régulier ou décaféiné
- Espresso
- Double espresso
- Cappuccino
- Latte

### Thés & Infusions

- Earl Grey
- Darjeeling
- Fruits rouges
- Gunpowder
- Menthe poivrée
- Verveine
- Tilleul
- Camomille

### Cocktails

- Le Mimosa – Cava, jus d'orange frais 12,00€
- Kir Royal 18,00€

### Bulles

- Deutz – Brut 20,00 €
- Blanc de Blancs - Ployez-Jacquemart - Extra Brut Quality 25,00 €
- Rosé - Maison Perrier-Jouët 25,00 €

*Les œufs*

*The eggs*

**Œuf croustillant**

Mascarpone à l'huile de truffe noire et muffin

Roquette, vinaigrette à la cerise noire

*Crispy egg, black truffle muffin, arugula, black cherry vinaigrette*



**Œuf Bénédicte**

Au saumon, tomates confites et mesclun

*Salmon Bénédicte egg, confit tomatoes and salad mesclun*



**Œuf brouillé au choix**

Nature, ciboulette ou tomme de Savoie

*Choice of scramble egg: plain, chive or Tomme de Savoie cheese*



**Omelette jambon fromage**

Champignons et mesclun

*Ham, cheese and mushroom omelet with mesclun salad*

# Nos Créations

## Main courses

Salade de légumes croquants à l'huile de sésame  
Volaille, gambas et coriandre

*Crunchy vegetables salad seasoned with sesame oil, poultry, gambas and coriander*



Sashimi de saumon, riz sushi, wakamé et yuzu

*Salmon sashimi, sushi rice, wakame and yuzu*



Tortellini au jambon cru et émulsion parmesan

*Bayonne ham tortellini and parmesan foam*



Velouté parmentier

Écrasée de pommes de terre au beurre fumé et chips de poireaux

*Parmentier velouté, smoked butter mashed potatoes and leek crisps*



Dôme de brochet du Lac Léman au cœur coulant

Blettes multicolores, asperges paysannes en tempura et nuage de bisque

*Melting heart Geneva Lake pike dome*

*Multicolored chard, farmer's asparagus in tempura and bisque foam*



Filet de canette des Dombes laqué au porto, crémeux de maïs grillé

Condiment poivrons cébettes et raisins secs, jus perlé

*Dombes duckling fillet glazed with port, creamy grilled corn*

*Pepper, scallion and raisin condiment, pearl juice*

# *Les gourmandises*

## *The delicacies*

La gaufre  
et ses accompagnements

*Freshly baked waffle*



Brioche perdue  
Crème glacée vanille

*French toast brioche and vanilla ice cream*



Cheesecake aux fraises

*Strawberry cheesecake*



Croque gourmand  
Chantilly et sauce caramel

*Toasted Guianduja chocolate toast, whipped cream and caramel sauce*



Fromage blanc, granola et fruits frais

*Greek yoghurt, granola and fresh berries*