

APERITIF BY ARAKEL

The Spirit of Sharing

- La Deliciosa Y su cremoso** *Tortilla de pomme de terre sautées, Provolone del Monaco* **9**
New style potato tortilla with a creamy cheese topping
- *2 PIECES | *2 PIECES**
- *Veggie Tacos** *Création végétale au céleri pomme, mayonnaise végane, noisettes et citron vert* **12**
Veggie creation with celery, flavored with hazelnut, Vegan mayo sauce and freshness of lime
- *Tacos Tuna** *Tartare de thon rouge au épices douces et confiture « signature » Piment Vanille* **14**
Mexican inspired tacos garnished of red tuna tartare spiced up with our homemade vanilla jam
- *Baby Kebab** *Pita « maison » poulpe flambé, pomme verte, Origan, yaourt grec vanillé et amandes* **16**
Fresh Octopus in a Kebab style, crushed almonds and vanilla sauce, oregano, green apple



VINS AU VERRE & BOISSONS

Scannez ce QR code pour découvrir la carte
des vins au verre et autres boissons

*En cas d'allergies ou intolérances, veuillez-vous adresser à notre équipe qui vous renseignera volontiers.
In case of allergy or intolerance, please contact our staff who will be happy to help you.*

Tous nos prix sont en CHF - TVA 7.7% incluse // [Prices in CHF including 7,7% VAT](#)

Arakel

DINING TIME BY ARAKEL

To discover a creative and sophisticated cooking

*LES ENTREES | *STARTERS

- *Ramen by Arakel** Bouillon au gingembre, Tartare de veau truffé, Noodles châtaigne « maison »
Ginger broth, truffled veal tartar, "homemade" chestnut noodles and quail egg 19
- *La courge** En velouté, Chutney de potimarron à l'orange, senteur pin et graines de courges
Pumpkin soup, orange and pumpkin chutney, pine-Flavoured and pumpkin seeds 20
- *Un bon coin à Genève** Variations de champignons, émulsion pomme et gel safran
Variation of raw and cooked mushrooms, fuji apple emulsion and saffron gel 22
- *L'Œuf Truffe** Œuf Mollet, Cœur truffé, éclats glacés framboise, variations de pomme de terre
Soft boiled egg 6 minutes, black truffle heart, raspberries granita and potato variations 26

LES PLATS | MAINCOURSES

- Ravioli del Plin** Ravioles « maison » farcies pintade braisée et parmesan, sauce cacao, truffe noire
Fresh pasta stuffed with braised guinea fowl and parmesan, cocoa sauce, black truffle 29
- Bœuf Tataki** Filet de bœuf suisse poêlé, marinade aux herbes, crème parmesan, saladine de fenouil
Beef filet in tataki style, herbs marinade, parmesan cream, fennel orange salad, crispy chicken skin 32
- Le Turbot** En filet de poêlé, steak végétal fumé, crème chou-fleur, sauce intense aux noisettes grillées
Grilled fish Turbot, cauliflower cream, smoked veggie steak, roasted hazelnuts sauce 39
- Extra Truffe Noire 5 grammes** selon arrivage et provenance
Black truffle extra 5 grams depending on arrivals and the season 10

FROMAGES | CHEESES

- Gruyère « Caramel »** Artisan Affineur Duttweiler affiné 36 mois, à la coupe 80gr (lait de vache)
Gruyère cheese 36 months at the cut 80gr (cow milk) 12
- Brillat Savarin « Truffé »** à la coupe 120gr (lait de vache)
Truffled Brillat savarin at the cut 120gr (cow milk) 24

DESSERTS | DESERTS

- Chocolat sensation** Moelleux chocolat « maison », caramel beurre salé aux cacahuètes et sa glace
Chocolate cake with salted butter caramel sauce and peanuts, ice cream selection 14
- Mont-blanc** Biscuit sablé à la châtaigne, crème de marron au rhum, vanille, meringues blanches
Shortbread cookie, rum chestnut cream, creamy vanilla and white meringues 14

Origines de nos produits : Œufs Bœuf Truffe Suisse | Thon Philippines | Turbot Poulpe Espagne |
Veau Volaille Champignons Truffe France

En cas d'allergies ou intolérances, veuillez-vous adresser à notre équipe qui vous renseignera volontiers.
In case of allergy or intolerance, please contact our staff who will be happy to help you.

Tous nos prix sont en CHF - TVA 7.7% incluse // Prices in CHF including 7,7% VAT

Arakel