



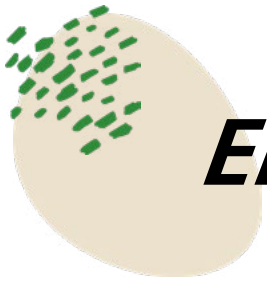
EVERNESS

restaurant & bar

*Bien caché au-delà des cartes postales, par-delà le décor des aventures d'Heidi,
à mille lieux des coffres-forts, il existe un pays appelé la Suisse.*

*Un lieu où vivent de vraies personnes. Et ce pays jouit d'une incroyable diversité d'idées,
de cultures et de terroirs.*

*Au restaurant EVERNESS, c'est cette Suisse là que nous voulons vous faire découvrir.
Une suisse différente, gourmande, locale et de saison. Une Suisse éloignée des clichés
et toujours, toujours surprenante.*



Entrées



V L G

**La salade de rampon,
œufs pochés** **M**
11.00

G

Le velouté de courge muscade, **M**
*brisures de marrons et pignons de pin
torréfiés*
13.00

L

Le tartare de bœuf **M**
Everness traditionnel
16.00

Le risotto Carnaroli
*à la truffe noire,
dentelle de parmesan*
18.00



L'huitre du bassin de Marennes **M**
*d'Oléron à la pièce,
vinaigre à l'échalote, pain seigle*
4.00

V L

Le carpaccio de noix de saint Jacques,
*vinaigrette huile d'olive, citron vert,
gingembre frais*
22.00

La terrine de foie gras de canard,
*chutney de fruits légèrement acidulé,
saladine à l'huile de noix*
25.00

V

Le cœur de saumon légèrement fumé,
*rillettes de King crabe,
caviar Schrenki-Dauricus,
crème acidulée et blinis*
28.00

LES PLANCHETTES DU TERROIR

<i>Planche de charcuterie et fromage</i>	<i>25</i>	<i>Assiette de fromages de nos alpages</i>	<i>16</i>
<i>Planche de viande séchée</i>	<i>26</i>		
<i>Planche de jambon de pays</i>	<i>24</i>		



Poissons & viandes

Le Fish and Chips,
salade, sauce tartare
28.00

V G ***Le pavé de cabillaud skrei*** **M**
en croûte d'herbes et noix,
poêlée d'épinards frais,
écrasé de pommes de terre
38.00

V G ***Les médaillons de lottes*** **M**
aux champignons sauvages,
beurre aux épices,
écrasé de pomme de terre
42.00

G ***Les noix de saint Jacques poêlées***
aux morilles, riz parfumé,
légumes d'antan
45.00

G ***L'étuvé de homard au beurre,***
mousseline de panais à l'huile de truffe
65.00

V ***Le burger de bœuf ou végétarien,***
pommes frites
28.00

Le burger de bœuf façon Rossini, **M**
pommes frites
35.00

G ***Le suprême de pintade*** **M**
sauce au foie gras de canard,
riz pilaf, légumes du moment
39.00

Les médaillons de filet d'agneau rôtis **M**
et son jus, gratin de cardons genevois,
pommes dauphine maison
45.00

G ***Le pavé de veau cuit basse température,***
sauce aux morilles, écrasé de
pommes de terre, légumes du marché
48.00

Le tournedos de filet de bœuf suisse,
jus à la truffe, gratin de cardons
genevois, pommes dauphine maison
56.00



Les pâtes & risotto



V G *Le risotto Carnaroli à la truffe noire*
26.00

V L *Les penne à la napolitaine*
22.00

V *Les penne aux champignons*
25.00

V *Les penne au saumon fumé*
26.00

MENU EVERNESS

COMPOSEZ VOTRE MENU EVERNESS EN CHOISSANT LES PLATS MARQUÉS D'UN M.

Menu entier (Entrée + Plat + Dessert): CHF 60.-

Entrée + Plat ou Plat + Dessert: CHF 48.-



LE PETIT GASTRONOME

Penne au beurre ou sauce tomate 10
*Burger de bœuf, pommes frites** 13
*Aiguillettes de poulet, pommes frites** 13
*Filets de perche, pommes frites** 16
*Fish & Chips** 13

»» MENU DU JOUR ««

Entrée + Plat + Dessert 39
Entrée + Plat ou Plat + Dessert 29
Plat seul 22

Formule servie du lundi au vendredi, uniquement le midi

ORIGINE VIANDE

Agneau: Nouvelle-Zélande
Bœuf/Veau/Volaille: Suisse
Canard/Cochon/Pintade: France

ORIGINE POISSON

Cabillaud skrei: Norvège
Calamar/Morue: Europe
Homard/Saint-Jacques: Amérique du Nord
Caviar/Lotte: Chine
Perche/Féra/Écrevisse: Lac Léman
Saumon: Suisse

V = végétarien
L = sans lactose
G = sans gluten

Pâtes élaborées par la maison Granaio
Molisano à Bojano (Italie).



Tous nos plats sont
faits maison
à l'exception
de ceux signalés
par un astérisque*.



Les desserts



VL

L'ananas rôti, sorbet passion,
flûte aux graines de sucre
11.00

La tarte fine aux pommes,
*glace « fior di latte »,
caramel beurre salé*
12.00

Le bavarois à la mandarine,
croustillant à la noisette
13.00

Le moelleux au chocolat,
glace vanille
14.00

M

G

Le délice aux marrons,
*glace aux marrons, crème de la Gruyère
et marrons glacés*
15.00

Le café gourmand (5 douceurs)
15.00

La coupe Danemark
13.00

La coupe Alcoolisée
15.00





Sélection de vins



LES BLANCS

Aligoté (Bio certifié Suisse) 2021

Les Frères Dutruy

L'aligoté est un ancien cépage bourguignon. C'est un cépage blanc mi-fin, assez productif, qui donne des vins blanc clair, acidulés, frais et légers.

DL: 7.10 | BTL: 49

Chardonnay (Bio Suisse) 2017

Domaine les Balisiers

Chardonnay d'une grande élégance et de plaisir immédiat. Une attaque franche, précise, à laquelle viennent s'ajouter de beaux arômes floraux. La finale est très bien équilibrée, laissant place à une structure ferme, complétée par des notes d'amandes fraîches et de poivre blanc.

DL: 8.60 | BTL: 59

Sève d'Or Gewürztraminer Doux (Vin liquoreux) 37.5 cl Changins

La robe est très soutenue, d'un jaune doré avec des nuances ambrées. Très expressif, il s'ouvre sur de fines notes évoquant la rose, les agrumes et les épices. La bouche est très typée avec beaucoup de puissance, une sucrosité équilibrée avec une belle acidité et de la fraîcheur.

DL: 12.00 | BTL: 51 (37.5 CL)



LES ROUGES

Pas de Trois Changins 2017

Vin d'assemblage où se marient Merlot du Tessin, Cabernet franc de Genève, Syrah du Valais. Nez expressif et complexe aux accents de tabac blond, de pain d'épice et de petits fruits des bois. Vin élégant, souple et délicatement boisé.

DL: 7.50 | BTL: 52

Pinot Noir Cuvée Spéciale (Bio certifié Suisse) 2020 Les Frères Dutruy

Doté d'arômes complexes fruités (framboise, cassis, mûre) et floraux (violette et iris), en bouche, il offre des tanins puissants et soyeux. Ce vin rouge élevé en barriques s'épanouit avec le temps.

DL: 8.80 | BTL: 52

Merlot Grand Cru 2020 Domaine Desbiolles

Un Châtaigneriaz d'une grande lignée avec une robe d'un rouge profond et des reflets grenat, au saveurs d'épices et de fruits. En bouche, une belle matière tannique et volumineuse. Un passage en fût de chêne lui amène une note boisée avec des arômes de café et de vanille.

DL: 8.60 | BTL: 59

VINS AU VERRE (1DL) DE NOTRE RÉGION « LA CÔTE » EN 3 COULEURS

	DL	BTL
BLANC: Chasselas Les Fancous, Famille Debluë	6.10	40
ROSÉ: Rosé de Gamay Domaine de la Doye, Les Frères Dutruy	6.00	40
ROUGE: Pinot Noir Domaine des Biolles, J.P. Debluë	6.00	40