

Au Jardin, le Chef Philippe Bourrel partage une cuisine française légère et fraîche, interprétée avec style en utilisant le meilleur des produits locaux : volaille du Nant d'Avril, truffes, miel genevois, poissons du lac... une délicieuse découverte jusqu'aux immanquables desserts signature du Chef Pâtissier Sébastien Quazzola.

Pour tous les moments importants de la vie, privés ou professionnels, vous pouvez privatiser le restaurant et sa terrasse avec vue sur le Jardin Brunswick et le Jet d'Eau. Profitez de nos cinq salles de banquet ou bénéficiez de l'expertise du chef chez vous grâce à notre service traiteur.

At Le Jardin, Chef Philippe Bourrel shares a stylish light and fresh French cuisine featuring the best of local products: poultry from Nant d'Avril, truffles, honey from Geneva, fish from the Lake... a lot to discover before ending with pastry Chef Sébastien Quazzola's signature desserts.

For all the important moments in life, whether it is personal or professional, you can privatize the restaurant and the terrace with view over the Brunswick Gardens and the Jet d'Eau. You can also enjoy our five spacious banquet halls, or experience it all from the luxury of your own home with our catering service.



16/20 au Gault & Millau 2018
16/20 in the 2018 Gault & Millau Guide



Assiette Michelin 2018
Assiette Michelin 2018



Ambassadeur du terroir genevois

Les Entrées

Salade de petits légumes de nos producteurs locaux Vegetable salad from our local producers	25.-	
Escabeche de maquereau, coriandre et miel de fleurs de Stéphanie Vuadens Mackerel escabeche, coriander and honey from Geneva	25.-	
Gravlax de truite et déclinaison de betterave Trout gravlax and beetroot variation	27.-	
Croustillant de volaille du Nant d'Avril Poultry filled crusty pastry from Geneva	28.-	
Emietté de tourteau, absinthe et petits pois Crab crumble, absinthe and green peas	32.-	
Asperges vertes rôties et vieux Gruyère affiné Roasted green asparagus and matured Gruyère	36.-	
Caviar de la maison CaviarPlaces	50gr	260.-
Caviar from CaviarPlaces	100gr	480.-

Les Poissons

Féra du lac Léman, asperges vertes et caviar de truffe de Clément Jacquemier*	48.-
Fillet of fera from Lake Geneva, green asparagus and caviar of truffle from Clément Jacquemier	
Lieu jaune de ligne, poireaux primeurs et olives noires	50.-
Yellow pollack, spring leeks and black olives	
Noix de Saint-Jacques des fjords de la Frøya, céleri et pommes GRTA**	60.-
Scallops from Frøya fjords, celery and apples from Geneva	

*Truffe noire mésoentérique

**Genève Région Terre Avenir

Les poissons proviennent du lac Léman, de la mer de Norvège et de la mer Celtique.
Fish comes from Lake Geneva, Norwegian Sea and Celtic Sea.

Les Viandes

Filet de cochon de la ferme de Jussy et légumes nouveaux	48.-	
Pork fillet from Jussy farm and spring vegetables		
Suprême de pigeonneau rôti, sauce Château l'Evêque et morilles	52.-	
Roasted supreme of squab, Château l'Evêque sauce and morels		
Cœur de filet de bœuf fumé au foin et asperges blanches	66.-	
Hay smoked fillet of beef and white asparagus		
	avec foie gras	74.-
	with duck liver	

Les viandes proviennent de Suisse et de France.
Meats come from Switzerland and France.

Le printemps au Jardin 130.-

Gravlax de truite et déclinaison de betterave
Trout gravlax and beetroot variation

~

Noix de Saint-Jacques des fjords de la Frøya, céleri et pommes GRTA
Scallops from Frøya fjords, celery and apples from Geneva

~

Filet de cochon de la ferme de Jussy et légumes nouveaux
Pork fillet from Jussy farm and spring vegetables

ou/or

Suprême de pigeonneau rôti, sauce Château l'Evêque et morilles
Roasted supreme of squab, Château l'Evêque sauce and morels

~

Fleur de miel de Stéphanie Vuadens
Multi-flower honey from Geneva

Jardin végétarien 60.-

Salade de petits légumes de nos producteurs locaux
Vegetable salad from our local producers

~

Asperges vertes rôties et vieux Gruyère affiné
Roasted green asparagus and matured Gruyère

~

Dessert signature de notre chef pâtissier Sébastien Quazzola – **La mangue**
Cœur mangue coriandre et émulsion coco
Signature dessert from our pastry chef Sébastien Quazzola – The mango
Mango, coriander and coconut

Les Fromages

La collection de fromages suisses par Dominique Ryser - Fromagerie Bruand 25.-
Selection of Swiss cheeses from Dominique Ryser - Fromagerie Bruand

Le Lac-noir, canton de Fribourg (*fromage au lait de vache - cow cheese*)

Chèvre frais d'Aubonne, canton de Vaud (*fromage au lait de chèvre – goat cheese*)

Bleu de la Lenk, canton de Berne (*fromage au lait de vache – cow cheese*)

Servis avec une salade et une gelée au piment d'Espelette

Served with a salad and Espelette chili pepper jelly

Les Desserts

Fleur de miel de Stéphanie Vuadens 20.-
Multi-flower honey from Geneva

Transparence de poire façon Belle-Hélène 20.-
Pear candy Belle-Hélène

Fraîcheur de fraise et moelleux pistache 20.-
Strawberry gazpacho and pistachio soft biscuit

Dessert signature de notre chef pâtissier Sébastien Quazzola – La mangue 22.-
Cœur mangue coriandre et émulsion coco
Signature dessert from our pastry chef Sébastien Quazzola – The mango
Mango, coriander and coconut