

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 privatizer 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.



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



Ambassadeur du Terroir Genevois

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 its 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.



Assiette Michelin 2018
Assiette Michelin 2018

Les Entrées

L'œuf fermier et son émulsion de champignons de saison The perfect egg with seasonal mushrooms		23.-
Salade de petits légumes de nos producteurs locaux Vegetable salad from our local producers		25.-
Gravelax de truite aux herbes de Soral Trout gravlax with Soral herbs		27.-
Thon mariné au yuzu et avocat Tuna marinated with yuzu and avocado		28.-
Tourteau au citron vert, menthe et concombre des Jardins de Trajets Crab with lime, mint and cucumber from the Jardins de Trajets		32.-
Langouste sauvage croustillante, tomates et basilic Crispy wild lobster, tomatoes and basil		36.-
Caviar de la maison CaviarPlaces	50gr	270.-
Caviar from CaviarPlaces	100gr	510.-

Les Poissons

Lieu jaune de ligne rôti, safran de Troinex et artichauts barigoule Roasted yellow pollack, saffron from Troinex and barigoule artichokes	48.-
Saint Pierre de petit bateau flambé à l'absinthe et fenouil confit John Dory de petit bateau flambé with absinthe and confit of fennel	50.-
Homard bleu, asperges vertes et truffe d'été* de Clément Jacquemier Blue lobster, green asparagus and summer truffle from Clément Jacquemier	74.-

* Tuber aestivum

Les poissons proviennent de l'Atlantique Nord-Est.
Fish comes from North-East Atlantic.

Les Viandes

Carré de cochon ibérique et légumes d'été Rack of Iberian pork and summer vegetables	48.-	
Le pigeon rôti avec cerises et amandes Roasted pigeon with cherries and almonds	52.-	
Cœur de filet de bœuf suisse fumé au foin et girolles Hay smoked fillet of beef and chanterelles	66.-	
	avec foie gras poêlé with fried duck liver	74.-

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

Jardin végétarien

60.-

Salade de petits légumes de nos producteurs locaux

Vegetable salad from our local producers

~

L'œuf fermier et son émulsion de champignons de saison

The perfect egg with seasonal mushrooms

~

Dessert signature de notre chef pâtissier Sébastien Quazzola - Pêche de vigne et verveine

Signature dessert from our pastry chef Sébastien Quazzola - Vine peach and verberna

L'été au Jardin

130.-

Tourteau au citron vert, menthe et concombre des Jardins de Trajets

Crab with lime, mint and cucumber from the Jardins de Trajets

~

Homard bleu, asperges vertes et truffe d'été* de Clément Jacquemier

Blue lobster, green asparagus and summer truffle from Clément Jacquemier

~

Le pigeon rôti avec cerises et amandes

Roasted pigeon with cherries and almonds

~

Fraises Mara des bois rafraîchies au citron et basilic

Mara des bois strawberries with lemon and basil

Les poissons proviennent de l'Atlantique Nord-Est. | Fish comes from North-East Atlantic.
Les viandes proviennent de Suisse, France et Espagne. | Meats come from Switzerland, France and Spain.

Les prix sont en CHF, service et TVA compris. | Prices are in CHF, service and VAT included.

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

Croquant chocolat ébène à la framboise et cassis, glace à la fleur de sureau 20.-
Ebony chocolate crisp with raspberries and blackcurrants, ice cream with elderflower

Fraises Mara des bois rafraîchies au citron et basilic 20.-
Mara des bois strawberries with lemon and basil

La noix de coco et son sorbet mojito 20.-
The coconut and its mojito sorbet

Dessert signature de notre chef pâtissier Sébastien Quazzola - Pêche de vigne et verveine 22.-
Signature dessert from our pastry chef Sébastien Quazzola - Vine peach and verbena