


 L'Eveil des Sens logo

 QR-Code zur Speisekarte von L'Eveil des Sens



L'Eveil des Sens Speisekarte

<https://speisekarte.menu>

boulevard de la Cluse 20 | Boulevard de la Cluse 20, 1205, Geneva 1205, Switzerland, Genève

(+33)41225662925

Auf dieser Website findest Du die vollständige Speisekarte von L'Eveil des Sens aus Genève. Derzeit sind 18 Speisen und Getränke erhältlich. Für **wechselnde Angebote** wende Dich bitte direkt an den Restaurantbesitzer.

Du kannst ihn auch über seine Website kontaktieren. Was [User](#) an L'Eveil des Sens mag:

Der Service ist tadellos, die Küche raffiniert und köstlich. Wenn Sie die Zutaten des Tellers zerkleinern, entsteht ein reines, sichtbares und in der Brühe zubereitetes Gericht. Preislich angepasste Parfaitierung für diese qualitativ hochwertige Küche. Ich reviendrai c'est sûr! [Weiterlesen](#). Was [User](#) an L'Eveil des Sens nicht mag:

Preis-Leistungs-Verhältnis abzüglich ... 42 Franken für zwei Weine und weniger als 100 g ... eine Bouteille de Vin à 33 Franken mit einer Bouchon-Kapsel ... Der Service ist top. Jen y retournerai pas [Weiterlesen](#). Das

Restaurant ist barrierefrei und kann daher auch mit einem Rollstuhl oder körperlichen Behinderungen genutzt werden, je nach Wetterlage kann man auch gut draußen sitzen und etwas zu Dir nehmen. L'Eveil des Sens aus

Genève ist eine geeignete Bar, um nach Feierabend ein Bier zu trinken, und mit Freunden zusammen oder alleine zusetzen, die Kunden des Lokals ziehen auch die umfangreiche Selektion an unterschiedlichsten Kaffee- und Tee-Spezialitäten, die das Restaurant bietet, in Betracht. Es versteht sich von selbst, dass ein passendes

Getränk eine Mahlzeit abrundet; daher serviert dieser Gastropub eine ausgefeilte Vielfalt von köstlichen und lokalen alkoholischen Optionen, sei es Bier oder Wein, freu Dich auf die typisch leckere **französische Küche**.

L'Eveil des Sens Speisekarte



Rindfleischgerichte

FILET MIGNON

Hühnerfleisch gerichte mit reis

TERIYAKI

Hot starters

RIESENGARNELE

Restaurant kategorie

NACHTISCH

Speisen werden u.a. mit folgenden zutaten zubereitet

KARAMELL

TUNFISCH

Nachspeisen

CRÈME BRULÉE À LA PISTACHE ET COULIS DE CASSIS

CHEESE CAKE AU CHOCOLAT BLANC-SPÉCULOS, COMPOTÉE DE COING ACIDULÉE

MOELLEUX AUX CHOCOLAT WEISS , SIROP EARL GREY, STREUSEL CACAO

Entree

HUITRES DU MOMENT (6 PIÈCES), CRÈME DE MÂCHE IODÉE, CHANTILLY AU CITRON ET TOAST AU BEURRE D'ALGUES

FOIE GRAS MI-CUIT AUX DEUX PORTOS, CHUTNEY DE FRUITS D'HIVER ET COULIS DE VIN ROUGE ÉPICÉ, SALADINE À L'HUILE D'OLIVE

FIN VELOUTÉ DE POIS-COCO INFUSÉ AU LARD DU VALAIS, PETITES RAVIOLES DE TRUFFE MELANOSPORUM ET FOIE GRAS POÊLÉ À LA FLEUR DE SEL

Plat

FILET DE CANETTE CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, MARRONS CONFITS, SPUM DE POMMES DE TERRE AU SEL NOIR D'HAWAÏ, JUS CORSÉ

POMME DE RIS DE VEAU RÔTIE, ÉTUVÉE DE SALSIFIS JUS DE VOLAILLE FACON GRAND-MÈRE ET SPUM DE POMMES DE TERRE AU SEL NOIR D'HAWAÏ

GROS CANNELLONI DE LAPIN BRAISÉ, ÉTUVÉE DE CARDONS GENEVOIS, SABAYON PARMESAN ET JUS DE CUISSON RÉDUIT CORSÉ, COPEAUX DE PARIS

HOMARD RÔTI, MOUSSELINE DE BROCOLI, POLENTA CROUSTILLANTE AU LARD ET HERBES AROMATIQUES DE CAMILLE, JUS D'UNE HOMARDINE LÉGÈRE

DORADE SAUVAGE CUITE À BASSE TEMPÉRATURE, JUS DE LANGOUSTINE, POMMES GRENAILLE RÔTIÉS, CHAMPIGNONS, LÉGUMES DE SAISON, ET JUS TRANCHÉ

NOIX DE SAINT JACQUES RÔTIÉS, LÉGUMES GLACÉS AU LAURIER, ÉCUME DE MANDARINE, LÉGÈRETÉ DE TOPINAMBOUR À L'HUILE DE NOISETTE

L'Eveil des Sens Speisekarte



L'Eveil des Sens

boulevard de la Cluse 20 |
Boulevard de la Cluse 20, 1205,
Geneva 1205, Switzerland,
Genève

Gemacht mit speisekarte.menu

Öffnungszeiten:

Montag 07:00 -23:00
Dienstag 07:00 -23:00
Mittwoch 07:00 -23:00
Donnerstag 07:00 -23:00
Freitag 07:00 -23:00