

WINDOWS

RESTAURANT

WINDOWS

CARTE DES THES

WINDOWS

RESTAURANT

En-cas d'après-midi

En semaine, de 15h à 18h

Et le dimanche dès 12h

En-cas d'après-midi

En semaine, de 15h à 18h

Et le dimanche dès 12h

Finger Sandwiches

Garniture au choix, par 3 pièces identiques 15.-

Tomate & Mozzarella - Poulet - Roastbeef - Cheddar

Jambon Cuit - Jambon Cru - Jambon & Gruyère -

Viande des Grisons - Saumon Fumé - Thon - Végétarien - Provençale

Sandwiches

Croque-monsieur 33.-

Club Sandwich 38.-

Club Sandwich Royal (saumon et homard) 54.-

Club Sandwich Végétarien au pain complet 35.-

Super Steak sandwich 33.-

Hamburger ou Cheeseburger 32.-

Gourmandises

Trois Scones (nature, raisin et chocolat) 9.-

Deux tranches de cake, parfums du moment 10.-

Duo pâtisserie du plateau 12.-

Assiette de mignardises et bonbons maison (6 pièces) 15.-

WINDOWS

RESTAURANT

Notre Afternoon Tea

Traditionnel Afternoon Tea

38.-

Un thé à choisir sur notre liste des thés, accompagné de son présentoir composé de :

Cinq fingers sandwiches, (poulet, saumon fumé, viande de grison, végétarien et thon) trois scones (nature, raisin et chocolat) avec crème double de Gruyère et confiture maison, tartelette aux fruits de saison, cheese-cake maison, riz au lait, crêpe fourrée, macaron au chocolat et éclair opéra.

Avec une coupe de Champagne Ruinart .

58.-

WINDOWS

RESTAURANT

Notre carte des thés

Depuis près d'un siècle, Betjeman and Barton perpétue chaque jour la passion du thé et réconcilie le goût français et le raffinement anglais.

Pour ces raisons, le restaurant Windows a choisi d'associer son nom avec celui de Betjeman and Barton car nos valeurs sont les mêmes.

On aime à dire chez Betjeman and Barton que «les plus beaux thés du monde n'ont aucune valeur s'ils ne sont pas au goût de celui qui les déguste». En collaboration avec Véronique Gallais, nous avons donc réalisé cette sélection dans laquelle nous espérons que vous trouverez le meilleur thé : le vôtre !

Nos Thés noirs

Thé Pu-er Chrysanthème

12.-

La fleur de chrysanthème, traditionnelle en chine, est ici ajoutée au Pu-er, pour apporter une base aux notes profondes de bois de cèdre et de réglisse, ainsi que des accents fleuris délicats. Idéal pour une première expérience du Pu-er.

Temps d'infusion 4 minutes.

Thé Toy Hills

12.-

Thé originaire d'une plantation privée du sud de Ceylan. Légèrement boisé et malté. Avec ou sans lait. Temps d'infusion 3 à 5 minutes.

Thé Tukvar

26.-

Un très grand jardin à 2000m d'altitude, le premier de l'histoire de Darjeeling, réputé pour son thé de caractère, rond et long en bouche. Ce grand cru est très aromatique et idéal pour la journée. A déguster nature.

Temps d'infusion 4 à 5 minutes.

Thé Sikkim Terai

16.-

Thé Darjeeling d'altitude réputé qui offre à la fois légèreté et fruité, les amateurs l'apprécieront nature. On surnomme le Darjeeling le "Champagne" du thé.

Temps d'infusion: 3 à 5 minutes.

WINDOWS

RESTAURANT

Thé Eden Rose

12.-

Mélange de thé de Chine et de thé de Ceylan, de pétales de roses, de bergamote, de vanille et de fleurs de lavande. L'inventeur, qui n'est autre que le directeur de la maison *Bejeman and Barton*, dit de ce mélange qu'il lui rappelle les jardins fleuris de Normandie. Un thé comme une mélodie, tout en féminité.

Temps d'infusion: 3 à 5 minutes.

Thé « Il est 4 heures

12.-

Il s'agit d'un thé semi fermenté Oolong de Chine. On retrouve des notes de chocolat, de toffee caramel mais également des parfums de céréales, de fleurs d'hélianthe. Le thé idéal à boire vers 16h, à l'heure du goûter. Temps d'infusion 2 à 3 minutes.

Thé Greenwood

13.-

Originaire des coteaux d'Assam en Inde, un thé noir riche en tanins que les amateurs de thé au lait reconnaîtront. Sans âcreté, grande longueur en bouche.

Temps d'infusion: 3 à 5 minutes.

Thé Lapsang Souchong

12.-

Selon la légende, c'est à cause (ou grâce) de l'incendie d'une fabrique de thé qu'est née cette spécialité. L'importateur victime de cette triste catastrophe décide de goûter le thé «fumé» et le trouve bon. Fumé au bois d'épicéa, c'est un thé de Chine aux larges feuilles de caractère. Temps d'infusion: 3 à 5 minutes.

Thé Earl Grey Finest

13.-

Création d'Edouard Grey, ministre britannique des affaires étrangères, ce thé probablement le plus connu du monde, est originaire de Chine et aromatisé à la bergamote de Calabre. Temps d'infusion: 3 à 5 minutes.

Thé des Amours

12.-

Un thé de Chine noir et vert agrémenté de fruits de la passion, de mangue, d'ananas d'orange et de fleurs de jasmin.

Temps d'infusion 3 à 5 minutes.

Nos Thés Verts et Blancs

Thé vert Jade

24.-

Ce thé Oolong vert produit un thé d'une belle couleur dorée. Après avoir séché durant 10 minutes au soleil, il est préservé de la lumière et à nouveau séché durant huit heures. Les feuilles sont ensuite roulées à la main, comme autrefois. Un gout subtil évoquant le parfum de la fleur de pêcher. Ce thé peut être infusé à plusieurs reprises.

Thé Tamaryokucha

26.-

Remarquable thé vert du Japon dont la feuille au lieu d'être pliée comme celle des Sencha est torsadée, ce qui donne d'avantage de couleur. La feuille est verte et sombre, signe de grande qualité. Récolté à Shizuoka au printemps, ce thé est très aromatique et plus doux que la plupart des thés verts japonais.

Temps d'infusion: 2.5 à 4 minutes.

Thé vert Menthe « Abdellah »

13.-

Le thé de l'hospitalité en Afrique du Nord. Le Gunpowder de Chine parfumé à la menthe Nanah du Maroc pour ce classique. Il se boit sucré.

Temps d'infusion: 4 à 5 minutes.

Thé Genmaïcha

14.-

Est un thé vert japonais mélangé à du riz grillé. Familièrement appelé le «thé pop-corn» car certains grains de riz peuvent éclater pendant la torréfaction. Son goût doux et agréable combine le gout d'herbe fraîche du thé vert avec la saveur de la noisette provenant du riz soufflé. Temps d'infusion 4 à 6 minutes.

Thé Jasmin Chung Kiao

14.-

Un grand cru de thé de Chine avec de délicates fleurs de jasmin. Un grand classique dans les thés parfumés. Ses notes fleuries et orientales en font une boisson idéale après un repas et même avant le coucher car il contient peu de théine. A boire uniquement nature.

Temps d'infusion 3 à 5 minutes.

WINDOWS

RESTAURANT

Thé Gunpowder

12.-

Ses feuilles sont roulées et se déploient doucement au contact de l'eau chaude. Très rafraîchissant, il est recommandé pour l'élaboration du thé à la menthe.

Temps d'infusion: 3 minutes.

Thé White Pearl (Thé Blanc)

18.-

Thé blanc de Chine, roulé manuellement en délicates "perles", il n'est récolté que certains jours. Séché à l'air libre, ce thé développe des arômes doux et frais, son infusion est très claire et il contient peu de théine.

Temps d'infusion : 6 à 8 minutes.

Thé Pivoine d'Antan

14.-

Thé Vert du Yunnan complété avec des agrumes (citron doux, pamplemousse) et épices (cannelle, cardamome, piment).

Nos « Thés Rouges » d'Afrique du Sud

Le Rooibos n'est pas un thé mais un arbrisseau épineux à fines tiges et fleurs jaunes, de la famille des acacias poussant à l'état sauvage. Il pousse exclusivement en Afrique du Sud dans les montagnes de Cedarberg au nord de la ville du Cap. Des essais de culture du Rooibos ont été tentés dans d'autres pays, mais sans succès. A faible teneur en tannins et sans théine, il se consomme comme du thé avec un arôme très agréable.

Rooibos Jardin Rouge

13.-

Contrairement au Rooibos rouge qui est fermenté, celui-ci est simplement séché. Ce mélange très parfumé renferme des fleurs de tournesol, le tout délicatement relevé par le parfum de la rose, la fraise, la vanille et du pamplemousse.

Rooibos Colada

12.-

Se boit nature ou légèrement sucré. Ce Rooibos est subtilement mélangé avec des morceaux de noix de coco et d'ananas, ce qui lui confère une vraie tonicité. A déguster éventuellement avec un peu de crème.

WINDOWS

RESTAURANT

Nos infusions et tisanes

- La Tisane des Gourmands* 12.-
Adaptée aux fins de repas : menthe, verveine, citronnelle, réglisse, fenouil.
- Le Relax Green* 12.-
Fleur d'oranger, mauve, lavande, mélisse et quelques feuilles de thé vert. Toutes ces plantes vous aideront à vous relaxer. Boisson idéale pour le soir.
- Le Conte de Fées* 12.-
Mélange sans thé comprenant de l'hibiscus et des fruits, délicatement parfumé à la fraise et à la vanille.
- La Tisane du Bonheur* 12.-
C'est une tisane douce et fruitée à base de menthe poivrée, tilleul, verveine, fleur de mauve, morceaux de pommes, raisins secs et cynorrhodon.
- Tisane Coquine* 12.-
«Femme si tu savais ce que la sarriette fait à l'homme, tu irais de Paris jusqu'à Rome», proverbe connu de tout bon herboriste et c'est pourquoi vous trouverez de la sarriette, de la mélisse, de la verveine et même des morceaux de gingembre confit ... pour passer une soirée inoubliable.
- Tisane du Soleil* 12.-
Tilleul, sureau, hibiscus, écorce d'orange. Le soleil de l'été dans votre tasse.
- Tisane « Été Indien »* 12.-
Une douce tisane à base de camomille, mauve, anis étoilé, chicorée et réglisse. Facilite la digestion et calme les estomacs délicats.
- Mais aussi ...*
Menthe, Cynorrhodon, Tilleul, Verveine, Camomille, Citron 12.-

WINDOWS

RESTAURANT

Nos Cafés

<i>Café, Espresso, Ristretto, Décaféiné</i>	7.-
<i>Double espresso</i>	10.-
<i>Cappuccino</i>	12.-
<i>Latte Macchiato</i>	12.-
<i>Pot de café américain</i>	12.-

Nos Boissons Lactées

<i>Chocolat Chaud "Filou" :</i>	15.-
<i>Une grande spécialité maison pour petits et grands « Filous » Vrai chocolat épais mijoté dans du lait "au coin du fourneau". Servi avec une crème fouettée à part, 10 minutes de délai.</i>	
<i>Café ou chocolat viennois</i>	14.-
<i>Chocolat au lait, servis chaud ou froid</i>	9.-

WINDOWS

RESTAURANT

WINDOWS

CARTE DES METS

WINDOWS

RESTAURANT

La carte des mets d'après-midi

En semaine, de 15h à 18h, et le dimanche à partir de 12h

Les entrées

Salade César 23.-

Poulet, saumon ou crevettes (supplément 10.-)

Mesclun aux herbes fraîches 22.-

Salade de tomates, mozzarella et avocat au basilic 27.-

 *Salade Red Carnation 35.-*

(Croûtons, mozzarella, bacon, poulet, tomate, avocat, œuf)

Duo de saumon fumé et blinis à la crème de raifort 38.-

 *Nems de fromage de chèvre 29.-*

Les potages, œufs, pâtes et risotto

 *Soupe Red Carnation, petit feuilleté à la volaille 31.-*


Risotto du moment 39.- Demi portion: 29.-

Penne sauce napolitaine, all'Arrabbiata ou bolognaise 25.-

WINDOWS

RESTAURANT

Les poissons

 *Sole des côtes Françaises grillée ou meunière*
Pommes vapeurs aux herbes fraîches 74.-


Poissons grillés entiers pour 2 selon arrivage (prix par 100g)
Turbot ou Saint-Pierre 19.- ; Loup 18.- ; Daurade 14.-

Les viandes

 *Bœuf coupé au couteau juste poêlé, Grosses pommes Pont-Neuf 49.-*

Filet de bœuf 300g
Beurre Maître d'Hôtel et assortiment de mini légumes 59.-

Viennoise de veau poêlée, méli mélo de roquette et tomate 51.-

 *Fricassée d'agneau mijotée à l'ancienne servie en feuilleté 58.-*

Les « à côtés »

Assiette de légumes de saison, mousseline de pommes de terre maison, fricassée de champignons,
épinards au beurre, purée de fenouil maison,
riz blanc, frites (la portion au choix) 12.-

Origine de nos viandes : bœuf et veau de Suisse, agneau de France,
volailles de France et de Suisse.

Les mets marqués d'une 
sont des recettes originales de Mme Béatrice Tollman

WINDOWS

RESTAURANT


Sélection de fromages

Assortiment de fromages de Suisse, France et Royaume Uni 22.-

Sélection de desserts

Duo de pâtisseries du moment 12.-

 *«Cheese Cake» américain 20.-*

 *Riz au lait à la crème montée,
Sauce au caramel salé, fruits du mendiant caramélisés 17.-*

Crème brûlée 14.-

Panna Cotta aux fruits frais 14.-

Glaces et sorbets maison

*Vanille, Pistache, Café, Chocolat, Lait d'amandes,
Rhubarbe, Fruits Rouges, Citron, Pomme verte, Fruits exotiques,*

Créations originales Windows

*Framboise et Poivre de Sèchuan. Abricot et Romarin,
Pêche Jaune et Piment d'Espelette, Menthe et Verveine,
Chocolat et Poivrons rouges*

La palette de glaces et sorbets 15.-

La palette de glaces et sorbets 15.-

WINDOWS

RESTAURANT

Le Brunch En Solo

Chaque dimanche, de 12h à 14h

Confitures, Beurre, Viennoiseries, Yaourt

L'assiette dégustation

*Charcuterie, Salade César, Haricots verts et Foie gras,
Duo de saumon fumé, Nem de chèvre,
Tomate mozzarella, Mini club-sandwich,
Crème de légumes oubliés*



Le plat principal au choix

*Oufs préparés pochés, brouillés, au plat ou « Bénédicte »
Accompagnés de la garniture de votre choix*

ou

Concassé de saumon mi-cuit, sauce vierge

ou

*Filet de bœuf Charolais (150g),
Beurre Maître d'Hôtel et petits légumes*

ou

Risotto du moment



Sélection de Fromages

ou

Pâtisserie du jour

79. - par personne