

# BIENVENUE DANS UN MONDE DE SAVEURS

Soucieux de vous offrir une expérience culinaire de grande qualité, notre chef et son équipe sont dévoués à garantir la qualité des produits qui composent votre assiette.

Nous travaillons diligemment pour approvisionner notre cuisine en produits locaux et régionaux de première qualité. Notre engagement envers l'environnement et la durabilité nous conduit à privilégier les produits de la mer et d'eau douce issus de sources contrôlées, qu'ils proviennent de la pêche sauvage ou de l'élevage responsable.

Nous mettons à votre disposition un tableau détaillé des allergènes en dernière page, afin que vous puissiez profiter de votre repas en toute sérénité.

# WELCOME TO A WORLD OF FLAVOURS

Committed to providing you with a culinary experience of the highest quality, our chef and his team are dedicated to ensuring the excellence of the products that make up your plate.

We work diligently to source our kitchen with top-quality local and regional products. Our commitment to the environment and sustainability leads us to prioritize seafood and freshwater products from controlled sources, whether they come from wild catch or responsible aquaculture.

We have provided a detailed allergen table on the last page, so you can enjoy your meal with peace of mind.



# PETIT-DÉJEUNER BREAKFAST

## PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL CONTINENTAL BREAKFAST

**Café, thé, lait ou chocolat - Jus d'orange frais** 12.00  
**Pain, beurre et confiture ou Viennoiseries**

Coffee, tea, milk or chocolate  
Freshly squeezed orange juice  
Bread, butter and jam or  
Selection of sweet breads and croissants

**Sélection de viennoiseries** 3.00  
Selection of sweet breads and croissants

**Birchermüesli** ● 6.00  
Muesli (mix of oats, nuts, fruits  
served with milk and yoghurt)

**Salade de fruits frais** ● 8.00  
Fresh fruit salad

**Assiette de fromages (Suisse, France)** ● 10.00  
Cheese dish (Swiss, France)

**Jambon blanc** 6.00  
Ham

**Viande séchée** 8.00  
Cured meat

**Dos de saumon fumé d'Ecosse** 8.00  
Back of Scottish smoked salmon

● **Plats végétariens**  
Suitable for vegetarians

Tous les prix s'entendent en francs suisses, TVA incluse  
All prices are in Swiss Francs and include VAT



## PAUSE GOURMANDE GOURMET BREAK

**Croque-monsieur à la dinde fumée  
avec jeunes pousses** 16.00

Toasted turkey and cheese sandwich  
with young salad greens

**Quiche Lorraine avec salade verte** 16.00

Quiche Lorraine with green salad

**Fraicheur de crudités ●** 16.00

(carottes râpées, salade verte, tomates,  
concombre, avocat, radis)

Fresh raw vegetables  
(grated carrots, green salad, tomatoes,  
cucumber, avocado, radish)

**Sélection de fromages affinés ●** 12.00

(3 sortes - Suisse, France)

Selection of cheeses (3 varieties - Swiss, France)

**Sélection de sandwiches du jour** 10.00

A selection of baguette sandwiches

● Plats végétariens

Suitable for vegetarians



## BOISSONS CHAUDES HOT BEVERAGES

<b>Espresso, ristretto, machiatto</b> Espresso, ristretto, machiatto	4.00
<b>Double Espresso</b> Double Espresso	6.50
<b>Café, café renversé, cappuccino</b> Coffee, hot milk with coffee, cappuccino	4.50
<b>Thé</b> Tea	4.00
<b>Infusion</b> Infusion	4.00
<b>Chocolat froid ou chaud</b> Hot or cold chocolate	4.50



# BOISSONS DRINKS

## EAUX MINÉRALES

### MINERAL WATER

<b>Henniez naturelle ou pétillante</b>	<b>33cl</b>	<b>4.00</b>
Still or sparkling Henniez		

<b>Henniez naturelle ou pétillante</b>	<b>1 litre</b>	<b>9.00</b>
Still or sparkling Henniez		

<b>San Pellegrino</b>	<b>50 cl</b>	<b>5.00</b>
San Pellegrino (sparkling)		

## SODAS

### SOFT DRINKS

<b>Coca-Cola, Coca-Cola Zéro</b>	<b>33 cl</b>	<b>5.00</b>
----------------------------------	--------------	-------------

<b>Fanta, Sprite, Rivella</b>	<b>33 cl</b>	<b>5.00</b>
-------------------------------	--------------	-------------

<b>Schweppes Tonic, Schweppes Lemon</b>	<b>20 cl</b>	<b>5.00</b>
---	--------------	-------------

<b>San bitter</b>	<b>10 cl</b>	<b>5.00</b>
-------------------	--------------	-------------

<b>Thé froid</b>	<b>35 cl</b>	<b>4.00</b>
Ice tea		

## JUS DE FRUITS FRUIT JUICES

<b>Jus de pomme gazéifié</b> Sparkling apple juice	<b>33 cl</b>	<b>5.00</b>
<b>Jus d'orange frais</b> Fresh orange juice	<b>30 cl</b>	<b>6.00</b>
<b>Nectar artisanal</b> Premium nectar	<b>25 cl</b>	<b>6.50</b>
<b>Jus de fruits artisanal</b> Premium fruit juice	<b>25 cl</b>	<b>6.50</b>

## BIÈRES BEERS

<b>Bière artisanale</b> - blonde - blanche - ambrée Artisanal beer - blonde - white - amber	<b>33 cl</b>	<b>8.00</b>
<b>Panaché sans-alcool</b> Alcohol-free shandy	<b>33 cl</b>	<b>6.00</b>
<b>Bière sans-alcool</b> Alcohol-free beer	<b>33 cl</b>	<b>6.00</b>



# VINS WINES

## VINS BLANCS

### WHITE WINES

<b>Aligoté</b> Mermoud Vignerons, AOC Genève	75 cl	35.00
<b>Chasselas</b> Domaine Dugerdil, AOC Genève	75 cl	30.00
<b>Chasselas La Colombe</b> Domaine La Colombe (Paccot)	75 cl	40.00
<b>Entre-deux-mers</b> Château Les Arromans, Bordeaux	75 cl	30.00
<b>Falanghina</b> Cantine Losito, IGP Puglia	75 cl	30.00
<b>Macon villages</b> Domanie La Sœur Cadette	75 cl	40.00

## VIN ROSÉ

### ROSÉ WINE

<b>Le vent dans les voiles</b> Valérie Courrèges, IGP Var	75 cl	30.00
--	-------	-------

## VINS ROUGES

### RED WINES

<b>Gamaret 1<sup>er</sup> cru</b> Domaine des Curiades (GE)		<b>75 cl</b>	<b>30.00</b>
<b>Gamay, Les Bornaches</b> Château l'Evêque, AOC (GE)		<b>75 cl</b>	<b>30.00</b>
<b>Pinot Noir barrique</b> Adank Fläscher (Grisons)	<b>2020</b>	<b>75 cl</b>	<b>80.00</b>
<b>L'Oiselet</b> Domaine Y.Pelletier, Languedoc		<b>75 cl</b>	<b>35.00</b>
<b>Syrah, L'appel des Sereines</b> François Villard, Vallée du Rhône		<b>75 cl</b>	<b>40.00</b>
<b>Chateau Haut-Marbuzet</b> Saint-Estèphe, cru Bourgeois	<b>2003</b>	<b>75 cl</b>	<b>110.00</b>
<b>Aloxe-Corton 1<sup>er</sup> cru</b> Les Fournières (Bourgogne)	<b>2018</b>	<b>75 cl</b>	<b>110.00</b>

## CHAMPAGNE

<b>Deutz, Cuvée classique</b>		<b>75 cl</b>	<b>60.00</b>
-------------------------------	--	--------------	--------------



# TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Lait (y compris lactose)	Œufs	Poissons	Crustacés	Soja	Arachides	Fruits à coques	Sésame	Céleri	Moutarde	Sulfites	Gluten	Lupin	Kcal** / 100g
<b>PETIT-DÉJEUNER</b>														
Petit-déjeuner continental	Voir collaborateur hôtelier													
Sélection de viennoiseries	Voir collaborateur hôtelier													
Birchermüesli	●				●		●	●					●	160
Salade de fruits														155
Assiette de fromages	●													210
Jambon blanc														48
Viande séchée	●										●			185
Dos de saumon fumé d'Ecosse	●	●	●		●		●	●					●	410
<b>PAUSE GOURMANDE</b>														
Croque-monsieur	●	●			●		●	●		●			●	710
Quiche Lorraine	●	●											●	740
Fraîcheur de crudités		●												165
Sélection de fromages affinés	●													375
Sandwich du jour	Voir étiquette produit													

	Lait (y compris lactose)	Œufs	Poissons	Crustacés	Soja	Arachides	Fruits à coques	Sésame	Céleri	Moutarde	Sulfites	Gluten	Lupin	Kcal** / 100g
<b>PAIN</b>														
Ballon de pain s/gluten														
Ballon graines s/gluten							●							
Mini baguette farinée												●		
Genevois blanc												●		
Ballon blanc pavot												●		
Ballon blanc sésame								●				●		
Ballon ciabatta						●						●		
Genevois paysan						●						●		
Multicéréales							●	●				●		
Ballon complet												●		
Focaccia romarin						●						●		
Mini fougasse aux olives												●		

\*\* Valeurs énergétiques calculées hors sauce.

L'ensemble des plats sont élaborés dans une cuisine qui ne permet pas d'exclure la présence possible d'allergènes en lien avec l'environnement (contaminations croisées).

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers de plus amples informations sur les ingrédients et les mets susceptibles de déclencher des allergies ou des intolérances.

OIDAI (Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires) Art.5 d, paragraphe 4 et annexe 6.