

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.



À LA CARTE

Mozzarella Buffalo, tomates, pesto, mesclun, Gressins ● 24.00

Buffala mozzarella, tomatoes, pesto, mesclun, breadsticks

Soupe de courgettes vertes au basilic, focaccia, tapenade d'olives noires, fromage de brebis ● 26.00

Green zucchini soup with basil, focaccia, black olive tapenade, goat cheese

Dos de saumon fumé d'Écosse, accompagné de ses condiments et toasts 28.00

Back of Scottish smoked salmon, with condiments and toasts

Carpaccio de bœuf Angus, copeaux de vieux parmesan, pistou, une garniture au choix 30.00

Angus beef carpaccio, shavings of old parmesan, pistou, with one garniture of your choice

Salade César de volaille à notre façon 28.00

Chicken Caesar salad

Dahl de lentilles corail, curry coco, tofu bio genevois, légumes primeurs ● 24.00

Dahl of coral lentils, coconut curry, organic tofu from Geneva, early vegetables

● **Plats végétariens**

Suitable for vegetarians



Cœur d'Entrecôte Angus, une garniture au choix 38.00
 Angus Grilled beef, with one garniture of your choice

Filet de veau poêlé, une garniture au choix 38.00
 Veal stew, with one garniture of your choice

Volaille du Nant d'Avril, une garniture au choix 38.00
 Supreme roasted poultry, with one garniture of your choice

Poisson du jour poêlé, une garniture au choix 38.00
 Seared fish of the day, with one garniture of your choice

Lasagnes de bœuf au four, une garniture au choix 26.00
 Oven-cooked beef lasagna, with one garniture of your choice

1 garniture au choix :
Frites, légumes de saison, salade verte,
pommes de terre vapeur, riz basmati, carottes râpées
 1 garniture of your choice :
 French fries, seasonal vegetables, green salad,
 steamed potatoes, basmati rice, grated carrots

Garniture supplémentaire 5.00
 Additional garniture

Certains de ces plats peuvent contenir des aliments allergènes.
 Merci de vous renseigner auprès de l'équipe du restaurant
 pour toutes informations complémentaires.

Provenance / Origines
 Bœuf : Suisse, France
 Volaille : Suisse, Italie
 Veau : Suisse, France
 Agneau : Suisse, Irlande
 Porc : Suisse

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



DESSERTS

Inspirations sucrées 8.00
Sweet inspirations

Salade de fruits frais ● 8.00
Fresh fruit salad

Glaces et sorbets parfum au choix (la boule) ● 3.50
Scoops of ice cream or sorbet

Supplément Chantilly 2.00
Chantilly supplement

● **Plats végétariens**
Suitable for vegetarians



BOISSONS CHAUDES HOT BEVERAGES

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



BOISSONS DRINKS

EAUX MINÉRALES

MINERAL WATER

Henniez naturelle ou pétillante 33cl 4.00
Still or sparkling Henniez

Henniez naturelle ou pétillante 1 litre 9.00
Still or sparkling Henniez

San Pellegrino 50 cl 5.00
San Pellegrino (sparkling)

SODAS

SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33 cl 5.00

Fanta, Sprite, Rivella 33 cl 5.00

Schweppes Tonic, Schweppes Lemon 20 cl 5.00

San bitter 10 cl 5.00

Thé froid 35 cl 4.00
Ice tea

JUS DE FRUITS FRUIT JUICES

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

BIÈRES BEERS

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



VINS WINES

VINS BLANCS

WHITE WINES

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

VIN ROSÉ

ROSÉ WINE

Le vent dans les voiles Valérie Courrèges, IGP Var	75 cl	30.00
--	-------	-------

VINS ROUGES

RED WINES

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

CHAMPAGNE

Deutz, Cuvée classique		75 cl	60.00
-------------------------------	--	--------------	--------------

	Lait (y compris lactose)	Œufs	Poissons	Crustacés	Soja	Arachides	Fruits à coques	Sésame	Céleri	Moutarde	Sulfites	Gluten	Lupin	Kcal** / 100g
DESSERTS														
Inspirations sucrées	Voir collaborateur hôtelier													
Salade de fruits frais														155
Glace	●	●			●	●	●							***
Sorbet														***
PAIN														
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													●	

* Peuvent contenir des traces de blé, lait, fruits à coques, soja, sésame, céleri, crustacés-mollusques et œuf.

** Valeurs énergétiques calculées hors sauce.

*** Selon parfum.

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.