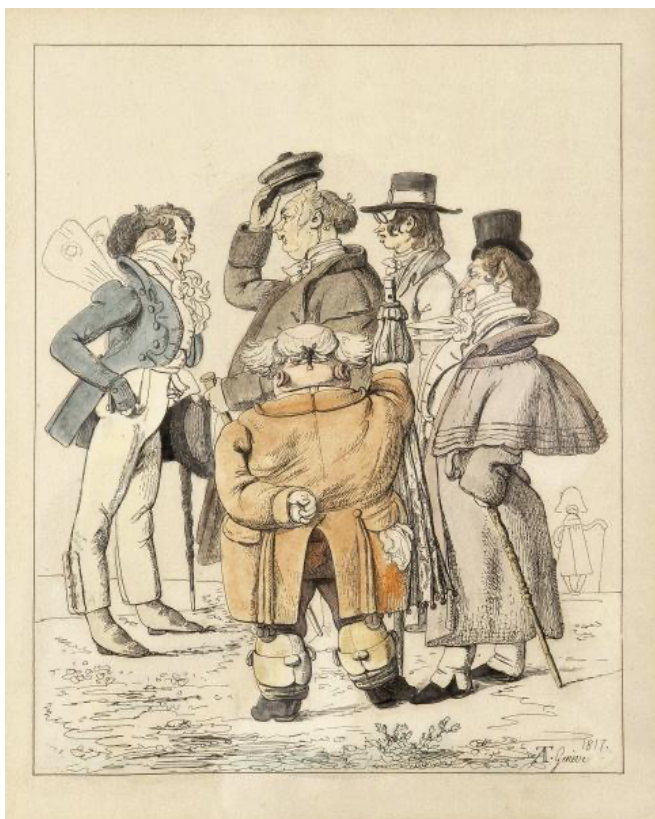


Bienvenue



Welcome

Du Dimanche au jeudi / From Sunday to Thursday

Bar :

De 18h00 à 23h00 / From 6pm to 11pm

Cuisine / Kitchen :

De 18h00 à 22h30 / From 6pm to 10.30pm

Room service :

De 18h00 à 21h00 / From 7pm to 9pm

Chf. 5.00

Planchettes apéritives

Planchette Gourmande Chf. 19.50 / Chf. 29.50

Viande de bœuf séchée, dinde, salade verte et fromages suisses

Mixed Platter

Dried beef meat, turkey, green salad and Swiss cheeses

Planchette Végétarienne Chf. 17.50 / Chf. 27.50

Antipasti : artichaut, poivrons, tomates séchées, mozzarella, houmous

Vegetarian platter

Antipasti: artichoke, peppers, sundried tomatoes, mozzarella, hummus

Nos Croque-Monsieur revisités

Le Croque-Monsieur Chf. 12.00

Crème fraîche, gruyère râpé, vinaigre balsamique et dinde
Sour cream, grated cheese, balsamic vinegar and turkey

Le Tomato-Mozza Chf. 10.00

Parmesan, tomates, mozzarella et basilic
Parmesan, tomatoes, mozzarella and basil

Le Croque Tithon Chf. 12.00

Concombre, thon et camembert
Cucumber, tuna and camembert

Le Croque Planchette Chf. 25.00

Frites, petites crudités et croque au choix
French fries, raw vegetables and a toasted sandwich

Accompagnements / side dishes

French fries Chf 7.50

Matchstick potato fries

Salade verte et crudités Chf 15.00

Green salad and raw vegetables

Le nostre Paste

Penne, tagliatelle Chf 19.50

Ravioli ricotta spinaci Chf 24.50

*Servite con una piccola insalata

Con salsa a scelta :

Pomodoro e basilico

Arrabbiata

Carbonara

Pesto

Pizzetta

***Margherita / Marguerita** Chf. 13.00

***Jambon / ham** Chf. 15.00

***Salami piquant / spicy salami** Chf. 15.00

*Servie avec une petite salade

*served with a small salad

Personnalisez votre pizzetta / personalize your pizzetta : (prix par supp. / price per supp.)

Suppléments à : Chf.1.00

Ananas, basilic, câpres, olives, poivrons
Pineapple, basil, capers, olives, peppers

Suppléments à : Chf 2.00

Anchois, artichauts, champignons, tomates cerises, rucola

Anchovies, artichokes, mushrooms, cherry tomatoes, rocket.

Nos desserts / our desserts

Crème brûlée Chf 7.50

Sorbet

Chocolat fondant

Citron et verveine du jardin

1 boule / 1 scoop Chf. 4.50

2 boules / 2 scoops Chf. 8.00

3 boules / 3 scoops Chf. 11.50

*bio / organic

Vins rouges de Genève

Clémence (Gamaret)	
Bouteille / bottle	Chf. 53.00
Verre / glass	Chf. 8.50
Clémence (Merlot)	
Bouteille / bottle	Chf. 58.00
Verre / glass	Chf. 9.00
Belle Fille (Pinot noir)	
Bouteille / bottle	Chf. 45.00
Verre / glass	Chf. 7.00

Vins blancs de Genève & Valais

Belle Fille Chardonnay (Genève)	
Bouteille / bottle	Chf. 45.00
Verre / glass	Chf. 7.00
Soleil d'Or-Petite Arvine (Valais)	
Bouteille / bottle	Chf. 60.00
Verre / glass	Chf. 9.50
Pinot Blanc (Genève)	
Bouteille / bottle	Chf. 42.00
Verre / glass	Chf. 6.50

Vin rosé de Genève

Belle Fille (Oeil de Perdrix)	
Bouteille/ bottle	Chf. 42.00
Verre / glass	Chf. 6.50

Bière Calvinus de Genève

Calvinus blonde pression	
30cl	Chf. 5.50
50cl	Chf. 9.00
Calvinus ambrée, bouteille 33cl	Chf. 6.00
Calvinus blanche, bouteille 33cl	Chf. 6.00

Eaux / Water

Plate / still	0.50cl	Chf. 4.50
Gazeuse / Sparkling	0.50cl	Chf. 4.50

Sodas Suisse

Bio infusade thé noir Assam Agrumes	Chf. 5.50
Bio infusade Rooibos Verveine citronnée	Chf. 5.50
Three Cents Sparkling limonade	Chf. 5.50
Three Cents Gingen beer	Chf. 5.50
Three Cents Aegean tonic	Chf. 5.50
Vivi Kola Zéro et classique	Chf. 5.50

Cocktails

Gin Tonic	Chf. 15.00
Gin Fizz	Chf. 20.00
<i>Gin, blanc d'oeuf, jus de citron, sirop d'érable</i> <i>Gin, egg white, lemon juice, maple syrup</i>	
Ginger Gin	Chf. 20.00
<i>Gin, gingerbeer, poivre, pomme et tonic</i> <i>Gin, gingerbeer, pepper, apple and tonic</i>	
Negroni	Chf. 15.00
<i>Gin, vermouth, Campari</i>	
Vodka tonic	Chf. 15.00
The Betrayer	Chf. 20.00
<i>Café, Baileys, vodka, blanc d'œuf, crème de lait</i> <i>Coffee, Baileys, vodka, egg white, cream of milk</i>	
Moscow Mule	Chf. 20.00
<i>Vodka, jus de citron, gingerbeer</i> <i>Vodka, lemon juice, gingerbeer</i>	
Aperol Spritz	Chf. 15.00
<i>Apérol, Prosecco, eau gazeuse</i> <i>Aperol, Prosecco, sparkling water</i>	
Retour de Flamme	Chf. 15.00
<i>Sambuca flambée, cannelle, grains de café</i> <i>Flamed Sambuca, cinnamon, coffee beans</i>	

Whisky Sour Chf. 15.00

Bourbon, sirop d'érable, jus de citron
Bourbon, maple syrup, lemon juice

New York Sour Chf. 20.00

Whisky, jus de citron, vin rouge
Whisky, lemon juice, red wine

Long Island Iced tea Chf. 20.00

Vodka, tequila, rhum blanc, gin, triple sec, coca
Vodka, tequila, white rum, gin, triple sec, coke

Vin mousseux & Champagne

Baccarat brut blanc ou Baccarat rosé

Bouteille / bottle Chf. 46.00

Verre / glass Chf. 8.50

Champagne Fourry & Fils blanc de blanc

Bouteille / bottle Chf. 95.00

Spiritueux / Liquors

Whisky et Bourbon

Black Label Chf. 15.00

Jack Daniel's Chf. 15.00

Markers Mark Chf. 20.00

Glenfiddish Chf. 20.00

Tequila Sierra Antiquo Chf. 10.00

Gin Hendrick's Chf. 12.00

Rhum Don Papa Baroko Chf. 15.00

Armagnac Chf. 15.00

Baileys Chf. 9.00

Cointreau Chf. 10.50

Disaronno Chf. 11.00

Grappa Chf. 11.00

Sambuca Chf. 11.00

Calvados Chf. 12.00

ENJOY !

Origines des produits / origins of products:

Viandes / meats: Suisse (bio) / Switzerland

Oeufs / eggs: Suisse / Switzerland

(Poules élevées en plein air/free-range hens)

Fromages /cheeses: Suisse / Switzerland

Pains / breads: Suisse / Switzerland

Viennoiseries / pastries: Suisse /Switzerland

En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez
vous adresser à notre personnel qui vous
renseignera volontiers.

For any allergy or intolerance, please ask
our staff who will help you.

En première page :

Wolfgang-Adam Töpffer (Genève, 1766 – Genève, 1847)

Sur la Treille, vers 1817

Plume et encre noire, lavis gris et Aquarelle 265x215 mm

Legs Etienne Duval, Genève, 1914 inv 1914-0083

© Musées d'arts et d'histoire, Genève

Mon.Repos

hôtel & résidence genève ★★☆☆

