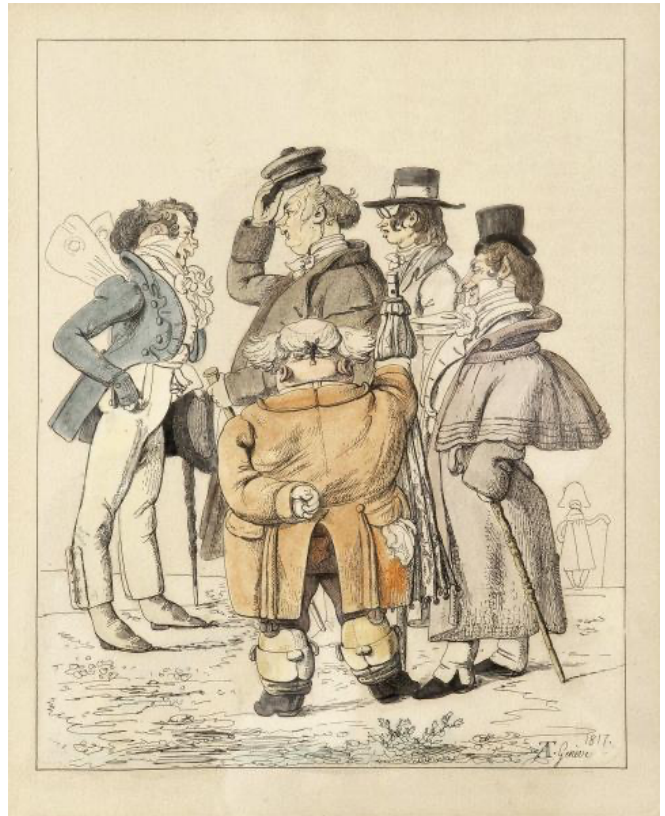


Bienvenue



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 22h00 / From 6pm to 10pm

Chf. 5.00

Planchettes apéritives

Planchette Végétarienne Chf. 17.50 / Chf. 27.50

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

Vegetarian platter

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

Planchette Gourmande Chf. 19.50 / Chf. 29.50

Viande de bœuf séchée, dinde, jambon au miel, salade verte et fromages suisses

Mixed Platter

Dried beef meat, turkey, ham with honey, green salad and Swiss cheeses

Nos Croque-Monsieur revisités

« Le Croque-Monsieur » Chf. 12.00

Jambon de porc ou de dinde (au choix), gruyère râpé
Pork or turkey ham (your choice), grated cheese

Tomate-Mozza Chf. 10.00

Tomates, mozzarella et basilic
Tomatoes, mozzarella and basil

Croque Tithon Chf. 12.00

Concombre, thon et camembert
Cucumber, tuna and camembert

Croque Planchette Chf. 25.00

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

Accompagnements side dishes

Röstis Chf. 7.50

Salade composée Chf. 15.00

Salade verte, légumes crus, Mozzarella et viande séchée.
Green salad, raw vegetables, Mozzarella and dried meat.

Dessert

Salade de fruits frais Chf. 5.50

Fresh fruits salad

ENJOY !

Origines des produits / origins of products :

Viandes / meats : Suisse (bio) /
Switzerland (organic)

Oeufs : 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

Vin mousseux & Champagne

Baccarat brut blanc ou Baccarat rosé

Bouteille / *bottle* Chf. 46.00

Verre / *glass* Chf. 8.50

Champagne Fourny & Fils blanc de blanc

Bouteille / *bottle* Chf. 95.00

Whiskies et Bourbons

Red Label Chf. 10.00

Black Label Chf. 15.00

Jack Daniel's Chf. 15.00

Markers Mark Chf. 20.00

Glenfiddish Chf. 20.00

Jameson Chf. 20.00

J & B Chf. 20.00

Spiritueux / Liquors

Baileys Chf. 9.00

Tequila Chf. 10.00

Cointreau Chf. 10.50

Disaronno Chf. 11.00

Grappa Chf. 11.00

Sambuca Chf. 11.00

Grand Marnier Chf. 12.00

Gin Hendrick's Chf. 12.00

Rhum Don Papa Baroko Chf. 15.00

Armagnac Chf. 15.00

Le nostre Paste

Penne, Tagliatelle Chf. 19.50

servie avec une salade / served with mixed salad

Avec sauce au choix / with sauce of your choice:

Tomate & basilic / *tomato & basil*

Tomate piquante / *spicy tomato*

Carbonara

Pesto

Pizzettas (*sauce tomate*)

Margherita Chf. 13.00

Mozzarella

Reine Chf. 15.00

Jambon au miel, fromage, champignons

Ham with honey, cheese, mushrooms

Hawaïenne Chf. 15.00

Jambon au miel, ananas, mozzarella

Ham with honey, pineapple, mozzarella

Forestière Chf. 15.50

Bacon, champignons, mozzarella

Bacon, mushrooms, mozzarella

Valaisanne Chf. 15.50

Viande de boeuf séchée

Dried beef meat

Capra Chf. 15.50

Fromage de chèvre, miel, mozzarella

Goat cheese, honey, mozzarella

Végétarienne Chf. 16.00

Poivrons, artichauts, champignons, tomates cerises

Peppers, artichokes, mushrooms, cherry tomatoes

Parma Chf. 16.00

Jambon au miel, mozzarella, tomates cerises, basilic

Ham with honey, mozzarella, cherry tomatoes, basil

Diavola Chf. 16.50

Salami piquant, poivrons, câpres, mozzarella

Spicy salami, peppers, capers, mozzarella

Supplément(s) Chf. 1.00

servie avec une salade / served with a mixed salad

Vins rouges de Genève

Belle Fille (Pinot noir)

Bouteille / *bottle* Chf. 45.00

Verre / *glass* Chf. 7.00

Clémence (Gamaret)

Bouteille / *bottle* Chf. 53.00

Verre / *glass* Chf. 8.50

Clémence (Merlot)

Bouteille / *bottle* Chf. 58.00

Verre / *glass* Chf. 9.00

Vins blancs de Genève & Valais

Pinot Blanc (Genève)

Bouteille / *bottle* Chf. 42.00

Verre / *glass* Chf. 6.50

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

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

33cl 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

Vivi Kola Zéro et classique Chf. 5.50

Cocktails

Gin Tonic

Gin, tonic water Chf. 15.00

Vodka tonic

Vodka, tonic water Chf. 15.00

Negroni

Gin, vermouth, campari Chf. 15.00

Hugo

Sirop fleur de sureau, menthe fraîche, prosecco Chf. 15.00

Elderflower sirup, fresh mint, prosecco

Aperol Spritz

Apérol, prosecco, eau gazeuse Chf. 15.00

Apérol, prosecco, sparkling water

Expresso Martini

Vodka, kahlua, expresso, vanille Chf. 15.00

Retour de Flamme

Sambuca flambée, cannelle, grains de café Chf. 15.00

Flamed Sambuca, cinnamon, coffee beans

Whisky Sour

Bourbon, sirop d'érable, jus de citron Chf. 15.00

Bourbon, maple syrup, lemon juice

Gin Fizz

Gin, blanc d'oeuf, jus de citron, sirop d'érable Chf. 20.00

Gin, egg white, lemon juice, maple sirup

Moscow Mule

Vodka, jus de citron, gingerbeer Chf. 20.00

Vodka, lemon juice, gingerbeer

New York Sour

Whisky, jus de citron, vin rouge Chf. 20.00

Whisky, lemon juice, red wine

Long Island Iced tea

Vodka, tequila, rhum blanc, gin, triple sec, coca Chf. 20.00

Vodka, tequila, white rum, gin, triple sec, coke