

LES JUS DE FRUIT/FRUIT JUICES

JUS D'ORANGE FRAIS <i>Freshly squeeze orange juice</i>	12
JUS DE POMME ARTISANAL SUISSE <i>Swiss artisanal apple juice</i>	12
NECTAR D'ANANAS OU DE CRANBERRY <i>Pineapple or cranberry nectar</i>	12
NECTAR DE PÊCHE DE VIGNE, PATRICK FONT <i>Red peach nectar, Patrick Font</i>	12
JUS DE FRUITS OU LÉGUMES FRAIS, SUR DEMANDE <i>Fresh fruits and vegetables juice, on demand</i>	15

LES BOISSONS CHAUDES/HOT DRINKS

RISTRETTO, EXPRESSO, CAFÉ <i>Ristretto, espresso, coffee</i>	7
POT DE CAFÉ, CAPPUCCINO, DOUBLE EXPRESSO <i>Coffee pot, cappuccino, double espresso</i>	12
THÉS ET INFUSIONS SERVIS EN THÉIÈRE <i>Tea pot and infusion</i>	12
CHOCOLAT CHAUD <i>Hot chocolate</i>	9

CARTE ROOM SERVICE

**SALADE À COMPOSER
CREATE YOUR OWN SALAD**

COMPOSEZ VOTRE SALADE AVEC LES PRODUITS CI-DESSOUS:

Create your salad by selecting the products below:

SALADES - SALAD: 30
SUCRINE OU MESCLUN
Lettuce or mesclun

GARNITURES - GARNISH:
ANCHOIS, CROÛTONS, OLIVES, AVOCAT, TOMATE, CONCOMBRE,
HARICOTS VERTS, RADIS, BACON, ŒUF DUR, GRUYÈRE
*Anchovies, croutons, olives, avocado, tomato, cucumber, green beans, radish, bacon,
boiled egg, Gruyere cheese*

SAUCES - DRESSING:
HUILE D'OLIVE ET CITRON, HUILE D'OLIVE ET BALSAMIQUE,
SAUCE CAESAR
*Olive oil and lemon, olive oil and balsamic vinegar,
Caesar salad dressing*

SUPPLÉMENTS, PAR PRODUIT - EXTRAS, PER ITEM: 8
POULET GRILLÉ, GAMBAS, SAUMON FUMÉ, VIANDE SÉCHÉE
DES GRISONS
Grilled chicken, prawns, smoked salmon, dried meat

BOISSONS/DRINKS

CHAMPAGNES À LA COUPE 10CL
RUIINART BRUT 25
RUIINART BRUT ROSÉ 36
RUIINART BLANCS DE BLANC 38

VINS AU VERRE 10CL

SUISSE
CHASSELAS, GENÈVE, DOMAINE DES LOLLIETS, 2022 18
GAMAY-GAMARET, GENÈVE, DOMAINE DES 3 ÉTOILES, 2021 21

FRANCE
CHARDONNAY, BOURGOGNE, 2020 25
LA GOULÉE, BORDEAUX, CHÂTEAU COS ESTOURNEL, 2016 25
WHISPERING ANGEL, PROVENCE, ESCLANS, (ROSÉ), 2022 19

AFRIQUE DU SUD
SAUVIGNON BLANC « RÉSERVE », BOUCHARD FINLAYSON, 2018 19
PINOT NOIR-SANGIOVESE, BOUCHARD FINLAYSON, 2019 25

BIÈRES/BEERS
CALVINUS, 33CL 16
FELDSCHLÖSSEN, 33CL 9
FELDSCHLÖSSEN, SANS ALCOOL, 33CL 9

Nous tenons à votre disposition notre carte des vins et des vins au verre.
N'hésitez pas à solliciter notre sommelier qui se fera un plaisir de vous guider dans votre choix.
*A much wider wine list is available in our Windows Restaurant as well as wines by the glass.
Our sommelier would be pleased to assist you with your choice.*

DESSERTS

« CHEESECAKE » AMÉRICAIN* (NT) 🍴 <i>Bea's American "Cheesecake"</i>	23
TARTE FINE AUX POMMES, GLACE VANILLE <i>Thin apple tart, vanilla ice cream (15mn de cuisson/15min preparation time)</i>	23
MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE CARAMEL <i>Chocolate "Fondant", caramel ice cream (15mn de cuisson/15min preparation time)</i>	23
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DE SAISON (V, GF, DF) <i>Fresh seasonal fruits platter</i>	25

ENTRÉES/STARTERS

ASSIETTE DE HOUMOUS MAISON ET PAIN PITA (NT, V) <i>Homemade hummus served with pita bread</i>	21
MÉLI-MÉLO DE SALADINE, LÉGUMES CRUS ET CUITS (V, GF, DF) 🍴	36
TOMATE BURRATA ET PESTO DE BASILIC (NT, GF) <i>Tomato, burrata and basil pesto</i>	32
SAUMON D'ÉCOSSE FUMÉ, COULIS DE BETTERAVE (DF) 🍴	39
FOIE GRAS ET PAIN BRIOCHÉ <i>Duck foie gras and homemade brioche</i>	
SALADE CÉSAR AU POULET (NT)	38
CARPACCIO DE BŒUF, ROQUETTE ET PARMESAN (GF)	37
JAMBON IBÉRIQUE ET FROMAGE MANCHEGO (GF) <i>Iberian ham and Manchego cheese</i>	42

Faites-nous part de vos intolérances et allergies, nous vous renseignerons volontiers sur la présence possible d'allergènes dans nos plats.

If you require information on the allergen content of our food please ask a member of staff and they will be happy to help you

🍴 A favourite signature dish of Mrs T, our Founder and President.
(NT) Served from 1am to 6am/Servi entre 1h00 à 6h00 du matin
(V) Vegetarian dish/Plat végétarien
(GF) Gluten-free dish/Plat sans gluten
(DF) Dairy-free dish/Plat sans produits laitiers

SANDWICHES

CLUB SANDWICH 39

*Poulet, tomates, œufs, salade, bacon et frites
Chicken, tomato, egg, salad, bacon and French fries*

HAMBURGER OU CHEESEBURGER, FRITES 37

LÉOPARD STEAK SANDWICH (DF) 40

*Steak de bœuf, crème de moutarde
Salade et tomates dans un pain baguette, frites
Beef steak, mustard, salad and tomato baguette served with French fries*

PÂTES, RISOTTO ET PIZZA

PÂTES CASARECCE/CASARECCE PASTA (NT) 32

*Sauce tomate-basilic, arrabiata, Bolognaise ou pesto
Tomato and basil, arrabiata, Bolognese or pesto sauce*

RISOTTO DE CHAMPIGNONS DES BOIS (V, GF) 42

Wild Mushrooms risotto

RAVIOLIS AU HOMARD, QUEUE RÔTIE AU BEURRE ET BASILIC 52

Lobster ravioli with lobster tail with butter and basil sauce

PIZZA À LA TOMATE ET BURRATA (V) 40

Roquette et tomates séchées

PIZZA À LA CRÈME DE TRUFFE ET BURRATA (V) 60

POISSONS/FISHES

SOLE MEUNIÈRE, POMMES RATTES ET LÉGUMES 79

Dover sole meunière with baby ratte potatoes and vegetables

PAVÉ DE BAR, RIZ ET LÉGUMES DE SAISON 54

Sea bass steak, rice and seasonal vegetable

BURGER DE SAUMON, SALADE ET SAUCE COCKTAIL 39

Salmon Burger, salad and cocktail sauce

VIANDES/MEATS

ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE 69

*Salade roquette, tomates cerise et frites
Bread crumbed veal escalope, arugula salad,
Cherry tomatoes and French fries*

FILET DE BŒUF SUISSE, JUS DE VEAU, FRITES ET LÉGUMES (GF) 82

Beef fillet, gravy, French fries and vegetables

SUPRÊME DE POULET, POMMES RATTES ET LÉGUMES (GF) 42

Chicken breast, baby ratte potatoes and vegetables

BUTTER CHICKEN, RIZ BASMATI, PAPADUM ET CHUTNEY 49

Chicken curry, Basmati rice, poppadoms and chutney