

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

## ENTRÉES/STARTERS

ASSIETTE DE HOUMOUS MAISON ET PAIN PITA (NT, V)	21
<i>Homemade hummus served with pita bread</i>	
MÉLI-MÉLO DE SALADINE, LÉGUMES CRUS ET CUITS (V, GF, DF) 🍴	36
<i>Seasonal tossed salad</i>	
SAUMON D'ÉCOSSE FUMÉ, COULIS DE BETTERAVE (DF) 🍴	39
<i>Scottish smoked salmon, beetroot coulis</i>	
FOIE GRAS ET PAIN BRIOCHÉ	
<i>Duck foie gras and homemade brioche</i>	
SALADE CÉSAR AU POULET (NT)	38
<i>Chicken Caesar salad</i>	
CARPACCIO DE BŒUF, ROQUETTE ET PARMESAN (GF)	37
<i>Beef carpaccio, Parmesan and arugula salad</i>	
JAMBON IBÉRIQUE ET FROMAGE MANCHEGO (GF)	42
<i>Iberian ham and Manchego cheese</i>	

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 (V, GF) 42

*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*

## MENU SUSHIS RESTAURANT WINDOWS

NOTRE CARTE DES SUSHIS EST DISPONIBLE DU MARDI AU SAMEDI DE 19H00 À 22H00 / Our sushi menu is available from Tuesday to Saturday from 7pm to 10pm

### NIGIRIS 2 PIÈCES

TORO (VENTRÈCHE) / Fatty tuna	30.-
ABURI TORO / Toro slightly grilled	36.-
THON ROUGE / Bluefin Tuna	32.-
SAUMON / Salmon	20.-
ABURI SAUMON / Salmon slightly grilled	26.-
SÉRIOLE / Amberjack	30.-
ANGUILLE / Eel	28.-
OURSIN / Sea Urchin (selon disponibilité)	38.-
WAGYU BEEF	44.-

### MAKIS & URAMAKIS 6 PIÈCES

#### MAKIS TRADITIONNELS

THON ROUGE / Bluefin Tuna	30.-
SAUMON / Salmon	30.-
SAUMON ET AVOCAT / Salmon & avocado	30.-
AVOCAT / Avocado	24.-
CONCOMBRE /Cucumber	24.-

#### URAMAKIS SIGNATURE

URAMAKI AU CRABE FRIT / Soft Shell crab	48.-
URAMAKI SAUMON ET FOIE GRAS / Salmon and foie gras	52.-
CALIFORNIA ROLL	
CRABE AVOCAT / Avocado and crab California roll	48.-

### SASHIMIS 4 PIÈCES

THON GRAS (VENTRÈCHE) / Fatty Tuna	36.-
THON ROUGE / Bluefin Tuna	34.-
SAUMON / Salmon	29.-
SÉRIOLE / Amberjack	32.-
SAINT JACQUES / Scallops (selon disponibilité)	30.-

### CRISPY RICE & TARTARE 4 PIÈCES

RIZ FRIT ACCOMPAGNÉ DE SON TARTARE DE THON <i>Crispy rice with a tartar of tuna</i>	38.-
RIZ FRIT ACCOMPAGNÉ DE SON TARTARE D'AVOCAT <i>Crispy rice with a tartar of avocado</i>	28.-

### SALADE JAPONAISE

SALADE D'ALGUES AU CRABE <i>Seaweed salad with crab meat</i>	32.-
---	------

### SÉLECTION OKANE

#### PLATEAU 18 PIÈCES

160.-

2 MAKIS THON ROUGE, 2 MAKIS SAUMON, 2 MAKIS AVOCAT  
2 NIGIRIS TORO, 2 NIGIRIS SÉRIOLE, 2 NIGIRIS ANGUILLE  
3 URUMAKIS CRABE MOU, 3 CALIFORNIA ROLLS

### SÉLECTION DE SAKÉ (10cl)

YUZU SAKE HEIVA SHUZO	28.-
DASSAI 45	32.-
JIKON SENSONNISHKI	34.-