

LES JUS DE FRUIT/FRUIT JUICES

JUS D'ORANGE FRAIS 12
Freshly squeeze orange juice

JUS DE POMME ARTISANAL SUISSE 12
Swiss artisanal apple juice

NECTAR D'ANANAS OU DE CRANBERRY 12
Pineapple or cranberry nectar

NECTAR DE PÊCHE DE VIGNE, PATRICK FONT 12
Red peach nectar, Patrick Font

JUS DE FRUITS OU LÉGUMES FRAIS, SUR DEMANDE 15
Fresh fruits and vegetables juice, on demand

LES BOISSONS CHAUDES/HOT DRINKS

RISTRETTO, EXPRESSO, CAFÉ 7
Ristretto, espresso, coffee

POT DE CAFÉ, CAPPUCCINO, DOUBLE EXPRESSO 12
Coffee pot, cappuccino, double espresso

THÉS ET INFUSIONS SERVIS EN THÉIÈRE 12
Tea pot and infusion

CHOCOLAT CHAUD 9
Hot chocolate

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: SUCRINE OU MESCLUN

Lettuce or mesclun

30

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:

POULET GRILLÉ, GAMBAS, SAUMON FUMÉ, VIANDE SÉCHÉE
DES GRISONS

Grilled chicken, prawns, smoked salmon, dried meat

8

BOISSONS/DRINKS

CHAMPAGNES À LA COUPE

10CL

RUINART BRUT

25

RUINART BRUT ROSÉ

36

RUINART BLANCS DE BLANC

38

VINS AU VERRE/WINE BY THE GLASS

10CL

SUISSE / SWISS

CHASSELAS, GENÈVE, DOMAINE DES LOLLIETS, 2023

18

DOUCE NOIRE GARANOIR, GENÈVE, DOMAINE DES ABEILLES D'OR, 2019

18

FRANCE

CHARDONNAY, BOURGOGNE, 2022

25

MARGAUX, CHÂTEAU DU TERTRE, BORDEAUX, 2021

25

WHISPERING ANGEL, PROVENCE, ESCLANS, (ROSÉ), 2022

19

AFRIQUE DU SUD / SOUTH AFRICA

CHARDONNAY, BOUCHARD FINLAYSON, 2019

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
Bea's American "Cheesecake"

TARTE FINE AUX POMMES, GLACE VANILLE 23
Thin apple tart, vanilla ice cream
(15mn de cuisson/15min preparation time)

MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE CARAMEL 23
Chocolate "Fondant", caramel ice cream
(15mn de cuisson/15min preparation time)

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DE SAISON (V, GF, DF) 25
Fresh seasonal fruits platter

ENTRÉES/STARTERS

MÉLI-MÉLO DE SALADINE, LÉGUMES CRUS ET CUITS (V, GF, DF) 🍴 36
Seasonal tossed salad

SALADE DE QUINOA, FETA, AVOCAT ET GRAINES (GF, DF) 🍴 33
Quinoa and seed salad, feta cheese, avocado and seeds

SAUMON D'ÉCOSSE FUMÉ, COULIS DE BETTERAVE (DF) 🍴 39
Scottish smoked salmon, beetroot coulis

FOIE GRAS ET PAIN BRIOCHÉ 39
Duck foie gras and homemade brioche

SALADE CÉSAR AU POULET (NT) 38
Chicken Caesar salad

CARPACCIO DE BŒUF, ROQUETTE ET PARMESAN (GF) 37
Beef carpaccio, Parmesan and arugula salad

JAMBON IBÉRIQUE ET FROMAGE MANCHEGO (GF) 42
Iberian ham and Manchego cheese

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
Avocado, smoked salmon, lobster and salad

HAMBURGER OU CHEESEBURGER, FRITES (NT) 36

LÉOPARD STEAK SANDWICH (DF) 39

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, arrabbiata, Bolognese or pesto sauce

RISOTTO DE CHAMPIGNONS (V, GF) 39

Mushrooms risotto

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 (GF) 49

Sea bass fillet, rice and seasonal vegetable

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 VIANDE, FRITES ET LÉGUMES (GF) 80

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 (GF) 49

Chicken curry, Basmati rice, poppadoms and chutney