

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

30

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

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) 🍴 <i>Seasonal tossed salad</i>	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) 🍴 <i>Scottish smoked salmon, beetroot coulis</i>	39
COCKTAIL DE CREVETTES SUR SON LIT D'AVOCAT (GF, DF) <i>Prawn cocktail and avocado</i>	43
FOIE GRAS ET PAIN BRIOCHÉ <i>Duck foie gras and homemade brioche</i>	43
SALADE CÉSAR AU POULET (NT) <i>Chicken Caesar salad</i>	38
CARPACCIO DE BŒUF, ROQUETTE ET PARMESAN (GF) <i>Beef carpaccio, Parmesan and arugula salad</i>	37
JAMBON IBÉRIQUE ET FROMAGE MANCHEGO (GF) <i>Iberian ham and Manchego cheese</i>	42

🍴 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
<i>Poulet, tomates, œufs, salade, bacon et frites</i> <i>Chicken, tomato, egg, salad, bacon and French fries</i>	
CLUB SANDWICH ROYAL (DF)	56
<i>Avocat, saumon fumé, homard et salade</i> <i>Avocado, smoked salmon, lobster and salad</i>	
HAMBURGER OU CHEESEBURGER, FRITES	36
LÉOPARD STEAK SANDWICH (DF) 🍷	39
<i>Steak de bœuf, crème de moutarde</i> <i>Salade et tomates dans un pain baguette, frites</i> <i>Beef steak, mustard, salad and tomato baguette served with French fries</i>	

PÂTES, RISOTTO ET PIZZA

PÂTES CASARECCE/CASARECCE PASTA (NT)	32
<i>Sauce tomate-basilic, arrabiata, Bolognaise ou pesto</i> <i>Tomato and basil, arrabiata, Bolognese or pesto sauce</i>	
RISOTTO DE CHAMPIGNONS (V, GF)	37
<i>Mushrooms risotto</i>	
PIZZA À LA TOMATE ET BURRATA (V)	40
<i>Roquette et tomates séchées</i>	
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
- BURGER DE SAUMON, SALADE ET SAUCE COCKTAIL** 39
Salmon Burger, salad and cocktail sauce
- PAVÉ DE BAR, RIZ ET LÉGUMES DE SAISON** 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
- CURRY DE POULET, RIZ BASMATI, PAPADUM ET CHUTNEY** 🍷 49
Chicken curry, Basmati rice, poppadoms and chutney
- TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU (GF, DF)** 59
*Frites, salade verte et toasts brun
Hand chopped steak tartare, salad
French fries and brown toast*

DESSERTS

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

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

BOISSONS/DRINKS

CHAMPAGNES À LA COUPE	10CL
RUINART BRUT	25
RUINART BRUT ROSÉ	36
RUINART 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.*

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