ROOM-SERVICE

MENU



MANDARIN ORIENTAL
GENEVA

Petit-déjeuner · *Breakfast*
de 6h00 à 12h00 · *from 6am to 12pm*

Menu à la carte · *A la carte menu*
de 12h00 à 22h30 · *from 12pm to 10:30pm*

Menu de nuit · *Night menu*
de 22h30 à 6h00 · *from 10:30pm to 6am*

Pour joindre le room service, nous vous invitons à appuyer sur la touche "*Room Service*" de votre téléphone.
To contact Room Service, please press the "Room Service" button on your telephone.

Pour tout type d'allergies et intolérances alimentaires, veuillez vous renseigner auprès de notre équipe.
For any food allergies and intolerances, kindly ask our team members.

Prix nets en CHF, taxes et service inclus.
Prices are net in CHF, taxes and service included.

Des frais de délivrance de CHF 10 seront appliqués pour chaque commande.
A delivery charge of CHF 10 will apply for each order.

Frais de couverts : CHF 6.
Table setting only: CHF 6.

Petit-déjeuner · *Breakfast*

de 6h00 à 12h00 · *from 6am to 12pm*

Petit-déjeuner continental · *Continental breakfast* — CHF 45

Assortiment de pains et de viennoiseries maison	*Bread and homemade viennoiseries selection*
Yaourt (nature, allégé, vegan ou aux fruits)	*Yoghurt (plain, low-fat, vegan or fruit)*
Assiette au choix :	*Plate of your choice:*
Fromages suisses	*Swiss cheeses*
Viande des grisons et fromages suisses	*Grison's meat and Swiss cheeses*
Saumon fumé et crème à l'aneth	*Smoked salmon with dill cream*
Boisson chaude	*Hot beverage*
Jus de fruits frais	*Fresh fruit juice*

Petit-déjeuner Mandarin · *Mandarin breakfast* — CHF 62

Choix du petit-déjeuner continental ainsi qu'un plat au choix :

Continental breakfast selection along with a choice of one dish:

Choix d'œufs · *Eggs choice*

Omelette ou omelette blanche · *Omelette or egg white omelette*

Préparée avec votre choix de : tomates, jambon, champignons, Gruyère AOP, fines herbes, légumes, oignons, dinde, poivrons

Prepared with your choice of: tomatoes, ham, mushrooms, Gruyère AOP, fresh herbs, vegetables, onions, turkey, peppers

Deux œufs · *Two eggs*

Cuits selon votre préférence : au plat, brouillés, à la coque ou pochés

Cooked to your preference: fried, scrambled, soft-boiled, or poached

Tous nos œufs sont accompagnés de toasts blancs ou bruns et servis avec votre choix de garniture : rösti, avocat, bacon, saucisses de porc ou de volaille.
All our eggs are served with white or brown toast and your choice of side: rösti, avocado, bacon, pork or poultry sausages.

ou · *or*

Congee au poulet · *Chicken congee*

Riz, poulet, oignons nouveaux, coriandre

Rice, chicken, spring onions, coriander

ou · *or*

Choix de douceurs maison · *Choice of homemade delights*

Pancakes

Sirop d'érable, fruits rouges

Maple syrup, red berries

Option vegan disponible · *Vegan option available*

Pain perdu · *French toast*

Crème chantilly, fruits rouges

Whipped cream, red berries

Gaufres · *Waffles*

Crème chantilly, fruits rouges, confiture de lait

Whipped cream, red berries, milk jam

Petit-déjeuner à la carte · *Breakfast à la carte*

de 6h00 à 12h00 · *from 6am to 12pm*

Les œufs · *Eggs*

Choix d'œufs · *Eggs choice* CHF 22

Omelette ou omelette blanche · *Omelette or egg white omelette*

Préparée avec votre choix de : tomates, jambon, champignons, Gruyère AOP, fines herbes, légumes, oignons, dinde, poivrons
Prepared with your choice of: tomatoes, ham, mushrooms, Gruyère AOP, fresh herbs, vegetables, onions, turkey, peppers

Deux œufs · *Two eggs*

Cuits selon votre préférence : au plat, brouillés, à la coque ou pochés
Cooked to your preference: fried, scrambled, soft-boiled, or poached

Tous nos œufs sont accompagnés de toasts blancs ou bruns.
All our eggs are served with white or brown toast.

Œufs toniques · *Revitalising eggs* CHF 26

Œufs pochés, toasts au pain complet et céréales, saumon fumé, avocat, fromage frais
Poached eggs, whole grain and cereal toast, smoked salmon, avocado, cream cheese

Œufs bénédicte · *Eggs benedict* CHF 26

Œufs pochés, muffins anglais, nature ou jambon ou bacon ou saumon fumé, sauce hollandaise
Poached eggs, English muffins, plain or with ham, bacon or smoked salmon, hollandaise sauce

Œufs wagyu · *Wagyu eggs* CHF 78

Œufs au plat, bœuf wagyu, toast de tomates confites, stracciatella
Fried eggs, wagyu beef, confit tomato toast, stracciatella

Œufs brouillés à la truffe · *Truffle scrambled eggs* CHF 39

Œufs brouillés à la truffe Melanosporum, pain au levain
Scrambled eggs with Melanosporum truffle, served with sourdough bread

Garnitudes · *Sides*

Avocat · *Avocado* CHF 8

Rösti (2 pièces) · *Rösti (2 pieces)* CHF 8

Bacon CHF 10

Saucisses de porc ou de volaille · *Pork or chicken sausages* CHF 10

Laitages · *Dairy*

Yaourt · *Yoghurt* CHF 10

Nature, allégé, aux fruits, grec ou vegan
Plain, low-fat, fruit, Greek or vegan

Assiette de fromages suisses · *Selection of Swiss cheese* CHF 28

Tendremont, Tremola, Gruyère affiné 8-10 mois, Châllerhocker
Tendremont, Tremola, Gruyère (aged 8-10 months), Châllerhocker

Petit-déjeuner à la carte · *Breakfast à la carte*

de 6h00 à 12h00 · *from 6am to 12pm*

Sélection sucrée · *Sweet selection*

Assortiment de pains et de viennoiseries maison — CHF 18
Bread and homemade viennoiseries selection

Pancakes — CHF 21
Sirop d'érable, fruits rouges
Maple syrup, red berries
Option vegan disponible · *Vegan option available*

Pain perdu · *French toast* — CHF 21
Crème chantilly, fruits rouges
Whipped cream, red berries

Gaufres · *Waffles* — CHF 21
Crème chantilly, fruits rouges, confiture de lait
Whipped cream, red berries, milk jam

Muffin aux myrtilles · *Blueberry muffin* — CHF 9

Granola — CHF 16

Flocons d'avoine · *Oat flakes* — CHF 16

Cornflakes — CHF 16

Céréales au cacao · *Cocoa cereals* — CHF 16

Bircher muesli — CHF 19
Pomme verte et myrtilles
Green apple and blueberries

Porridge à l'eau ou au lait · *Porridge with water or milk* — CHF 19
Servi avec des fruits rouges
Porridge with water or milk, served with red berries

Salade de fruits · *Fruit salad* — CHF 16

Assiette de fruits coupés · *Freshly cut fruits* — CHF 21

Assiette de fruits rouges · *Red berries plate* — CHF 24

Petit-déjeuner à la carte · *Breakfast à la carte*

de 6h00 à 12h00 · *from 6am to 12pm*

Sélection salée · *Savoury selection*

Avocado toast — CHF 16

Pain au levain, avocat, oignons rouges, tomate, coriandre, citron vert

Sourdough bread, avocado, red onions, tomato, coriander, lime

Supplément 2 œufs pochés · *Extra 2 poached eggs* — + CHF 8

Foul Medames · *Ful medames* — CHF 19

Fèves, citron, persil, pain libanais, pickles de légumes

Broad bean, lemon, parsley, Lebanese bread, pickled vegetables

Assiette de saumon fumé · *Smoked salmon* — CHF 32

Saumon fumé d'Ecosse, crème à l'aneth, citron

Scottish smoked salmon, dill cream, lemon

Sélection Suisse · *Swiss selection* — CHF 32

Viandes des grisons, Tendremont, Tremola, Gruyère affiné 8-10 mois, Chällerhocker

Grison's meat, Tendremont, Tremola, Gruyère (aged 8-10 months), Chällerhocker

Congee au poulet · *Chicken congee* — CHF 24

Riz, poulet, oignons nouveaux, coriandre

Rice, chicken, spring onions, coriander

Menu à la carte · *A la carte menu*

de 12h00 à 22h30 · *from 12pm to 10:30pm*

Entrées, salades et soupe · *Starters, salads and soup*

Houmous d'avocat · *Avocado hummus* — CHF 22

Avocat, pois chiche, tahini, cumin, pain libanais croustillant

Avocado, chickpea, tahini, cumin, crispy Lebanese bread

Caviar Osciètre Impérial 30gr — CHF 210

Servi avec blinis maison et condiments

Served with homemade blinis and condiments

Salade Mandarin* · *Mandarin salad** — CHF 34

Quinoa, chou romanesco grillé au za'atar, betterave, edamame, pickles de girolles et d'oignons, pousses d'épinards, graines de courge et tournesol, vinaigrette au miel et à la moutarde

Quinoa, grilled romanesco cauliflower with za'atar, beetroot, edamame, girolle and onion pickles, baby spinach leaves, pumpkin and sunflower seeds, honey and mustard dressing

Salade césar (nature)* · *Caesar salad (plain)** — CHF 32

Sucrine, trévise, copeaux de parmesan, croûtons, filets d'anchois fumés, œuf dur râpé, sauce césar maison

Caesar salad (plain): Sucrine lettuce, Treviso radicchio, Parmesan shavings, croutons, smoked anchovy fillets, grated hard-boiled egg, homemade caesar dressing

*Nos salades peuvent être accompagnées de · *Our salads can be served with*

Suprême de poulet grillé · *Grilled chicken supreme*	+ CHF 14
Suprême de poulet croustillant aux herbes et parmesan · crispy chicken supreme with herbs and Parmesan	+ CHF 14
Gambas laquées (5 pièces) · *Glazed prawns (5 pieces)*	+ CHF 16

Poke bowl — CHF 35

Riz à sushi, avocat, radis, carotte, concombre, oignons frits, coulis de mangue, graines de sésame, sauce soja vinaigrée

Sushi rice, avocado, radish, carrot, cucumber, crispy onions, mango coulis, sesame seeds, vinegar soy sauce

Saumon cru · *Raw salmon*
Tofu grillé · *Grilled tofu*

Soupe à l'oignon · *French onion soup* — CHF 29

Bouillon et effiloché de bœuf, tartine, oignons confits gratinés au gruyère

Beef broth and pulled beef, toasted bread, caramelised onion grilled with Gruyère

Menu à la carte · *A la carte menu*

de 12h00 à 22h30 · *from 12pm to 10:30pm*

Plats · *Main courses*

Truite du Jura · *Jura trout* — CHF 64

Truite du Jura confite aux agrumes, beurre blanc au galanga et tobiko wasabi

Jura trout confit with citrus fruits, galangal beurre blanc, and wasabi tobiko

Pavé de bar · *Sea bass fillet* — CHF 69

Beurre blanc galanga, garniture au choix

Galangal beurre blanc, side of your choice

Coquelet grillé · *Grilled baby chicken* — CHF 62

Jus de volaille, garniture au choix

Poultry jus, side of your choice

Émincé de veau à la zurichoise · *Zurich-style sliced veal* — CHF 62

Crème fraîche, vin blanc, champignons. Servi avec des rösti

Crème fraîche, white wine, mushrooms. Served with rösti

Filet de bœuf suisse maturé · *Aged swiss beef fillet* — CHF 89

Sauce au poivre, garniture au choix

Pepper sauce, side of your choice

Entrecôte de bœuf Wagyu - 100gr / 200gr · *Wagyu beef rib steak – 100gr / 200gr* — CHF 89 / 169

Garniture au choix, sauce au poivre

Side of your choice, pepper sauce

Garniture au choix · *Side of your choice*

Riz blanc, légumes vapeur ou sautés, purée de pommes de terre, salade verte, frites, wedges de patate douce, épinards

White rice, steamed or sautéed vegetables, mashed potatoes, green salad, fries, sweet potato wedges, spinach

Garniture supplémentaire · *For additional side dish* — + CHF 12

Frites à la truffe · *Truffle Fries* — + CHF 20

Pâtes fraîches et nouilles · *Fresh pasta and noodles*

Mafaldine ou tagliatelle fraîches · *Fresh mafaldine or tagliatelle*

Au beurre · *With butter* — CHF 29

Sauce napolitaine ou bolognaise ou arrabbiata · *Napolitan, Bolognese, or Arrabbiata sauce* — CHF 38

Nouilles sautées végétariennes · *Vegetarian stir-fried noodles* — CHF 36

Pak choi, nouilles, oignon, brocoli, carotte, shimeji, sauce soja, sésame

Pak choi, noodles, onion, broccoli, carrot, shimeji, soy sauce, sesame

Nos suppléments pour vos pâtes · *Add-ons for your pasta*

Suprême de poulet grillé · *Grilled chicken supreme* — + CHF 14

Aux gambas laquées (5 pièces) · *With glazed prawns (5 pieces)* — + CHF 16

Demi homard grillé · *Grilled half lobster* — + CHF 46

Menu à la carte · *A la carte menu*

de 12h00 à 22h30 · *from 12pm to 10:30pm*

Les Incontournables · *Essentials*

Cheeseburger — CHF 49

Potato bun, bœuf haché suisse, vieux L'Etivaz, salade iceberg, tomate, oignon rouge, cornichons, sauce mayonnaise moutardée maison

Potato bun, swiss ground beef, aged L'Etivaz cheese, iceberg lettuce, tomato, red onion, gherkins, homemade mustard mayonnaise sauce

Supplément bacon · *Extra bacon* — + CHF 4

Club sandwich poulet · *Chicken club sandwich* — CHF 49

Suprême de poulet, toast blanc, tomate, œuf, sucrine, bacon, mayonnaise

Chicken supreme, white toast, tomato, egg, bacon, lettuce, mayonnaise

Club sandwich façon bánh-mi · *Bánh-mi club sandwich* — CHF 49

Suprême de poulet au soja, toast blanc, sucrine, pickles de carotte, concombre, coriandre, œuf au plat, mayonnaise

Bánh mì–style club sandwich: soy-marinated chicken supreme, toasted white bread, lettuce, carrot pickles, cucumber, coriander, fried egg, mayonnaise

Club sandwich au saumon fumé · *Smoked salmon club sandwich* — CHF 49

Saumon fumé, toast blanc, tomate, œuf, sucrine, concombre, crème à l'aneth

Smoked salmon, white toast, tomato, egg, lettuce, cucumber, dill cream

Lobster roll — CHF 75

Brioche grillée, homard, avocat, carotte, céleri, sucrine, pomme verte, sauce kimchi

Grilled brioche, lobster, avocado, carrot, celery, lettuce, green apple, kimchi sauce

Tous nos sandwiches et burgers sont accompagnés de frites ou de wedges de patate douce ou de salade

All our sandwiches and burgers come with fries or sweet potato wedges or salad

Pizzas

Pizza margherita — CHF 38

Pâte à pizza au levain naturel, sauce tomate, mozzarella fior di latte, stracciatella, basilic

Sourdough pizza dough, tomato sauce, fior di latte mozzarella, stracciatella, basil

Garniture supplémentaire pour votre pizza · *Additional garnish for your pizza*

Champignons de Paris · *Button mushrooms*	+ CHF 6
Mozzarella Fior di latte	+ CHF 6
Jambon cuit ou cru · *Cooked or cured ham*	+ CHF 9
Blanc de dinde fumé · *Smoked turkey breast*	+ CHF 9
Saumon fumé · *Smoked salmon*	+ CHF 10

Menu à la carte · *A la carte menu*

de 12h00 à 22h30 · *from 12pm to 10:30pm*

LEVANTINE MENU

Soupe chaude et salade · *Hot soup and salad*

Soupe de lentilles · *Lentil soup* — CHF 29

Croûtons et citron

Croutons and lemon

Fattoush — CHF 32

Salade mixte, concombre, radis, tomate, citron, mélasse de grenade, pain libanais croustillant, sumac

Mix salad, cucumber, raddish, tomato, lemon, pomegranate molasses, crispy libanese bread, sumac

Mezze

Houmous · *Hummus* — CHF 18

Pois chiches, tahini, citron. Servi avec pain libanais

Chick pea, tahini, lemon. Served with Lebanese bread

Moutabal — CHF 18

Aubergine grillée, tahini, citron, grenade. Servi avec pain libanais

Grilled aubergine, tahini, lemon, pomegranate. Served with Lebanese bread

Plats · *Main Courses*

Riz oriental à l'agneau · *Oriental lamb rice* — CHF 75

Souris d'agneau braisé, riz aux épices, sauce au yaourt

Braised lamb shank, rice with spices, yoghurt sauce

Mix grill de poissons (2 personnes) · *Mixed grilled fish (for 2)* — CHF 120

Homard, bar, saumon, gambas, marinade citron-ail. Servi avec 2 garnitures au choix

Lobster, seabass, salmon, king prawns, lemon and garlic marinade. Served with two sides of your choice

Garniture au choix · *Side of your choice*

Riz blanc, légumes vapeur ou sautés, purée de pommes de terre, salade verte, frites, wedges de patate douce, épinards

White rice, steamed or sautéed vegetables, mashed potatoes, green salad, fries, sweet potato wedges, spinach

Garniture supplémentaire · *For additional side dish* — + CHF 12

Frites à la truffe · *Truffle Fries* — + CHF 20

sans lactose · *dairy-free* fruits à coque · *nuts* végétarien · *vegetarian* vegan sans gluten · *gluten-free* à base de produit local · *with local produce*

OTTOLENGHI

de 12h00 à 14h00 et de 18h45 à 21h30
from 12pm to 2pm and from 6:45pm to 9:30pm

Entrées · *Starters*

Houmous d'haricots blancs, huile d'olive de Kalamata, pignons de pin — CHF 19
White bean hummus, Kalamata olive oil, pine nuts

Carpaccio de bœuf, sauce au parmesan et ail confit, pickles d'échalotes, roquette — CHF 25
Beef carpaccio, parmesan and confit garlic sauce, pickled shallots, arugula

Halloumi grillé, chutney de mûres, huile d'olive au thym et à l'orange — CHF 19
Grilled halloumi, blackberry chutney, thyme and orange-infused olive oil

Pain pita, sauce tahini (2 pièces) — CHF 7
Pita bread, tahini sauce (2 pieces)

Plats · *Main courses*

Butternut rôti, ragoût de lentilles, shatta de tomates, mozzarella, taleggio — CHF 32
Roasted butternut squash, lentil ragout, tomato shatta, mozzarella, Taleggio

Épaule d'agneau confite, pois chiches au baharat et à l'orange, salade d'herbes — CHF 58
Confit lamb shoulder, baharat-spiced chickpeas with orange, herb salad

Desserts

Mille-feuille pommes et coing, glace à l'amande et au marsala, pommes et coings façon tatin, thym frais — CHF 16
Apple and quince mille-feuille, almond and marsala ice cream, Tatin-style apple and quince, fresh thyme

Sorbet au fruit de la passion, sirop de mezcal et jalapeños, basilic — CHF 10
Passion fruit sorbet, mezcal and jalapeño syrup, basil

Menu à la carte · *A la carte menu*

de 12h00 à 22h30 · *from 12pm to 10:30pm*

Fromages et desserts · *Cheeses and desserts*

Assiette de fromages suisses · *Swiss cheese platter* — CHF 28

Tendremont, Tremola, Gruyère affiné 8-10 mois, Châllerhocker

Tendremont, Tremola, Gruyère (aged 8-10 months), Châllerhocker

Mœlleux au chocolat noir 70% · *70% Dark chocolate fondant* — CHF 21

Glace vanille

Vanilla ice cream

Crème brûlée à la vanille · *Vanilla crème brûlée* — CHF 18

Croustillant amande

Almond crisp

Tarte aux fruits de saison · *Seasonal Fruit Tart* — CHF 20

Assiette de fruits coupés · *Freshly cut fruits* — CHF 21

Assiette de fruits rouges · *Red berries plate* — CHF 24

Glaces et sorbets · *Sorbets and ice creams selection*

Parfums des glaces : vanille, café, chocolat, fève de tonka, amande, pistache, dulce de leche
Parfums des sorbets : fraise, framboise, coco, citron, fruit de la passion, mangue, yuzu

Ice cream flavours: vanilla, coffee, chocolate, tonka bean, almond, pistachio, dulce de leche
Sorbet flavours: strawberry, raspberry, coconut, lemon, passion fruit, mango, yuzu

1 boule · *1 scoop* — CHF 5
2 boules · *2 scoops* — CHF 10
3 boules · *3 scoops* — CHF 15

Menu enfant · *Kids menu*

Plats · *Main courses*

Mix de légumes crus · *Raw vegetable mix* — CHF 12

Sauce cocktail

Cocktail sauce

Cheeseburger — CHF 25

Potato bun, bœuf haché suisse, Gruyère affiné 8-10 mois, salade iceberg, tomate, ketchup

Potato bun, swiss ground beef, Gruyère (aged 8-10 months), iceberg lettuce, tomato, red onion, pickles, ketchup

Aiguillettes de poulet · *Chicken strips* — CHF 24

2 pièces croustillantes, sauce barbecue, garniture au choix

2 crispy pieces, barbecue sauce, side of your choice

Volaille · *Poultry* — CHF 24

Suprême de volaille grillé, garniture au choix

Grilled chicken supreme, side of your choice

Pavé de saumon poêlé · *Pan-seared salmon* — CHF 26

Beurre blanc galanga, garniture au choix

Galangal beurre blanc, side of your choice

Mafaldine ou tagliatelle fraîches · *Fresh mafaldine or tagliatelle* — CHF 16

Au beurre · *With butter*

Sauce napolitaine ou bolognaise · *Napolitan or bolognese sauce*

Garniture au choix · *Side of your choice*

Riz blanc, légumes vapeur ou sautés, purée de pommes de terre, salade verte, frites, wedges de patate douce, épinards

White rice, steamed or sautéed vegetables, mashed potatoes, green salad, fries, sweet potato wedges, spinach

Garniture supplémentaire · *For additional side dish* — + CHF 12

Desserts · *Sweets*

Salade de fruits frais · *Fresh fruit salad* — CHF 12

Glaces et sorbets · *Sorbets and ice creams selection*

Parfums des glaces : vanille, café, chocolat, fève de tonka, amande, pistache, dulce de leche
Parfums des sorbets : fraise, framboise, coco, citron, fruit de la passion, mangue, yuzu

Ice cream flavours: vanilla, coffee, chocolate, tonka bean, almond, pistachio, dulce de leche
Sorbet flavours: strawberry, raspberry, coconut, lemon, passion fruit, mango, yuzu

1 boule · *1 scoop* — CHF 5
2 boules · *2 scoops* — CHF 10
3 boules · *3 scoops* — CHF 15

Menu de nuit · *Night menu*

de 22h30 à 6h00 · *from 10:30pm to 6am*

Salade mixte · *Mixed salad* — CHF 25

Mélange de salades, concombre, tomates, vinaigrette miel et moutarde

Mixed greens, cucumber, tomatoes, honey and mustard vinaigrette

Soupe de lentilles · *Lentil soup* — CHF 29

Croûtons et citron

Croutons and lemon

Salade césar (nature)* · *Caesar salad (plain)** — CHF 34

Sucrine, trévise, copeaux de parmesan, croûtons, filets d'anchois fumés, œuf dur râpé, sauce césar maison

Caesar salad (plain): Sucrine lettuce, Treviso radicchio, Parmesan shavings, croutons, smoked anchovy fillets, grated hard-boiled egg, homemade caesar dressing

*Nos salades peuvent être accompagnées de · *Our salads can be served with*

Suprême de poulet grillé · *Grilled chicken supreme* + CHF 14

Suprême de poulet croustillant aux herbes et parmesan · crispy chicken supreme with herbs and Parmesan + CHF 14

Gambas laquées (5 pièces) · *Glazed prawns (5 pieces)* + CHF 16

Club sandwich — CHF 51

Toasts blancs, poulet ou saumon fumée, mayonnaise, tomate, œuf, sucrine

White toast, chicken or smoked salmon, mayonnaise, tomato, egg, lettuce

Cheeseburger — CHF 51

Potato bun, bœuf haché suisse, Gruyère affiné 8-10 mois, salade iceberg, tomate, oignon rouge, cornichon, sauce mayonnaisse moutardée maison

Potato bun, swiss ground beef, Gruyère (aged 8-10 months), iceberg lettuce, tomato, red onion, pickles, homemade mustard mayonnaise sauce.

Supplément bacon · *Extra bacon* + CHF 4

Aiguillettes de poulet · *Chicken strips* — CHF 38

4 pièces croustillantes, sauce barbecue

4 crispy pieces, barbecue sauce

Mafalfine ou tagliatelle fraîches · *Fresh mafaldine or tagliatelle*

Au beurre · *With butter* — CHF 32

Sauce napolitaine ou bolognaise ou arrabbiata · *Napolitan, bolognese, or arrabbiata sauce* — CHF 39

Pizza margherita — CHF 41

Pâte au levain naturelle, sauce tomate, mozzarella fior di latte, stracciatella, basilic

Sourdough pizza dough, tomato sauce, mozzarella fior di latte, stracciatella, basil

Mœlleux au chocolat noir 70% · *70% dark chocolate fondant* — CHF 23

Glace vanille

Vanilla ice cream

Salade de fruits frais · *Fresh fruit salad* — CHF 20

Expériences · *Experiences*

réservations avant 14h00 · *reservations before 2pm*

Cinéma · *Movie at home*

de 18h00 à 22h00 · *from 6 to 10pm*

Une soirée sur-mesure : sélection de films, des saveurs gourmandes et le confort absolu sans quitter votre chambre.

A tailor-made evening: a curated selection of films, gourmet treats and comfort without leaving your room.

Formule enfant · *Kid formula* — CHF 25*

1 cookie, 1 popcorn caramel, 1 jus de fruits

1 cookie, 1 caramel popcorn, 1 fruit juice

Fomule adulte · *Adult formula*

Houmous d'avocat et chips de pain libanais, trilogie de mini-sandwichs, 1 boisson au choix

Avocado hummus with Lebanese flatbread crisps, trio of mini sandwiches, 1 drink of your choice

Avec boisson sans alcool · *With a soft drink*	CHF 50*
Avec un verre de vin · *With a glass of wine*	CHF 70*
Avec une coupe de champagne · *With a glass of champagne*	CHF 90*

Tea time

de 15h30 à 18h30 · *from 3:30 to 6:30pm*

Une sélection gourmande, sucrée et salée, pour un après-midi tout en douceur.

A delicious selection of sweet and savoury treats for a gentle, indulgent afternoon.

Formule enfant · *Kid formula* — CHF 30*

1 scone avec une sélection de confitures, 2 mini-pâtisseries, 1 chocolat chaud

1 scone with a selection of jams, 2 mini pastries, 1 hot chocolate

Fomule adulte · *Adult formula*

Sélection salée : trilogie de mini-sandwichs
Sélection sucrée : pâtisseries selon notre Chef Pâtissier
Sélection de thé au choix

Savoury selection: trio of mini sandwiches
Sweet selection: pastries crafted by our Pastry Chef
Selection of tea of your choice

Avec boisson sans alcool · *With a soft drink*	CHF 60*
Avec flute de champagne Laurent-Perrier Brut · *With a glass of Laurent-Perrier Brut Champagne*	CHF 80*
Avec flute de champagne Laurent-Perrier Brut Rosé · *With a glass of Laurent-Perrier Brut Rosé Champagne*	CHF 90*
Avec demi-bouteille de champagne Laurent-Perrier Brut · *With a half-bottle of Laurent-Perrier Brut Champagne*	CHF 160*
Avec bouteille de champagne Laurent-Perrier Brut · *With a bottle of Laurent-Perrier Brut Champagne* Pour 2 personnes · *For 2 persons*	CHF 260*
Avec bouteille de champagne Laurent-Perrier Brut Rosé · *With a bottle of Laurent-Perrier Brut Rosé Champagne* Pour 2 personnes · *For 2 persons*	CHF 280*

*Les frais de délivrance de CHF 10 sont inclus dans l'offre · *The delivery charge of CHF 10 is included in the offer*

sans lactose · *dairy-free* fruits à coque · *nuts* végétarien · *vegetarian* vegan sans gluten · *gluten-free* à base de produit local · *with local produce*

Carte à emporter · *Takeaway Menu*

modalités & recommandations · *terms & recommendations*

Service sans frais de livraison · *Delivery service free of charge*
Livraison effectuée exclusivement à la réception · *Delivery to the reception desk only*
Couverts et serviettes inclus · *Cutlery and napkins included*
Pour une qualité optimale, consommation recommandée dans un délai de 2 heures · *For optimal quality, consumption is recommended within 2 hours*

Entrées et salades · *Starters and salads*

Poke bowl — CHF 35

Riz à sushi, avocat, radis, carotte, concombre, oignons frits, coulis de mangue, graines de sésame, sauce soja vinaigrée

Sushi rice, avocado, radish, carrot, cucumber, crispy onions, mango coulis, sesame seeds, vinegar soy sauce

Saumon cru · *Raw salmon*
Tofu grillé · *Grilled tofu*

Salade Mandarin* · *Mandarin salad** — CHF 34

Quinoa, chou romanesco grillé au za'atar, betterave, edamame, pickles de girolles et d'oignons, pousses d'épinards, graines de courge et tournesol, vinaigrette au miel et à la moutarde

Quinoa, grilled romanesco cauliflower with za'atar, beetroot, edamame, girolle and onion pickles, baby spinach leaves, pumpkin and sunflower seeds, honey and mustard dressing

Salade césar (nature)* · *Caesar salad (plain)** — CHF 32

Sucrine, trévise, copeaux de parmesan, croûtons, filets d'anchois fumés, œuf dur râpé, sauce césar maison

Caesar salad (plain): Sucrine lettuce, Treviso radicchio, Parmesan shavings, croutons, smoked anchovy fillets, grated hard-boiled egg, homemade caesar dressing

*Nos salades peuvent être accompagnées de · *Our salads can be served with*

Suprême de poulet grillé · *Grilled chicken supreme*	+ CHF 14
Suprême de poulet croustillant aux herbes et parmesan · crispy chicken supreme with herbs and Parmesan	+ CHF 14
Gambas laquées (5 pièces) · *Glazed prawns (5 pieces)*	+ CHF 16

Assortiment de mezzés froids · *Cold mezze platter* — CHF 50

Muhammara, houmous, moutabal. Servi avec pain libanais

Muhammara, hummus, moutabal. Served with Lebanese bread

Assortiment de charcuterie & fromages suisses · *Swiss charcuterie & cheese selection* — CHF 32

Viandes des grisons, Tendremont, Tremola, Gruyère affiné 8-10 mois, Châllerhocker

Grisons cured beef, Tendremont, Tremola, Gruyère (aged 8-10 months), Châllerhocker

Carte à emporter · *Takeaway Menu*

modalités & recommandations · *terms & recommendations*

Service sans frais de livraison · *Delivery service free of charge*
Livraison effectuée exclusivement à la réception · *Delivery to the reception desk only*
Couverts et serviettes inclus · *Cutlery and napkins included*
Pour une qualité optimale, consommation recommandée dans un délai de 2 heures · *For optimal quality, consumption is recommended within 2 hours*

Sandwiches

Club sandwich poulet · *Chicken club sandwich* — CHF 49

Suprême de poulet, toast blanc, tomate, œuf, sucrine, bacon, mayonnaise

Chicken supreme, white toast, tomato, egg, bacon, lettuce, mayonnaise

Club sandwich façon bánh-mi · *Bánh mì–style club sandwich* — CHF 49

Suprême de poulet au soja, toast blanc, sucrine, pickles de carotte, concombre, coriandre, œuf au plat, mayonnaise

Soy-marinated chicken supreme, toasted white bread, lettuce, carrot pickles, cucumber, coriander, fried egg, mayonnaise

Primé "Meilleur Club Sandwich de Genève" au Cook'n'show 2025 · *Awarded "Best Club Sandwich in Geneva" at the 2025 Cook'n'show*

Club sandwich au thon · *Tuna club sandwich* — CHF 49

Thon cuit à l'huile, toast blanc, tomate, œuf, sucrine, concombre, crème à l'aneth

Oil-poached tuna, white toast, tomato, egg, lettuce, cucumber, dill cream

Lobster roll — CHF 75

Brioche grillée, homard, avocat, carotte, céleri, sucrine, pomme verte, sauce kimchi

Grilled brioche, lobster, avocado, carrot, celery, lettuce, green apple, kimchi sauce

Tous nos sandwiches sont accompagnés de frites ou de wedges de patate douce ou de salade

All our sandwiches come with fries or sweet potato wedges or salad

Bento

Pour les déjeuners, les après-midis bien remplis ou les voyages à venir, notre Bento Box vous accompagne partout. Composée d'une sélection du Chef, chaque boîte est préparée quotidiennement et prête à être dégustée, où que votre journée vous mène.

For lunches, busy afternoons or journeys ahead, our Bento Box is ready when you are. Featuring the Chef's selection, each box is prepared daily and ready to enjoy wherever the day takes you.

Mandarin Selection — CHF 65

Un sandwich, deux plats froids, un dessert et une mignardise

A sandwich, two cold dishes, a dessert and a mignardise

Prestige Selection — CHF 75

Un sandwich, deux spécialités froides signature, un dessert et une mignardise

A sandwich, two signature cold dishes, a dessert and a mignardise

Desserts

Assiette de fruits coupés · *Freshly cut fruits* — CHF 21

Salade de fruits frais · *Fresh fruit salad* — CHF 20

Mœlleux au chocolat noir 70% · *70% Dark chocolate fondant* — CHF 21

Tarte aux fruits de saison · *Seasonal fruit tart* — CHF 20

sans lactose · *dairy-free* fruits à coque · *nuts* végétarien · *vegetarian* vegan sans gluten · *gluten-free* à base de produit local · *with local produce*

Boissons · *Beverages*

Vins au verre · *Wine by the glass* 10cl

Champagnes

Laurent-Perrier La Cuvée Brut	CHF 29
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	CHF 31

Vins blancs · *White wines*

Sancerre, Domaine Daniel Crochet (Vallée de la Loire)	CHF 17
Les Eliades Scheurebe, Domaine du Centaure (Genève)	CHF 17
Chablis, La Grande Vallée, Domaine Patrick Piuze (Bourgogne)	CHF 23

Vins rouges · *Red wines*

La Cuvée Rouge, Domaine Penloup (Vaud)	CHF 18
Château du Cèdre, Château du Cèdre (Cahors)	CHF 17
Le Petit Vauthier, Saint-Emilion Grand Cru (Bordeaux)	CHF 25

Carte des vins · *Wine list*

Champagnes 75cl

Laurent-Perrier La Cuvée Brut	CHF 160
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	CHF 180
Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut Nature	CHF 245
Laurent-Perrier Brut Grande Siècle Itération N°26	CHF 490
Bollinger Brut Spéciale Cuvée	CHF 240
Ruinart, Blanc de Blancs	CHF 290
Amour de Deutz Brut, 2013	CHF 440
Dom Perignon brut, 2015	CHF 580
Armand de Brignac Gold	CHF 1200
Salon Brut Cuvée ' S ' de Salon, 1999	CHF 1900

Vins blancs · *White wines* 75cl

Pinot Blanc, Sophie Dugerdil (Genève)	CHF 80
Pinot Gris, Sophie Dugerdil (Genève)	CHF 75
Sancerre, Daniel Crochet (Vallée de la Loire)	CHF 90
Chablis, Grand Cru Bougros, Domaine Patrick Piuze, 2019 (Bourgogne)	CHF 320
Meursault, Les Criots, Domain Ballot-Millot (Bourgogne)	CHF 290
Chassagne-Montrachet Premier Cru, Les Caillerets, Domaine Joseph Colin, 2017 (Bourgogne)	CHF 450
Puligny-Montrachet Pucelles, Domaine Anne-Claude, 2021(Bourgogne)	CHF 2100
Pouilly-Fuissé, Clos des Quarts, Château des Quarts (Bourgogne)	CHF 170
Beaujolais Villages Blanc, Les Pouliches, Domaine Cheveau (Beaujolais)	CHF 90
Pessac-Léognan, Château Pape Clément, 2006 (Bordeaux)	CHF 630

Boissons · *Beverages*

Carte des vins · *Wine list*

Vins rosés · *Rosé wines* 75cl

Oeil de Perdrix, Château Vaumarcus (Neuchâtel)	CHF 85
Côtes de Provence, Château de Selle, Domaines Ott (Provence)	CHF 170
Côtes de Provence, Garrus, Château d'Esclan (Provence)	CHF 380
France-Les Baux de Provence, Equinoxe, Domaine de Lauzière (Provence)	CHF 85

Vins rouges · *Red wines* 75cl

La Cuvée Rouge, Domaine Penloup (Vaud)	CHF 99
Pinot Noir, Vieilles Vignes, Domaine de la Rochette - Jacques Tatasciore, 2022 (Neuchâtel)	CHF 290
Cuvée Noémie, Domaine Mermoud (Genève)	CHF 85
Syrah, Burgdorfer (Genève)	CHF 98
Carbone Anjou, Domaine Andrée (Loire)	CHF 150
Gevrey-Chambertin, Domaine Rossignol Trapet (Bourgogne)	CHF 225
Musigny Grand Cru, Domaine Jacques Prieur, 2012 (Bourgogne)	CHF 3400
Vin de Pays Collines Rhodaniennes, Valine, Jean-Luc Jamet (Rhône)	CHF 99
Saint-Emilion Grand Cru, Château Gaillard (Bordeaux)	CHF 130
Saint-Emilion Grand Cru, Chateau Pavie, 2010 (Bordeaux)	CHF 1490
Margaux, Château Margaux, Premier Grand Cru Classé, 1995 (Bordeaux)	CHF 2400
Pomerol, Petrus, 1995 (Bordeaux)	CHF 11000
Lucante La Vite, Tenuta Luce (Toscane)	CHF 120
Malavoglia Valpolicella Ripasso, Ca'la Bionda (Veneto)	CHF 110

Demi-bouteilles · *Half-bottles* 37,5cl

Laurent-Perrier Brut, La Cuvée (Champagne)	CHF 95
Riesling Vorbourg Grand Cru Clos Saint Landelin, Domaine René Muré (Alsace)	CHF 95
Pouilly Fumé, Jolivet (Valée de la Loire)	CHF 40
Oeil de Perdrix, Château Vaumarcus (Neuchâtel)	CHF 45
Château Potensac, Medoc, 2020 (Bordeaux)	CHF 75
Chambolle-Musigny, domaine Joseph Drouhin (Bourgogne)	CHF 145

Boissons · *Beverages*

Boissons chaudes · *Hot drinks*

Expresso	CHF 9
Americano	CHF 9
Double Expresso	CHF 12
Macchiato	CHF 12
Cappuccino	CHF 12
Café Latte	CHF 12
Matcha Latte	CHF 14
Chocolat chaud de notre pâtissier · *Hot chocolate from our pastry chef*	CHF 12
Sélection de thés et infusions · *Selection of teas and infusions*	CHF 10

Jus de fruits frais · *Fresh juices*

Jus pressé · *Freshly pressed juice* Orange, pamplemousse · *Orange, grapefruit*	CHF 15
Jus vert · *Green juice*	CHF 15
Jus de carotte · *carrot juice*	CHF 15
Shot de gingembre · *Ginger shot*	CHF 9

Boissons fraîches et eaux minérales · *Soft drinks and mineral water*

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Orangina, Nestea limon, Tonic, Ginger Ale	CHF 10
Jus de pomme Ramseier · *Ramseier apple juice*	CHF 10
Evian 50L	CHF 10
Evian 1L	CHF 14
Eau plate Valser 50cl · *Still water Valser 50cl*	CHF 10
Eau plate Valser 75cl · *Still water Valser 75cl*	CHF 12
Perrier 33cl	CHF 10
Badoit 50cl	CHF 10
Badoit 1L	CHF 14
Eau pétillante Valser 50cl · *Sparkling water Valser 50cl*	CHF 10
Eau pétillante Valser 75cl · *Sparkling water Valser 75cl*	CHF 12
San Pellegrino 50cl	CHF 10
Kombucha Archipel Bio aux feuilles de clémentine 33cl · *Clementine leaves 33cl*	CHF 10
Kombucha Archipel Bio aux feuilles de figuier 33cl · *Fig leaves 33cl*	CHF 10
Kombucha Archipel Bio aux feuilles de cassis 33cl · *Blackcurrant leaves 33cl*	CHF 10

Bières · *Beers*

Heineken 33cl	CHF 14
Kirin 33cl	CHF 14
Leffe Brune 33cl	CHF 14
Boxer Edition Blanche 33cl	CHF 14
Feldschlösschen 33cl	CHF 14
Feldschlösschen sans alcool 33cl · *Feldschlösschen non-alcoholic 33cl*	CHF 14

Origines des produits · Origins of the products

Viandes · Meats

Poulet/Coquelet · Chicken/Young cockerel : Suisse, France · Switzerland, France
Bœuf · Beef : Suisse · Switzerland
Porc · Pork : Suisse · Switzerland
Agneau · Lamb : Irlande, France · Irland, France
Veau · Veil : Suisse, France · Switzerland, France
Bœuf wagyu · *Wagyu beef*: Espagne · *Spain*

Poissons · Fish

Gambas · Prawns : Vietnam
Saumon · Salmon : Ecosse, Norvège · Scotland, Norway
Homard · Lobster : Canada, France
Caviar : France
Bar · Sea bass: France
Truite · Troot : France

Divers · Various

Œufs · Eggs : Suisse · Switzerland
Tous les produits de boulangerie · All bakery products : Suisse · Switzerland
Sauf · Except
Mini losange nature · Mini plain diamond-shaped bread : Allemagne · Germany
Micro rouleau de malt d'orge · Micro barley-malt roll : Allemagne · Germany
Mini boule blanche sans gluten · Mini white gluten-free ball : Portugal

Mandarin Oriental, Geneva commitment to sustainability