

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 livraison 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 58

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, straciatella

Fried eggs, wagyu beef, confit tomato toast, straciatella

Œufs brouillés au caviar · Scrambled eggs with caviar ✓ CHF 68

Œufs brouillés au caviar, mouillettes au labneh fumé

Scrambled eggs with caviar, smoked labneh soldiers

Garnitures · 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

Sélection de fromages suisses · Selection of Swiss cheese 🍴 CHF 22

Gruyère 9 mois, Tomme de Genève GRTA, Vacherin Fribourgeois

Gruyère aged 9 months, Tomme de Genève GRTA, Vacherin Fribourgeois

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 <i>Bread and homemade viennoiseries selection</i>	CHF 18
Pancakes ✓ Sirop d'érable, fruits rouges <i>Maple syrup, red berries</i> Option vegan disponible · Vegan option available	CHF 21
Pain perdu · French toast ✓ Crème chantilly, fruits rouges <i>Whipped cream, red berries</i>	CHF 21
Gaufres · Waffles ✓ Crème chantilly, fruits rouges, confiture de lait <i>Whipped cream, red berries, milk jam</i>	CHF 21
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 ✓ Pomme verte et myrtilles <i>Green apple and blueberries</i>	CHF 19
Porridge à l'eau ou au lait · Porridge with water or milk Servi avec des fruits rouges <i>Porridge with water or milk, served with red berries</i>	CHF 19
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 <i>Sourdough bread, avocado, red onions, tomato, coriander, lime</i>	
Supplément 2 œufs pochés · <i>Extra 2 poached eggs</i> + CHF 8	
Foul Medames · <i>Ful medames</i> 	CHF 19
Fèves, citron, persil, pain libanais, pickles de légumes <i>Broad bean, lemon, parsley, Lebanese bread, pickled vegetables</i>	
Assiette de saumon fumé · <i>Smoked salmon</i>  	CHF 32
Saumon fumé d'Ecosse, crème à l'aneth, citron <i>Scottish smoked salmon, dill cream, lemon</i>	
Sélection Suisse · <i>Swiss selection</i>   	CHF 32
Viandes des grisons, Gruyère AOP 9 mois, Tomme GRTA <i>Grison's meat, Gruyère cheese AOP 9 months, GRTA tomme</i>	
Congee au poulet · <i>Chicken congee</i>  	CHF 24
Riz, poulet, oignons nouveaux, coriandre <i>Rice, chicken, spring onions, coriander</i>	

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

Cecina de bœuf de Galice et Manchego · *Galician beef cecina with Manchego* CHF 39
Assiette pour 2 personnes, servie avec pain au levain toasté
Platter for 2 people, served with toasted sourdough bread

Caviar Oscière Impérial 30gr CHF 210
Servi avec blinis maison et condiments
Served with homemade blinis and condiments

Salade Mandarin* · *Mandarin salad** 🌱 🌾 🌱 CHF 32
Quinoa, courgette rôtie, petits pois, graines de sarrasin croustillantes, vinaigrette au miel et à la moutarde, avocat, pousses d'épinard, pickles de shimeji et d'oignon
Quinoa, roasted courgette, peas, crispy buckwheat seeds, honey and mustard dressing, avocado, spinach shoots, shimeji mushrooms and onion pickles

Salade César (nature)* · *Caesar salad (plain)** 🌱 CHF 32
Laitue romaine, copeaux de parmesan, croûtons, filets d'anchois, sauce César maison
Romaine lettuce, parmesan shavings, croutons, anchovy fillets, homemade caesar dressing

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

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

Aiguillettes de poulet croustillantes sauce barbecue · *Crispy chicken strips with barbecue sauce* 🌾 CHF 14

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

Poke bowl 🌱 🌾 🌱
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* 🌱 CHF 35
Tofu grillé · *Grilled tofu* 🌱 🌱 CHF 33

Soupe Tom Kha Gai épicée · *Spicy Tom Kha Gai Soup* 🌱 🌾 CHF 27
Poulet, shiitaké, lait de coco, coriandre
Chicken, shiitake, coconut milk, coriander

Menu à la carte · *A la carte menu*

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

Plats · *Main courses*

Saumon · <i>Salmon</i> ☒	CHF 64
Beurre blanc galanga, garniture au choix <i>Galangal beurre blanc, side of your choice</i>	
Pavé de bar · <i>Sea bass fillet</i> ☒	CHF 69
Beurre blanc galanga, garniture au choix <i>Galangal beurre blanc, side of your choice</i>	
Coquelet grillé · <i>Grilled baby chicken</i> ☒ 🍴	CHF 62
Jus de volaille, garniture au choix <i>Poultry jus, side of your choice</i>	
Émincé de veau à la zurichoise · <i>Zurich-style sliced veal</i> 🍴	CHF 62
Crème fraîche, vin blanc, champignons. Servi avec des rösti <i>Crème fraîche, white wine, mushrooms. Served with rösti</i>	
Filet de bœuf suisse mûré · <i>Aged swiss beef fillet</i> ☒ 🍴	CHF 89
Sauce au poivre, garniture au choix <i>Pepper sauce, side of your choice</i>	
Garniture au choix · <i>Side of your choice</i> ✓	
Riz blanc, légumes vapeur ou sautés, purée de pommes de terre, salade verte, frites, wedges de patate douce, épinards <i>White rice, steamed or sautéed vegetables, mashed potatoes, green salad, fries, sweet potato wedges, spinach</i>	
Garniture supplémentaire · <i>For additional side dish</i>	+ CHF 12
Frites à la truffe · <i>Truffle Fries</i>	+ CHF 20

Pâtes fraîches et nouilles · *Fresh pasta and noodles*

Penne ou tagliatelle fraîches · <i>Fresh penne or tagliatelle</i> ✓	
Au beurre · <i>With butter</i>	CHF 29
Sauce napolitaine ou bolognaise ou arrabbiata · <i>Napolitan, Bolognese, or Arrabbiata sauce</i>	CHF 36
Nouilles sautées végétariennes · <i>Vegetarian stir-fried noodles</i> ☒ 🌱	CHF 36
Pak choi, nouilles, oignon, brocoli, carotte, shimeji, sauce soja, sésame <i>Pak choi, noodles, onion, broccoli, carrot, shimeji, soy sauce, sesame</i>	
Nos suppléments pour vos pâtes · <i>Add-ons for your pasta</i>	
Suprême de poulet grillé · <i>Grilled chicken supreme</i> 🍴	+ CHF 14
Aux gambas laquées (5 pièces) · <i>With glazed prawns (5 pieces)</i>	+ CHF 16
Demi homard grillé · <i>Grilled half lobster</i>	+ 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, gruyère affiné, salade iceberg, tomate, oignon rouge, cornichon, sauce mayonnaise moutardée maison

Potato bun, swiss ground beef, matured Gruyère, iceberg lettuce, tomato, red onion, pickles, 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, sucrose, bacon, mayonnaise

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

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

Saumon fumé, toast blanc, tomate, œuf, sucrose, 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, sucrose, 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 28

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, radish, 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

OTTOLENGHI





de 12h00 à 14h00 et de 18h45 à 21h30

from 12pm to 2pm and from 6:45pm to 9:30pm







Entrées · Starters

- Écrasé de petits pois et tahini, gingembre mariné, graines de tournesol   CHF 16
Crushed peas with tahini, pickled ginger, sunflower seeds
- 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
- Chou rôti, beurre au nori, graines de courge, togarashi   CHF 20
Roasted cabbage, nori butter, pumpkin seeds, togarashi
- Pain pita, sauce tahini (2 pièces)   CHF 7
Pita bread, tahini sauce (2 pieces)

Plats · Main courses

- Aubergine fumée, sauce tomate, shatta au piment rouge et ail confit   CHF 32
Smoked aubergine, tomato sauce, red chilli shatta and confit garlic
- Agneau grillé, sauce persil et tamarin  CHF 64
Grilled lamb, parsley and tamarind sauce
- Kofta de poisson, sauce tomate au carvi, huile de piment ancho  CHF 44
Fish kofta, caraway tomato sauce, ancho chilli oil

Desserts

- Crème caramel, fraises, sumac, huile de basilic, amandes    CHF 16
Caramel custard, strawberries, sumac, basil oil, almonds
- Riz au lait, crème de cardamome caramélisée, rhubarbe    CHF 15
Rice pudding, caramelised cardamom cream, rhubarb

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 · <i>Swiss cheese platter</i> ✕ ✓ 🌱 🌿	CHF 32
Gruyère 9 mois, Simmental Bleu, Tomme de Genève GRTA, Vacherin Fribourgeois <i>Gruyère aged 9 months, Simmental Bleu, Tomme de Genève GRTA, Vacherin Fribourgeois</i>	
Mœlleux au chocolat noir 70% · <i>70% Dark chocolate fondant</i> ✓ 🌱 🌿	CHF 21
Glace vanille <i>Vanilla ice cream</i>	
Crème brûlée à la vanille · <i>Vanilla crème brûlée</i> ✕ ✓	CHF 18
Fruits de saison <i>Seasonal fruits</i>	
Tarte tatin 🌱 ✓	CHF 20
Crème de yaourt grec, sablé breton, caramel fleur de sel <i>Greek yoghurt cream, Breton shortbread, salted butter caramel</i>	
Assiette de fruits coupés · <i>Freshly cut fruits</i> ✕ 🌱 🌿	CHF 21
Assiette de fruits rouges · <i>Red berries plate</i> ✕ 🌱 🌿	CHF 24
Glaces et sorbets · <i>Sorbets and ice creams selection</i> ✕ ✓	
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 <i>Ice cream flavours: vanilla, coffee, chocolate, tonka bean, almond, pistachio, dulce de leche</i> <i>Sorbet flavours: strawberry, raspberry, coconut, lemon, passion fruit, mango, yuzu</i>	
1 boule · <i>1 scoop</i>	CHF 5
2 boules · <i>2 scoops</i>	CHF 10
3 boules · <i>3 scoops</i>	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, salade iceberg, tomate, ketchup
Potato bun, swiss ground beef, matured Gruyère, 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

Penne ou tagliatelle fraîches · *Fresh penne 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 · <i>Mixed salad</i> ✕ 🥗	CHF 25
Mélange de salades, concombre, tomates, vinaigrette miel et moutarde <i>Mixed greens, cucumber, tomatoes, honey and mustard vinaigrette</i>	
Soupe de lentilles · <i>Lentil soup</i> 🥗	CHF 29
Croûtons et citron <i>Croutons and lemon</i>	
Salade César (nature)* · <i>Caesar salad (plain)*</i> ✓	CHF 34
Laitue romaine, copeaux de parmesan, croûtons, filets d'anchois, sauce César maison <i>Romaine lettuce, parmesan shavings, croutons, anchovy fillets, homemade caesar dressing</i>	
Suprême de poulet grillé · <i>Grilled chicken supreme</i> 🍗	+ CHF 14
Aiguillettes de poulet croustillantes sauce barbecue · <i>Crispy chicken strips with barbecue sauce</i> 🍗	+ CHF 14
Gambas laquées (5 pièces) · <i>Glazed prawns (5 pieces)</i>	+ CHF 16
Club sandwich 🍷	CHF 51
Toasts blancs, poulet ou saumon fumée, mayonnaise, tomate, œuf, sucrine <i>White toast, chicken or smoked salmon, mayonnaise, tomato, egg, lettuce</i>	
Cheeseburger 🍷	CHF 51
Potato bun, bœuf haché suisse, gruyère affiné, salade iceberg, tomate, oignon rouge, cornichon, sauce mayonnaise moutardée maison <i>Potato bun, swiss ground beef, matured Gruyère, iceberg lettuce, tomato, red onion, pickles, homemade mustard mayonnaise sauce.</i>	
Supplément bacon · <i>Extra bacon</i>	+ CHF 4
Aiguillettes de poulet · <i>Chicken strips</i> 🍷	CHF 38
4 pièces croustillantes, sauce barbecue <i>4 crispy pieces, barbecue sauce</i>	
Penne ou tagliatelle fraîches · <i>Fresh penne or tagliatelle</i> ✓	
Au beurre · <i>With butter</i>	CHF 32
Sauce napolitaine ou bolognaise ou arrabbiata · <i>Napolitan, bolognese, or arrabbiata sauce</i>	CHF 39
Pizza margherita ✓	CHF 41
Pâte au levain naturelle, sauce tomate, mozzarella fior di latte, stracciatella, basil <i>Sourdough pizza dough, tomato sauce, mozzarella fior di latte, stracciatella, basil</i>	
Mœlleux au chocolat noir 70% · <i>70% Dark chocolate fondant</i> ✓ 🍷	CHF 23
Glace vanille <i>Vanilla ice cream</i>	
Salade de fruits frais · <i>Fresh fruit salad</i> ✕ 🥗	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 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

CHF 260*

Avec bouteille de champagne Laurent-Perrier Brut Rosé · With a bottle of Laurent-Perrier Brut Rosé Champagne

CHF 280*

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

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 (Vallée 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

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

Jus de fruits frais · Fresh juices

Jus pressé · <i>Freshly pressed juice</i>	CHF 15
<small>Orange, pamplemousse · Orange, grapefruit</small>	
Jus vert · <i>Green juice</i>	CHF 15
Jus de carotte · <i>carrot juice</i>	CHF 15
Shot de gingembre · <i>Ginger shot</i>	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 · <i>Ramseier apple juice</i>	CHF 10
Evian 50L	CHF 10
Evian 1L	CHF 14
Eau plate Henniez bleue 50cl · <i>Still water Henniez blue 50cl</i>	CHF 10
Henniez bleue 75cl · <i>Still water Henniez blue 75cl</i>	CHF 14
Perrier 33cl	CHF 10
Badoit 50cl	CHF 10
Badoit 1L	CHF 14
Eau pétillante Henniez verte 50cl · <i>Sparkling water Henniez Green 50cl</i>	CHF 10
Henniez pétillante 75cl · <i>Sparkling water Henniez Green 75cl</i>	CHF 14
San Pellegrino 50cl	CHF 10
Kombucha Archipel Bio aux feuilles de clémentine 33cl · <i>Clementine leaves 33cl</i>	CHF 10
Kombucha Archipel Bio aux feuilles de figuier 33cl · <i>Fig leaves 33cl</i>	CHF 10
Kombucha Archipel Bio aux feuilles de cassis 33cl · <i>Blackcurrant leaves 33cl</i>	CHF 10

Bières · Beers

Heineken 33cl	CHF 14
Kirin 33cl	CHF 14
Lefte Brune 33cl	CHF 14
Boxer Edition Blanche 33cl	CHF 14
Feldschlösschen 33cl	CHF 14
Feldschlösschen sans alcool 33cl · <i>Feldschlösschen non-alcoholic 33cl</i>	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 · *Ireland, France*

Veau · *Veil* : Suisse, France · *Switzerland, France*

Poissons · *Fish*

Gambas · *Prawns* : Vietnam

Saumon · *Salmon* : Ecosse, Norvège · *Scotland, Norway*

Homard · *Lobster* : Canada, France

Caviar : 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

