

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	Bread and 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 ✓

Confiture de lait, fruits rouges

Milk jam, 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 ham or bacon or smoked salmon, hollandaise sauce

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

Tomme de Genève GRTA, Gruyère

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 · Bread and viennoiseries selection	CHF 18
Pancakes 	CHF 21
Sirop d'érable, fruits rouges Maple Syrup, red berries Option vegan disponible · Vegan option available	
Pain perdu · French toast 	CHF 21
Confiture de lait, fruits rouges Milk jam, 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 Servi avec des fruits rouges Porridge with water or milk, served with red berries	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 20
Avocat, pois chiche, tahini, cumin, pain libanais croustillant
Avocado, chickpea, tahini, cumin, crispy Lebanese 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 30
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 33

Tofu grillé · *Grilled tofu* 🌱 🌿 CHF 31

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 62
Beurre blanc galanga, garniture au choix <i>Galangal beurre blanc, side of your choice</i>	
Pavé de bar · <i>Sea bass fillet</i> ☒	CHF 67
Beurre blanc galanga, garniture au choix <i>Galangal beurre blanc, side of your choice</i>	
Coquelet grillé · <i>Grilled baby chicken</i> ☒ 🍴	CHF 59
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 72
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 11
Frites à la truffe · <i>Truffle Fries</i>	+ CHF 20

Pâtes fraîches et nouilles · *Fresh pasta and noodles*

Penne ou tagliatelle ✓	
Au beurre · <i>With butter</i>	CHF 29
Sauce napolitaine ou bolognaise ou arrabbiata · <i>Napolitan, Bolognese, or Arrabbiata sauce</i>	CHF 35
Nouilles sautées végétariennes · <i>Vegetarian stir-fried noodles</i> ☒ 🌱	CHF 33
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 36

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 5

Mozzarella Fior di latte

+ CHF 5

Jambon cuit ou cru · *Cooked or cured ham*

+ CHF 7

Blanc de dinde fumé · *Smoked turkey breast*

+ CHF 7

Saumon fumé · *Smoked salmon*

+ CHF 9

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 24

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

- Muhammara à la courge, huile épicée et noix caramélisées     CHF 18
Pumpkin muhammara, spiced oil and caramelised walnuts
- 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
- Tomates cerises rôties, yaourt au citron, piment d'Urfa, origan  CHF 21
Roasted cherry tomatoes, lemon yogurt, Urfa chili, oregano
- Pain pita, sauce tahini (2 pièces)   CHF 7
Pita bread, tahini sauce (2 pieces)

Plats · Main courses

- Aubergine rôtie, pois chiches aux tomates confites, tahini de noix de cajou     CHF 32
Roasted eggplant, chickpeas with confit tomatoes, cashew tahini
- Agneau grillé, kofta, sauce ajvar, sumac, salade d'oignon CHF 64
Grilled lamb, kofta, ajvar sauce, sumac, onion salad
- Kofta de poisson, sauce tomate au carvi, huile de piment ancho  CHF 42
Fish kofta, caraway tomato sauce, ancho chilli oil

Desserts

- Tarte à la citrouille, glace au caramel de petit-lait, granola aux épices, praliné de graines de courge   CHF 18
Pumpkin tart, whey caramel ice cream, spiced granola, pumpkin seed praline
- Pavlova au citron, cédrat fermenté, crème à l'anis, caramel de petit-lait  CHF 18
Lemon pavlova, fermented citron, anise cream, whey caramel

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 · <i>Raw vegetable mix</i> ✕ ✓ Sauce cocktail <i>Cocktail sauce</i>	CHF 12
Cheeseburger 🍴 Potato bun, bœuf haché suisse, gruyère affiné, salade iceberg, tomate, ketchup <i>Potato bun, swiss ground beef, matured Gruyère, iceberg lettuce, tomato, red onion, pickles, ketchup</i>	CHF 22
Aiguillettes de poulet · <i>Chicken strips</i> 🍴 2 pièces croustillantes, sauce barbecue, garniture au choix <i>2 crispy pieces, barbecue sauce, side of your choice</i>	CHF 19
Volaille · <i>Poultry</i> 🍴 Suprême de volaille grillé, garniture au choix <i>Grilled chicken supreme, side of your choice</i>	CHF 24
Pavé de saumon poêlé · <i>Pan-seared salmon</i> ✕ Beurre blanc galanga, garniture au choix <i>Galangal beurre blanc, side of your choice</i>	CHF 24
Penne ou tagliatelle fraîches · <i>Fresh penne or tagliatelle</i> ✓ Au beurre · <i>With butter</i> Sauce napolitaine ou bolognaise · <i>Napolitan or bolognese sauce</i>	CHF 16
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 11

Desserts · Sweets

Salade de fruits frais · <i>Fresh fruit salad</i> ✕ 🍴 🌱	CHF 12
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 · 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 23
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 26
Croûtons et citron <i>Croutons and lemon</i>	
Salade César (nature)* · <i>Caesar salad (plain)*</i> ✓	CHF 32
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 30
Sauce napolitaine ou bolognaise ou arrabbiata · <i>Napolitan, bolognese, or arrabbiata sauce</i>	CHF 37
Pizza margherita ✓	CHF 38
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

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 · 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	CHF 15
<small>Orange, pamplemousse · Orange, grapefruit</small>	
Jus vert · Green juice	CHF 15

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 Henniez bleue 50cl · Still water Henniez blue 50cl	CHF 10
Henniez bleue 75cl · Still water Henniez blue 75cl	CHF 14
Perrier 33cl	CHF 10
Badoit 50cl	CHF 10
Badoit 1L	CHF 14
Eau pétillante Henniez verte 50cl · Sparkling water Henniez Green 50cl	CHF 10
Henniez pétillante 75cl · Sparkling water Henniez Green 75cl	CHF 14
San Pellegrino 50cl	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 · 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 · *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

Cabillaud · *Cod* : Sauvage FA027 · *Wild cod (FA027)*

Divers · *Various*

Œufs · *Eggs* : Suisse · *Switzerland*

Pains et viennoiseries · *Breads and pastries* : Suisse · *Switzerland*

Mandarin Oriental, Geneva commitment to sustainability

