

# MENU



## TAPAS

- Tartine de guacamole (V) 18.  
Pain au levain toasté, avocat, tomates cerises, oignon, coriandre  
*Toasted sourdough bread, avocado, cherry tomatoes, onion, coriander*
- Houmous (V) (A) 18.  
Lentilles de Sauverny, pois chiches, grenade, sumac, tortillas croustillantes  
*Sauverny lentils, chickpeas, pomegranate, sumac, crispy tortillas*
- Poulet croustillant (A) 21.  
Karaage poulet IPS croustillant, mayonnaise au miso et coriandre  
*Crispy IPS chicken karaage, miso and coriander mayonnaise*
- Assiette de fromages et charcuteries suisses (A) 38.  
Pain au levain, cornichons, fruits secs  
*Swiss cheese and charcuterie platter, sourdough bread, pickles, dried fruits*
- Caviar Baeri Impérial de Sologne 10gr | 30gr 59. | 160.  
Caviar Oscière Royale 30gr 210.  
Servi avec blinis GRTA et condiments  
*Served with GRTA blinis and condiments*

## ENTRÉES ET SALADES

- Soupe saisonnière (V) (A) 22.  
Courges des jardins alentours, châtaignes, noix, focaccia  
*Local garden squash, chestnuts, walnuts, focaccia*
- Truite du Jura (A) 38.  
Truite gravlax, avocat, pomelo chinois, gingembre rose, focaccia, vinaigrette au yuzu  
*Gravlax trout, avocado, chinese pomelo, pink ginger, focaccia, yuzu vinaigrette*
- Œuf parfait de la ferme de Lignon (A) 29.  
Légumes racines du pays, œuf fermier, vinaigrette au parfum de truffe noire  
*Local root vegetables, free-range egg, black truffle-scented vinaigrette*
- Salade Mandarin\* (V) 26.  
Quinoa, graines de courge, patate douce rôtie, edamame, vinaigrette au sésame et soja  
*Quinoa, pumpkin seeds, roasted sweet potato, edamame, sesame and soy vinaigrette*
- Salade César nature\* (V) 26.  
Laitue romaine, copeaux de parmesan, croûtons, tomates cerises, radis, sauce César maison  
*Romaine lettuce, parmesan shavings, croutons, cherry tomatoes, radishes, homemade caesar dressing*
- \*Nos salades peuvent être accompagnées de  
*Our salads can be served with*
- Suprême de poulet IPS grillé *grilled IPS chicken supreme* (A) +13.  
Aiguillettes de poulet IPS croustillantes sauce barbecue (A) +13.  
*crispy IPS chicken strips with barbecue sauce*
- Gambas laquées (5 pièces) *glazed prawns (5 pieces)* +15.

## Tagliatelle fraîches au homard 68.

Homard, tagliatelle fraîches, bisque, kumquat, trompettes de la mort  
 Lobster, fresh tagliatelle, bisque, kumquat, black trumpet mushrooms

## Souris d'agneau confite 62.

Conchiglioni farcies de souris d'agneau confite, épinards, champignons,  
 croquant aux épices

*Conchiglioni stuffed with braised lamb shank, spinach, mushrooms,  
 spiced crunchy topping*

## Saumon Caviar 71.

Choux colorés, saumon, beurre blanc galanga, caviar Baeri, garniture au choix  
*Colourful cabbages, salmon, galangal beurre blanc, Baeri caviar, choice of garnish*

## Filet de bœuf suisse mûré 86.

Garniture au choix, sauce au poivre

*Aged swiss beef fillet, choice of garnish, pepper sauce*

## Garniture au choix 9.

Riz blanc, légumes vapeur ou sautés, purée de pommes de terre, salade verte, frites  
*White rice, steamed or sautéed vegetables, mashed potatoes, green salad, fries*

Garniture supplémentaire / *For additional garniture* 9.

## Cheeseburger Appenzeller 44.

Pain brioché, bœuf haché suisse, fromage Appenzeller, salade iceberg, tomate,  
 oignons confits et croustillants, sauce barbecue, cornichon

*Potato bun, swiss ground beef, Appenzeller cheese, iceberg lettuce, tomato,  
 caramelized and crispy onions*

## Club sandwich poulet IPS 44.

Suprême de poulet IPS, toast blanc, tomate, œuf, sucrose, bacon, mayonnaise

*IPS chicken supreme, white toast, tomato, egg, bacon, lettuce, mayonnaise*

## Club sandwich au saumon fumé 44.

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

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

## Lobster roll 69.

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 salade.

*All our sandwiches and burgers come with fries or salad.*

## Poké bowl au saumon ou tofu 27. | 29.

Riz à sushi, saumon cru ou tofu grillé, avocat, radis, carotte, concombre,  
 oignons frits, coulis de mangue, graines de sésame, sauce soja vinaigrée

*Sushi rice, raw salmon or grilled tofu, avocado, radish, carrot, cucumber,  
 crispy onions, mango coulis, sesame seeds, vinegar soy sauce*

- Assiette de fromages suisses 🍷 28.  
Gruyère 9 mois, Appenzeller, Tomme de Genève GRTA,  
Vacherin Fribourgeois  
*Swiss cheese platter: Gruyère aged 9 months, Appenzeller,  
Tomme de Genève GRTA, Vacherin Fribourgeois*
- Paris-Brest 20.  
Noisettes du Piémont, sauce cacao  
*Piedmont hazelnuts, cocoa sauce*
- Mille-feuille 18.  
Feuilletage caramélisé, mousse au chocolat Orfève 70%,  
crème anglaise à la vanille bourbon  
*Caramelized puff pastry, Orfève 70% chocolate mousse,  
bourbon vanilla custard*
- Assiette de fruits coupés 19.  
*Sliced fruit platter*
- Cheesecake au citron 20.  
Chantilly à la vanille, coulis de cassis  
*Vanilla chantilly, blackcurrant coulis*
- Glaces & sorbets 5. | 10. | 15.  
1, 2 ou 3 boules  
Parfums des glaces : vanille, café, chocolat, fève de tonka, amande,  
pistache, dulce de leche  
Parfums des sorbets : fraise, framboise, noix de coco, citron,  
fruit de la passion, mangue, yuzu  
1, 2 or 3 scoops  
*Ice cream flavours: vanilla, coffee, chocolate, tonka bean, almond,  
pistachio, dulce de leche*  
*Sorbet flavours: strawberry, raspberry, coconut, lemon, passion fruit,  
mango, yuzu*

## Nos fournisseurs locaux *Our local suppliers*

### **Boucherie *Butchery***

Boucherie du Molard : Plan-les-Ouates (CH)  
Boucherie du Palais : Carouge (CH)  
Volaille Import : Perly (CH)  
Ultra Label : Carouge (CH)

### **Poissonnerie *Fishmonger***

Novamedipesca : Plan-les-Ouates (CH)  
Ultra marine : Carouge (CH)  
LMN : Bussigny (CH)

### **Fruits et légumes *Fruits and vegetables***

Brasier : Carouge (CH)  
Léguriviera : Carouge (CH)  
Ronin : Vernier (CH)

### **Crèmerie *Dairy***

Laiteries Réunies Genève : GRTA Plan-les-Ouates (CH)

### **Boulangerie et Viennoiserie *Bakery and Pastries***

Guerrazzi : GRTA Carouge (CH)  
EJE Gluten Free : Ambilly (FR)  
Chef gourmet : Fournex (CH)

### **Epicierie *Grocery***


Moga : Genève (CH)  
Uchino : Genève (CH)  
Bevanar&Dorga : Plan-les-Ouates (CH)  
Transgourmet : Moosseedorf (CH)



Créée en 1997 à Paris, La Maison Nordique est une entreprise familiale indépendante dédiée au mets le plus extraordinaire et le plus délicat : le caviar. En près de 30 ans, son fondateur d'origine iranienne, Keyan Eslandoust, a développé une expertise unique et fait de La Maison Nordique le premier fournisseur de caviars d'excellence pour les plus grands chefs du monde, ainsi que le dépositaire exclusif du très rare caviar français de Sologne.

*Founded in 1997 in Paris, La Maison Nordique is an independent family business dedicated to the most extraordinary and delicate of delicacies: caviar. Over nearly 30 years, its Iranian-born founder, Keyan Eslandoust, has developed a unique expertise, making La Maison Nordique the leading supplier of exquisite caviar to the world's top chefs, as well as the exclusive custodian of the extremely rare French caviar from Sologne.*

 Plat végétarien · *Vegan dish*

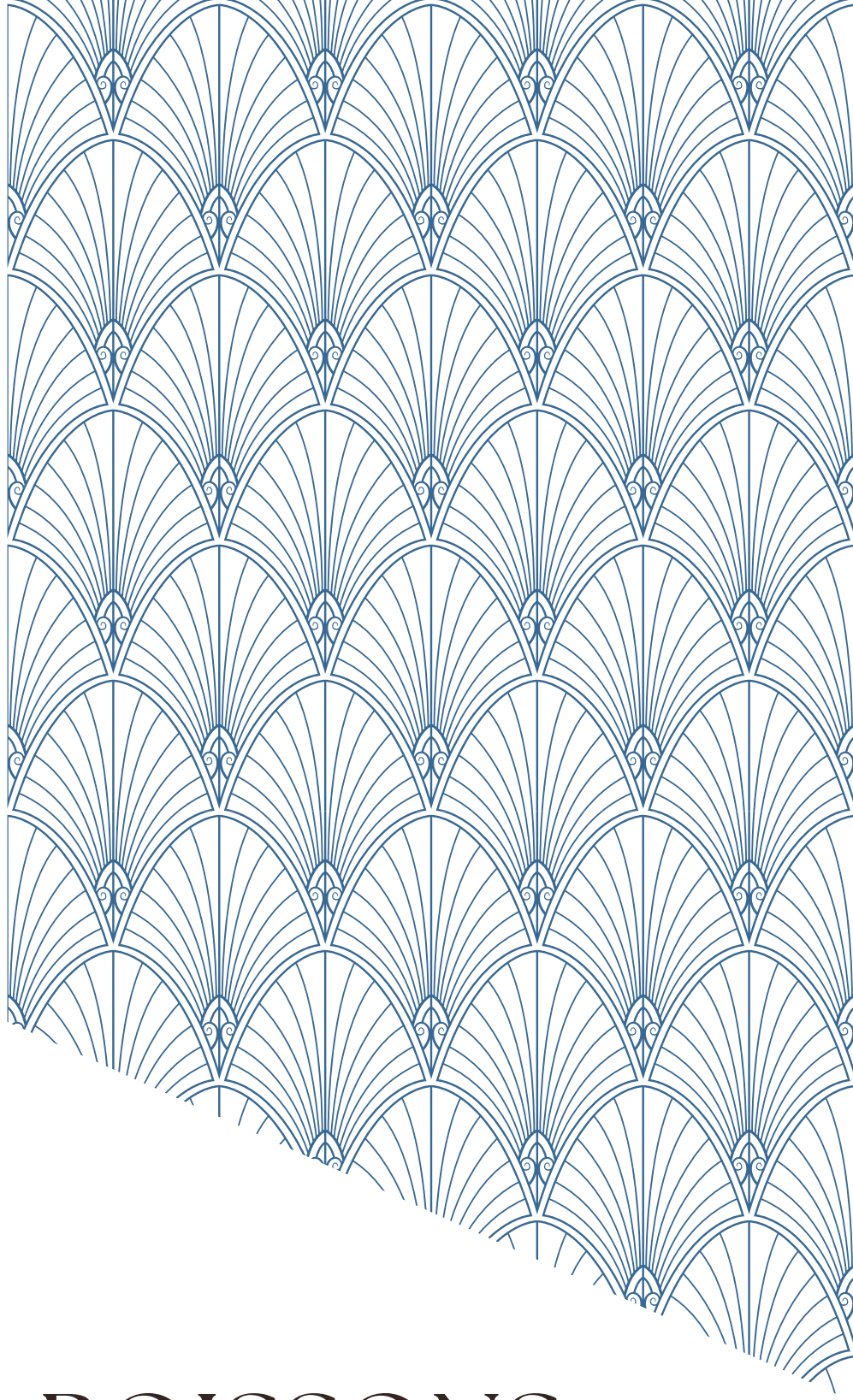
 Plats à base de produits locaux · *Dishes made with local products*

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.*

**Mandarin Oriental, Geneva commitment to sustainability**





BOISSONS  
*DRINKS*

---





# VIN AU VERRE

## WINE BY THE GLASS

CHAMPAGNE & PROSECCO	Laurent-Perrier Héritage	33.
	Ruinart Rosé	38.
	Le Calle Prosecco	15.
BLANCS	Sancerre	17.
	Domaine Daniel Crochet, Vallée de la Loire, France	
	Les Eliades Scheurebe	17.
Domaine du Centaure, Genève, Suisse		
Saint Véran	19.	
Domaine Roger Lassarat, Bourgogne, France		
ROUGES	Syrah	17.
	Domaine Yves Cuilleron, Vallée du Rhône, France	
	Langhe Nebbiolo	17.
Giovanni Rosso, Piemont, Italie		
La Cuvée Rouge	18.	
Domaine de Penloup, Vaud, Suisse		
ROSÉS	Equinoxe Rosé	15.
	Les Baux de Provence, Domaine de Lauzières, France	
Whispering Angel	19.	
Côtes de Provence, Château D'Esclans, Provence, France		

# APÉRITIFS, DIGESTIFS & SPIRITUEUX

## APERITIFS, DIGESTIVES & SPIRITS

### APÉRITIF & PORTOS 4cl

Apérol, Campari	16.
9 di dante inferno, paradiso, purgatorio	16.
Suze, Noilly Prat, Dolin blanc	16.
Grahams Fine White	16.
Lillet blanc	15.
Carpano Antica Formula	20.
Sandeman 10 ans	18.
Sandeman 30 ans	35.

### BIÈRES

Feldschlösschen	10.
Sans alcool, Suisse 33cl	
Pression Appenzeller	14.   18.
Suisse 30cl ou 50cl	
Feldschlösschen	14.
Suisse 33cl	
Kirin Ichiban	14.
Japon 33cl	
Leffe Brune	14.
Belgique 33cl	
Boxer Edition Blanche	14.
Suisse 33cl	

# APÉRITIFS, DIGESTIFS & SPIRITUEUX

## APERITIFS, DIGESTIVES & SPIRITS

GIN 4cl	Citadelle	23.
	Bombay Sapphire	25.
	Tanqueray N° Ten	25.
	Deux Frères	26.
	Roku	26.
	Gin Mare	26.
	Orion	28.
	Hendrick's	29.
	Fisherman's	30.
	Monkey 47	32.

VODKA 4cl	Ketel One	24.
	Belvedere	26.
	Grey Goose	26.
	Beluga	35.
	Pegasus	35.

# APÉRITIFS, DIGESTIFS & SPIRITUEUX

## APERITIFS, DIGESTIVES & SPIRITS

WHISKY BLENDED 4cl	Johnnie Walker Black Label 12 ans	25.
	Johnnie Walker Blue Label	70.
	Chivas Regal 18 ans	38.
	Chivas Regal Royal Salute 21 ans	55.
WHISKY SPEYSIDE 4cl	Glenfiddich Ancient Réserve 18 ans	30.
	The Balvenie Double Wood 12 ans	34.
WHISKY HIGHLAND 4cl	Glenmorangie 10 ans	25.
	Dalmore 12 ans	28.
	Macallan 12 ans	30.
	Macallan 18 ans	60.
WHISKY SKYE 4cl	Talisker 10 ans	25.
	Talisker 18 ans	38.
	Oban 14 ans	28.

# APÉRITIFS, DIGESTIFS & SPIRITUEUX

## APERITIFS, DIGESTIVES & SPIRITS

WHISKY ISLAY 4cl	Laphroaig 10 ans	23.
	Ardbeg 10 ans	23.
	Caol Ila 12 ans	28.
WHISKY AMERICAINS 4cl	Woodford Reserve Bourbon	26.
	Booker's	40.
	Whistlepig 10 ans	30.
	Whistlepig 12 ans	40.
	Whistlepig 15 ans	55.
	Whistlepig Boss Hog VIII	170.
	Pappy Van Winkle	250.
	George T. Stagg	380.
WHISKY JAPONAIS 4cl	Hibiki	42.
	Yamazaki 12 ans	54.
	Yamazaki 18 ans	240.

# APÉRITIFS, DIGESTIFS & SPIRITUEUX

## APERITIFS, DIGESTIVES & SPIRITS

RHUM 4cl	Eminente 3 ans Cuba	26.
	Eminente 7 ans Cuba	32.
	Eminente 10 ans Cuba	40.
	Abelha Organic Cachaça Brazil	23.
	Zacapa XO Guatemala	55.
	Caroni 22 ans Trinidad	110.

TEQUILAS & MEZCAL 4cl	Mezcal Blanco la Escondida	28.
	Volcan Blanco	25.
	Volcan Blanco Cristalino	32.
	Volcan XA	65.
	Grand Patron Platinum	95.
	Don Julio 1942	90.
	Clase Azul Reposado	65.
	Clase Azul San Luis Potosi	135.
	Clase Azul Mezcal Guerrero	135.
	Clase Azul Gold	160.
Clase Azul Anejo	270.	

# APÉRITIFS, DIGESTIFS & SPIRITUEUX

## APERITIFS, DIGESTIVES & SPIRITS

### EAU DE VIE & GRAPPA 4cl

Morand	22.
Williamine, abricot, pruneau, framboise, kirsch	
Grappa Villa Varda	24.
Calvados Château du Breuil 20 ans	34.

### COGNAC & ARMAGNAC 4cl

Rémy Martin XO	44.
Martell XO	44.
Hennessy VS	25.
Hennessy XO	50.
Château Laubade 1981	46.
Hennessy Paradis	180.
Remy Martin Louis XIII 1cl, 2cl ou 4cl	90.   175.   350.

### LIQUEUR 4cl

Amaretto Adriatico	22.
Fernet Branca, Limoncello, St Germain	22.
Chartreuse Verte-Jaune	31.
Chartreuse Meilleur Ouvrier de France	32.
Chartreuse Liqueur 9ème Centenaire	32.
Chartreuse Reine des Liqueurs	45.
Chartreuse VEP Verte	55.

# BOISSONS SANS ALCOOL

## SOFT DRINKS

### EAUX MINÉRALES

Henniez Gaz, San Pellegrino 50cl	9.
Evian, Henniez Bleue 50cl	9.
Perrier 33cl	8.

### SODAS

Coca Cola, Coca Cola Zero	10.
Nestea Lemon, Orangina, Sprite	10.
San Pellegrino Bitter	10.
Swiss Mountain Spring Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer	10.
Red Bull	12.

### JUS DE FRUITS

Jus de fruits & Nectars	13.
Ananas, poire, pomme, fruit de la passion, mangue, cranberry, tomate <i>Pineapple, pear, apple, passion fruit, mango, cranberry, tomato</i>	
Jus de fruits frais pressés	15.
Orange, pamplemousse, citron <i>Orange, grapefruit, lemon</i>	

### BOISSONS CHAUDES

Café, Espresso, Macchiato, Ristretto	9.
Cappuccino	10.
Chocolat chaud, Latte Macchiato <i>Hot chocolate, Latte Macchiato</i>	12.
Double Espresso	12.
Verre de lait <i>Glass of milk</i>	6.
Thé blanc, thé noir, thé vert <i>White tea, black tea, green tea</i>	10.