

# MENU



## • TAPAS •

Cœur de saumon fumé 150gr 48.

Au choix : saumon fumé nature, mariné à la betterave ou à l'aneth, accompagné d'éclats croustillants de brioche

Options: *smoked salmon plain, beetroot-marinated, or dill-infused, accompanied by delicate shards of crispy brioche.*

Supplément Caviar Baeri Impérial de Sologne (10gr) +50.

Sélection de Tarama 90gr 25.

Au choix : nature, truffe ou tobiko wasabi, servi avec du pain au levain toasté

Options: *plain, truffle, or wasabi tobiko, served with toasted sourdough bread*

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

Bouchée festive 12.

Tourteau, mayonnaise au curry et algues, crème fouettée au citron vert, caviar Baeri Impérial de Sologne

Crab, curry and seaweed mayonnaise, lime whipped cream, Baeri Imperial caviar from Sologne

## • BOISSONS •

Coupe de Champagne Telmont, Réserve Brut 28.

Whisky Domaine des Hautes Glaces 28.

Indigène, Single Malt Bio - 4 cl

Cocktail Fields of Gold 25.

Domaine des Hautes Glaces Vulson, liqueur d'oranges, verjus, vermouth blanc, sirop de flat champagne

Domaine des Hautes Glaces Vulson, orange Liqueur, verjus, hite vermouth, flat champagne syrup





La Maison Telmont, fondée en 1912 à Damery, dans la région de Champagne, est réputée pour son engagement envers des pratiques durables et respectueuses de l'environnement. La famille Lhôpital, qui possède la maison depuis sa création, a su allier tradition et innovation, mettant l'accent sur des méthodes de culture biologiques et une vinification artisanale.

*Maison Telmont, founded in 1912 in Damery in the Champagne region, is renowned for its commitment to sustainable, environmentally-friendly practices. The Lhôpital family, who have owned the house since it was founded, have combined tradition with innovation, emphasising organic growing methods and artisanal winemaking.*



Le Domaine des Hautes Glaces, fondé en 2010 en Isère par Philippe Bouchard, est un pionnier du whisky français. S'engageant dans des pratiques biologiques et artisanales, le domaine cultive ses propres céréales, principalement du blé et du seigle, sur des sols préservés.

Avec des alambics en cuivre et un vieillissement en fûts de qualité, les whiskies produits reflètent le terroir montagnard et une quête d'authenticité.

*The Domaine des Hautes Glaces, founded in 2010 in Isère by Philippe Bouchard, is a pioneer of French whisky. Committed to organic and artisanal practices, the estate grows its own grains, primarily wheat and rye, on preserved soils. Using copper stills and high-quality cask maturation, the whiskies produced reflect the mountainous terroir and a quest for authenticity.*

## 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, 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 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 · *Vegetarian dish*

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

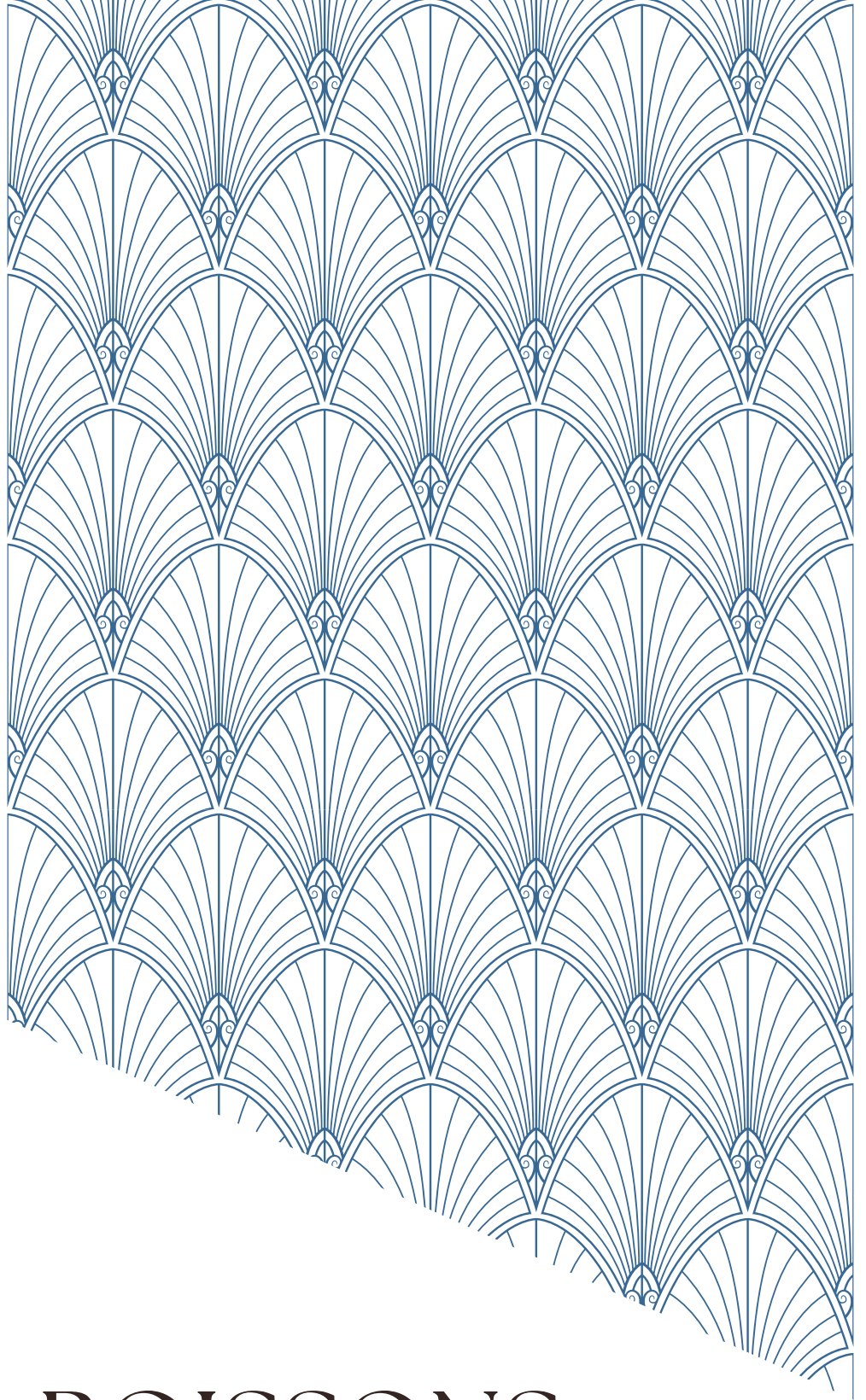
Pour tout type d'allergies et intolérances alimentaires, veuillez vous renseigner auprès de notre équipe.  
*For any food allergies and intolerances, kindly ask our team members.*

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	
	La Cuvée Rouge	18.
Domaine de Penloup, Vaud, Suisse		
Le Petit Vauthier	25.	
Saint-Emilion Grand Cru, France		
ROSÉS	Equinoxe Rosé	15.
	Les Baux de Provence, Domaine de Lauzières, France	
Whispering Angel	19.	
Côtes de Provence, Château D'Esclans, Provence, France		

# APÉRITIFS & SPIRITUEUX

## APERITIFS & 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 & SPIRITUEUX

## APERITIFS & SPIRITS

GIN 4cl	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.
Seventy One Gin	60.	

VODKA 4cl	Ketel One	24.
	Belvedere	26.
	Grey Goose	26.
	Beluga	35.
	Pegasus	35.
	Belvedere 10	50.

# APÉRITIFS & SPIRITUEUX

## APERITIFS & SPIRITS

WHISKY BLENDED	4cl	Johnnie Walker Blue Label	70.
		Chivas Regal 18 ans	38.
		Chivas Regal Royal Salute 21 ans	55.

WHISKY SPEYSIDE	4cl	The Balvenie Double Wood 12 ans	34.
--------------------	-----	---------------------------------	-----

WHISKY HIGHLAND	4cl	Glenmorangie 10 ans	25.
		Glenmorangie 25 ans	130.
		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.

WHISKY ISLAY	4cl	Laphroaig 10 ans	23.
		Ardberg 10 ans	23.
		Caol Ila 12 ans	28.

# APÉRITIFS & SPIRITUEUX

## APERITIFS & SPIRITS

WHISKY IRLANDAIS 4cl	Powers Whiskey Gold Label 12 ans	30.
WHISKY FRANÇAIS 4cl	Domaine des Hautes Glaces Vulson	23.
	Domaine des Hautes Glaces Indigène	25.
WHISKY AMERICAINS 4cl	Woodford Reserve Bourbon	26.
	Michter's Bourbon	30.
	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	69.
	Yamazaki 18 ans	240.

# APÉRITIFS & SPIRITUEUX

## APERITIFS & SPIRITS

### RHUM 4cl

Eminente 3 ans Cuba	26.
Eminente 7 ans Cuba	32.
Eminente 10 ans Cuba	40.
Abelha Organic Cachaça Brazil	23.
Privateer New England USA	40.
Appleton Estate 2003 Jamaica	100.
Caroni 22 ans Trinidad	110.

### TEQUILAS & MEZCAL 4cl

Mezcal Los Siete Misterios Doba Yej	28.
Mezcal El Jolgorio Coyote Ancestral	85.
Grand Patron Platinum	95.
Don Julio 1942	90.
Tears of Llorona XA	115.
Volcan de Mi Tierra Blanco	25.
Volcan de Mi Tierra Reposado	30.
Volcan de Mi Tierra Cristalino	32.
Volcan de Mi Tierra Blanco Tahona	50.
Volcan de Mi Tierra XA	65.
Clase Azul Reposado	65.
Clase Azul San Luis Potosi	135.
Clase Azul Mezcal Guerrero	135.
Clase Azul Gold	160.
Clase Azul Anejo	270.



# APÉRITIFS & SPIRITUEUX

## APERITIFS & SPIRITS

### EAU DE VIE 4cl

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

### COGNAC & ARMAGNAC 4cl

Rémy Martin XO	44.
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.