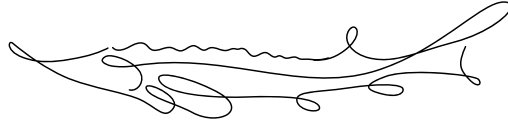


MENU



PRUNIER
PARIS



CAVIAR SÉLECTION

Caviar Prunier Saint-James 30gr 120.

Arômes longs en bouche, caractère iodé, notes de truffe
Long-lasting flavours, iodized, truffle notes

Grains moyens | origine France
Medium grain | origin France

Caviar Prunier Oscière Supérieur 30gr 160.

Douceur unique, texture crémeuse, belle persistance, légèrement iodé
Subtle, creamy texture, persistent, hint of sea saltiness

Grains moyens | couleur brun-gris clair | origine France
Medium grains | light brown-grey colour | origin France

Caviar Prunier Oscière Héritage 30gr 260.

Texture crémeuse, fondant en bouche, arômes délicats et complexes
Creamy texture, melting in the mouth, delicate and aromatic complexity

Gros grains | couleur brun-doré | origine France
Large grain | golden-brown colour | origin France

Servi avec des pommes de terre rattes tièdes, blinis GRTA et condiments
Served with warm ratte potatoes, GRTA blinis and dressings

L'ACCORD
VODKA

Belvedere 10 le shot de 4cl | *shot of 4cl* 50.

Bouteille en édition limitée
Limited edition bottle

Bouche : texture crémeuse, douceur miellée, notes de caramel et de café vert.
Finale : élégante et douce, notes de praline noisettée et de cacao noir.
Palate: creamy texture, honeyed sweetness, notes of caramel and green coffee.
Finish: elegant and smooth, hints of hazelnut praline and dark cocoa.

L'ACCORD
CHAMPAGNE

Ruinart Blanc de Blanc la bouteille de 75cl | *bottle of 75cl* 290.

Exclusivement élaboré à partir de chardonnay
Exclusively made from chardonnay

Bouche : arômes de fruits frais comme le cédrat, la poire et la pêche et notes florales et épicées de fleurs blanches, de gingembre et de baies roses.
Finale : fraîcheur aromatique d'agrumes mûrs et de fruits exotiques.
Palate: Fresh fruit aromas such as citron, pear, and peach, with floral and spicy notes of white flowers, ginger, and pink berries.
Finish: Aromatic freshness of ripe citrus and exotic fruits.

A PROPOS

ABOUT

Fondée en 1872 par Alfred Prunier, la Maison d'avant-garde est à l'origine du premier bar à huîtres et à champagne de Paris. C'est l'inventeur d'expériences gastronomiques modernes, centrées sur un univers dédié à « tout ce qui vient de la mer ».

En 1921, la Maison Prunier devient le premier producteur de caviar français et l'une des toutes premières fermes d'élevage d'esturgeons au monde, en Dordogne dès 1990.

Riche de plus de 150 ans d'expériences, Prunier est aujourd'hui la référence du caviar français d'exception et de son art de vivre gastronomique.

Founded in 1872 by Alfred Prunier, the avant-garde Maison pioneered the first oyster and champagne bar in Paris. It is the inventor of modern gastronomic experiences, focused on a universe dedicated to "everything from the sea."

In 1921, Maison Prunier became the first producer of French caviar and one of the very first sturgeon farming facilities in the world, established in Dordogne since 1990.

With over 150 years of experience, Prunier is now the reference for exceptional French caviar and its gastronomic lifestyle.

TAPAS

- Guacamole   18.
 Avocat, tomate, chips de tortillas
Avocado, tomato, tortilla chips
- L'Aubergine   18.
 Caviar d'aubergine, menthe, grenade, pain au levain
Aubergine caviar, mint, pomegranate, sourdough bread
- Volaille  21.
 Poulet IPS, sauce teriyaki
IPS chicken, teriyaki sauce
- Canard 18.
 Pani puri, canard confit, marmelade d'orange
Pani puri, duck confit, orange marmalade

LES INCONTOURNABLES

- Club Sandwich  44.
 Toast blanc, volaille IPS, mayonnaise, tomate, œuf, sucrose, bacon
White toast, IPS poultry, mayonnaise, tomato, egg, sucrose salad, bacon
- Le Végétarien   24.
 Pain au levain, avocat, tomate, concombre, roquette, fromage de chèvre
Sourdough bread, avocado, tomato, cucumber, rocket, goat cheese
- Cheeseburger  44.
 Bun brioché, bœuf, Gruyère, salade iceberg, tomate, oignons confits, sauce barbecue
Brioche bun, beef, Gruyère cheese, iceberg lettuce, tomato, caramelized onions, barbecue sauce
- Le Homard   59.
 Pain grillé, homard, estragon, salade iceberg, céleri, citron vert
Toasted bread, lobster, tarragon, iceberg lettuce, celery, lime
- Le Tartare de bœuf 38.
 Tartare de bœuf Simmental assaisonné, câpres, croûtons, sucrose
Seasoned Simmental beef tartare, capers, croutons, sucrose salad
- Garniture au choix 8.
 Pommes frites, salade, riz blanc, légumes, épinards, pomme purée
French fries, salad, white rice, vegetables, spinach, mashed potatoes
 Garniture supplémentaire / *Additional garniture*

- Velouté CCC**  24.
Carotte, curry, coco
Carrot, curry, coconut
- Salade Mandarin**   26.
Mélange de salades, avocat, concombre, quinoa, céleri, oignon rouge, tomate datterino, vinaigrette miel moutarde
Mixed greens, avocado, cucumber, quinoa, celery, red onion, datterino tomato, honey-mustard vinaigrette
- Salade César**    26.
Laitue romaine, œuf mollet, Gruyère, tomates séchées, croûtons, sauce César
Romaine lettuce, soft-boiled egg, Gruyère cheese, sun-dried tomatoes, croutons, caesar sauce
- Au poulet IPS** *with IPS chicken* 39.
- Aux gambas grillées** *with grilled king prawns* 43.
- Poke Bowl au saumon ou tofu**  30. / 28.
Riz à sushi, saumon cru ou tofu, avocat, radis, carotte, concombre, oignons frits, coulis de mangue, graines de sésame, sauce soja vinaigrée
Sushi rice, raw salmon or tofu, avocado, radish, carrot, cucumber, fried onions, mango coulis, sesame seeds, vinegar soy sauce

- Risotto**    62.
Homard, bisque, estragon, citron
Lobster, bisque, tarragon, lemon
- Saumon Caviar**    61.
Beurre blanc, caviar Baeri
Salmon, beurre blanc sauce, Baeri caviar
- Filet de bœuf**   86.
Fois gras poêlé, sauce madère à la truffe aestivum
Beef fillet, pan-fried foie gras, Madeira sauce with aestivum truffles
- Garniture au choix**
Pommes frites, salade, riz blanc, légumes, épinards, pomme purée
French fries, salad, white rice, vegetables, spinach, mashed potatoes
- Garniture supplémentaire / *For additional garniture* 8.

- Assiette de fromages**   28.
 Vacherin fribourgeois, simmental bleu, Gruyère 9 mois, tomme de Genève GRTA, confiture de figue
Cheese platter: vacherin fribourgeois, simmental bleu, 9-month Gruyère, GRTA Geneva tomme, fig jam
- Le Chocolat** 20.
 Crémeux Orfève 70%, noisettes du Piémont, mousse au chocolat au lait Villars
Orfève 70% chocolate cream, Piedmont hazelnuts, Villars milk chocolate mousse
- La Vanille** 18.
 Macaron grillé, chou bourbon caramel, bonbon tahiti craquant
Grilled macaron, bourbon caramel choux bun, crunchy Tahitian candy
- Tarte aux fruits rouges**   18.
 Crème diplomate à la vanille bourbon, sablé aux amandes
Diplomat cream with bourbon vanilla, almond shortbread
- Le Citron** 20.
 Mousse de citron vert, gel yuzu, citron d'Iran, sorbet au shiso
Lime mousse, yuzu gel, Iranian lemon, shiso sorbet
- Assiette de fruits frais coupés**   18.
Freshly cut fruits
- Glaces & Sorbets** 4. / 8. / 12.
 1, 2 ou 3 boules
 Parfums des glaces : vanille, café, chocolat, fève de tonka, amande, sésame noir, dulce de leche
 Parfums des sorbets : fraise, framboise, coco, piña colada (alcool), citron, fruit de la passion, mangue, yuzu
 1, 2 or 3 scoops
Ice cream flavours: vanilla, coffee, chocolate, tonka bean, almond, black sesame, dulce de leche
Sorbet flavours: strawberry, raspberry, coconut, piña colada (alcohol), lemon, passion fruit, mango, yuzu

- 🌱 Plat végétarien - *Vegan dish* 🚫 Sans gluten - *Gluten free*
- 🐟 Contient du poisson ou des fruits de mer - *Contains fish or seafood*
- 🥛 Produit laitier - *Dairy product* 🌰 Contient un fruit à coque - *Contains nuts*

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.

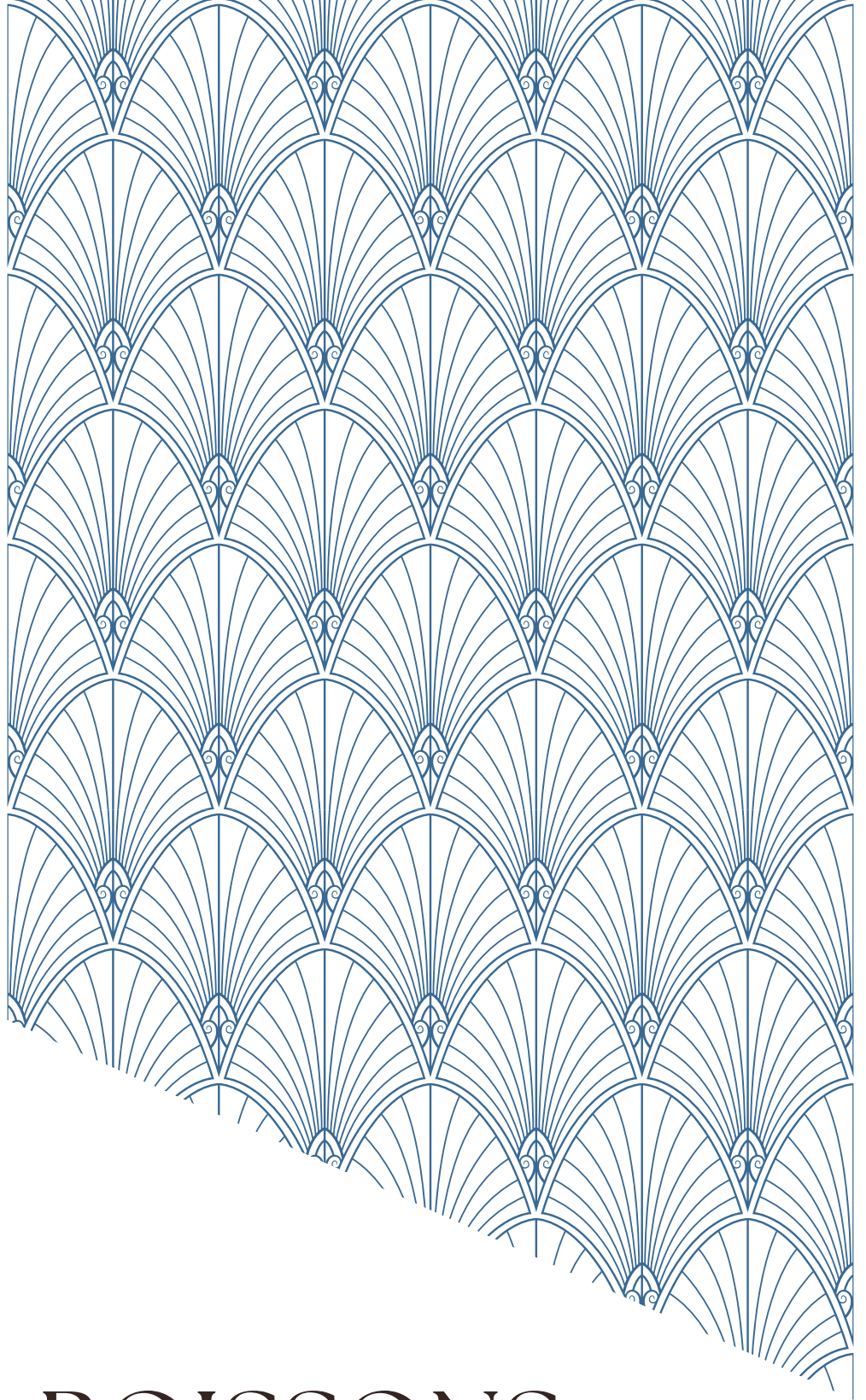
Origine de nos produits - *Origin of our products*

Bœuf : France et Suisse ; saumon : Écosse ; cabillaud : Norvège ; volaille : Suisse ; Foie gras : France
œufs suisses d'élevage en plein air
*Beef: France and Switzerland; salmon: Scotland; cod: Norway; poultry: Switzerland; foie gras: France
free-range Swiss eggs*

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 La Cuvée Brut	26.
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	31.
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.
		The Glenlivet 25 ans	110.

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.
	Ardberg 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	
	Calvados Château du Breuil 20 ans	34.
	Grappa Berta Magia	46.
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, framboise, pomme, fruit de la passion, tomate <i>Pineapple, raspberry, apple, passion fruit, 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	12.
<i>Hot chocolate, Latte Macchiato</i>	
Double Espresso	12.
Verre de lait	6.
<i>Glass of milk</i>	
Thé blanc, thé noir, thé vert	10.
<i>White tea, black tea, green tea</i>	