




MENU

- Houmous d'avocat  19.
 Avocat, pois chiche, tahini, cumin, pain libanais croustillant
Avocado hummus: avocado, chickpea, tahini, cumin, crispy Lebanese bread
- Gyozas de légumes  20.
 4 pièces : mélange de légumes croquants, champignons noirs, sauce soja vinaigrée
4 pieces of vegetable gyozas: mix of crunchy vegetables, black mushrooms, vinegar-soy sauce
- Frites à la truffe  18.
 Truffe mélanosporum, parmesan râpé
Truffle fries: melanosporum truffle, grated parmesan
- Bar et saumon dry-aged 32.
 Servis sur bloc de sel rose de l'Himalaya, sauce épicée cacahuète et agrume
Dry-aged sea bass and salmon: served on a Himalayan pink salt block, with spicy peanut and citrus sauce
- Caviar Baeri Impérial de Sologne 30gr 180.
 Caviar Oscietre Impérial 30gr 210.
 Servi avec blinis maison et condiments
Served with homemade blinis and condiments
- Poulet croustillant 21.
 Karaage poulet IPS croustillant, émulsion au miso, coriandre et citron vert
Crispy IPS chicken karaage, miso, lime and coriander mayonnaise
- Mini burgers de Wagyu 45.
 3 pièces : potato bun, bœuf Wagyu snacké, Appenzeller, mayonnaise à la truffe melanosporum, sucrine
3 pieces of mini Wagyu burgers: potato bun, seared Wagyu beef, Appenzeller cheese, melanosporum truffle mayonnaise, baby gem lettuce
- Tataki de bœuf Wagyu grillé 80gr 62.
Grilled Wagyu beef tataki
- Jambon Ibérique Bellota et Manchego 46.
 Assiette pour 2 personnes, servie avec pain au levain toasté
Iberian Bellota ham and Manchego: platter for 2 people, served with toasted sourdough bread


Salade César nature* 26.

Laitue romaine, copeaux de parmesan, croûtons, filets d'anchois, sauce César maison

Plain Caesar salad: 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*  +13.

Aiguillettes de poulet IPS croustillantes sauce barbecue  +13.
crispy IPS chicken strips with barbecue sauce

Gambas laquées (5 pièces) *glazed prawns (5 pieces)* +15.

Poke bowl au tofu ou saumon 26. | 28.

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

Club sandwich au poulet 46.

Suprême de poulet IPS, toast blanc, tomate, œuf au plat, sucrine, bacon, mayonnaise

Chicken club sandwich: IPS chicken supreme, white toast, tomato, fried egg, bacon, lettuce, mayonnaise

Club sandwich au saumon fumé 46.

Saumon fumé, toast blanc, tomate, œuf au plat, sucrine, concombre, crème à l'aneth

Smoked salmon club sandwich: smoked salmon, white toast, tomato, fried egg, lettuce, cucumber, dill cream

Cheeseburger Appenzeller 46.

Potato bun, 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

Lobster roll 69.

Brioche grillée, homard, avocat, carotte, céleri, sucrine, pomme verte, sauce kimchi
Grilled brioche, lobster, avocado, carrot, celery, lettuce, green apple, kimchi sauce

Tartare de bœuf Black Angus suisse dry-aged 21 jours 65.

Bœuf suisse taillé au couteau, assaisonnement tartare, pommes de terre cheveux d'ange

21-day dry-aged Swiss Black Angus beef tartare: hand-chopped Swiss beef, tartare seasoning, angel hair potatoes

Mac and Cheese au homard 69.

Rigatoni, homard, estragon, citron vert, cheddar, parmesan, sauce bisque

Lobster mac and cheese: rigatoni, lobster, tarragon, lime, cheddar, parmesan, bisque 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.

- 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*
- Citron yuzu 22.
Biscuit moelleux au yuzu, gelée et ganache au yuzu, cédrat confit, sablé
Soft yuzu biscuit, yuzu jelly and ganache, candied citron, shortbread
- Chocolat Orfève 19.
Biscuit brownie, mousse au chocolat 70% Pérou, pâte sablée au cacao
Brownie biscuit, 70% Peru chocolate mousse, cocoa shortcrust pastry
- Noix de coco 21.
Ganache à la noix de coco, biscuit et confit aux fruit de la passion,
croustillant à la noix de coco, mangue avion
Coconut ganache, biscuit and passion fruit confit, coconut crisp, mango
- Glaces & sorbets 5. | 10. | 15.
1, 2 ou 3 boules
Parfums des glaces : vanille, café, chocolat, amande, pistache,
dulce de leche, sésame noir
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, almond, pistachio,
dulce de leche, black sesame*
*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)
The Finest Cut : Aubonne (CH)

Poissonnerie *Fishmonger*

Novamedipesca : Plan-les-Ouates (CH)
Ultra marine : Carouge (CH)
The Finest Cut : Aubonne (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)

Epicerie *Grocery*


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



The Finest Cut, c'est l'art de sublimer la viande et le poisson à travers la technique ancestrale du Dry-Aging, une maturation qui révèle des saveurs profondes et une tendreté incomparable. Chaque pièce est sélectionnée avec exigence et affinée avec passion pour offrir une expérience gastronomique rare. Laissez-vous transporter par l'excellence du goût, où le temps et le savoir-faire transforment chaque bouchée en un moment d'exception.

The Finest Cut is the art of enhancing meat and fish through the ancient technique of Dry-Aging, a maturation process that reveals deep flavours and incomparable tenderness. Each piece is carefully selected and aged with passion to offer a rare gastronomic experience. Allow yourself to be transported by the excellence of taste, where time and expertise transform every bite into a moment of exceptional quality.

 Plat végétarien · *Vegetarian dish*

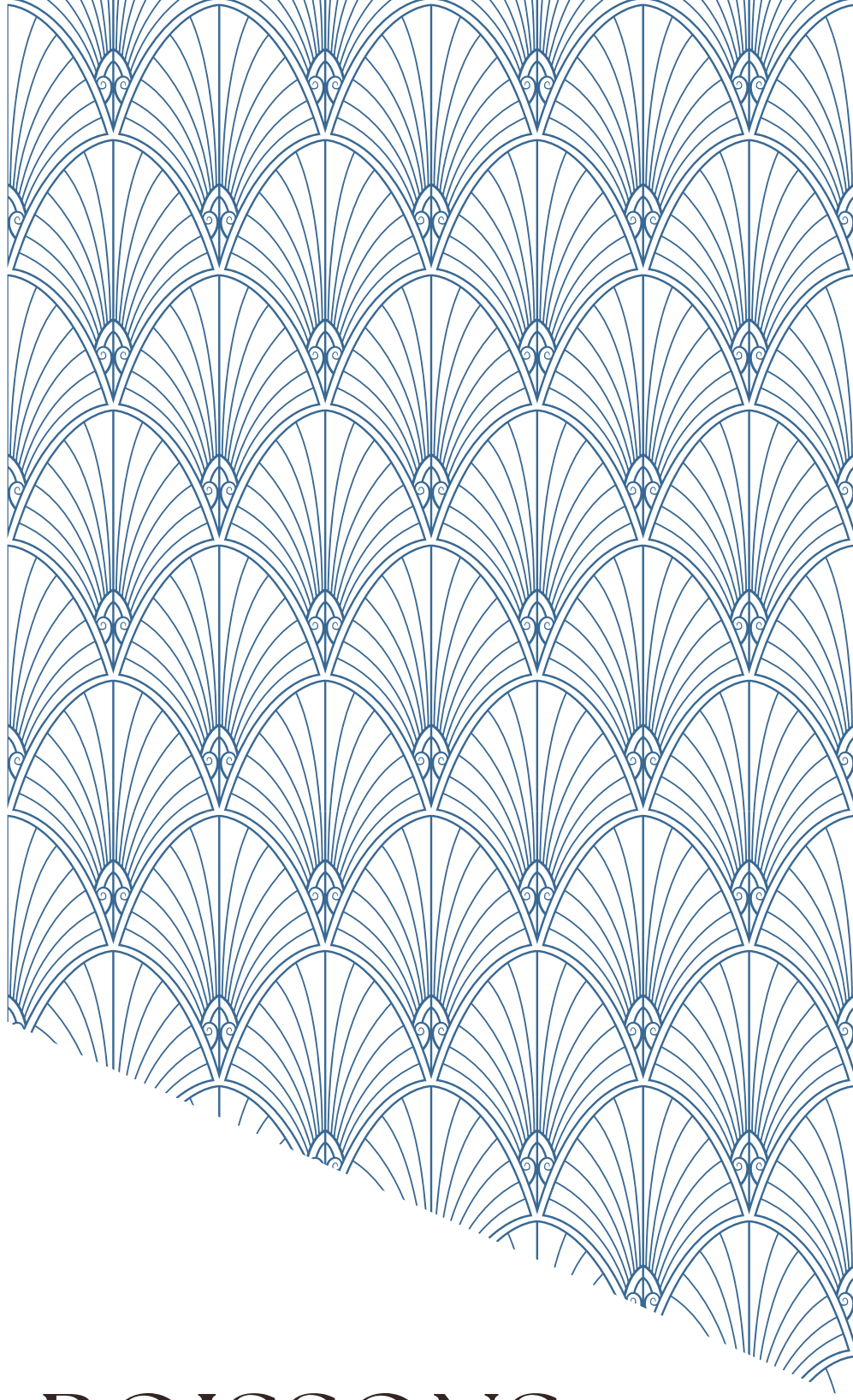
 Plats à base de produits locaux · *Dishes made with local products*

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		
Chablis	18.	
Domaine de l'Enclos, 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.
		Ardbeg 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.