

## Chez Caramela, le goût du vrai.

Sous la direction du Chef Thibaut Colin, notre cuisine est **faite maison**, de **saison**, et élaborée avec des **produits locaux**.

Engagés pour une **alimentation durable** et **responsable**, nous privilégions les **produits bio**, **GRTA**, **équitables**, et les **poissons** issus de la pêche durable (**MSC/ASC** et **bio**).












Certifié **EcoCook niveau Silver**, nous luttons aussi contre le **gaspillage alimentaire** : n'hésitez pas à emporter vos plats non terminés.

**Manger chez Caramela, c'est faire du bien à soi... et à la planète.**

## Entrées


	<b>Fricassée de chanterelles, écume boisée</b> <i>Sautéed chanterelles, forest-infused foam</i>		CHF 19.00
	<b>Ballotine de saumon bio et crevette ASC</b>		CHF 25.00
	Fromage frais à l'estragon et concombre		
	<b>Organic salmon ballotine with ASC-certified shrimp</b> <i>Fresh cheese with tarragon and cucumber</i>		
	<b>Velouté de courge butternut bio et cèpes</b>		CHF 18.00
	Allumettes beurrées <b>Creamy organic butternut squash soup with porcini</b> <i>Buttered bread sticks</i>		
	<b>Médallions de foie gras de canard Rougié à la Douceur d'Automne</b>		CHF 24.00
	Foie gras mi-cuit, chutney pomme-vanille bio de Madagascar et Calvados <b>Medallions of Rougié duck foie gras with Douceur d'Automne wine</b> <i>Foie gras mi-cuit, chutney pomme-vanille bio de Madagascar et Calvados</i>		
	<b>Entremet aux noix de Saint-Jacques MSC et cardons GRTA</b>		CHF 24.00
	Sauce à la verveine citronnée		
	<b>Scallop and cardoon mousse</b> <i>Lemon verbena sauce</i>		
	<b>Salade César au poulet GRTA ou aux crevettes ASC</b> 	Entrée	CHF 16.00
	Croûtons maison, parmesan, sauce César		
	<b>Caesar salad with GRTA chicken or ASC shrimps</b>	Plat	CHF 28.00
	<i>House croutons, parmesan, Cesar dressing</i>		
	<b>Salade verte bio</b> <i>Organic green salad</i>		CHF 8.00
	<b>Entrée du jour</b> Starter of the day		CHF 14.00

# Buddha Bowls






	Entrée	Plat
 <b>Buddha bowl végétarien</b> Pates langues d'oiseau, tomate, concombre, radis et radis noir pomme golden GRTA, avocat, sauce Caramela    <b>Vegetarian Buddha bowl</b>  <i>Pasta, tomato, cucumber, radish &amp; black radish,</i> <i>Golden apple, avocado, Caramela' dressing</i>   	CHF 13.00	CHF 22.00
<b>Buddha bowl au boeuf Suisse</b> <b>GRTA beef Buddha bowl</b>	CHF 18.00	CHF 32.00
<b>Buddha bowl au poulet GRTA</b> <b>GRTA chicken Buddha bowl</b>	CHF 16.00	CHF 30.00
 <b>Buddha bowl aux crevettes ASC au curry</b> <b>ASC shrimp curry Buddha bowl</b>	CHF 18.00	CHF 32.00
 <b>Buddha bowl au saumon bio laqué au soja</b> <b>Organic soy-glazed salmon Buddha bowl</b>	CHF 18.00	CHF 32.00
 <b>Buddha bowl à la burratina</b> <b>Burratina cheese Buddha bowl</b>	CHF 15.00	CHF 24.00

## Offre végétarienne









	1/2 Portion	Plat
 <b>Rösti de pommes de terre aux légumes d'antan</b> Servi avec burratina et petite saladine bio <b>Homemade potato rösti with heirloom vegetables</b> <i>Burratina cheese, mixed salad</i>	CHF 16.00	CHF 28.00
 <b>Moussaka végétarienne à la féta bio, salade bio</b>  <b>Vegetarian moussaka with organic feta, organic salad</b>	CHF 18.00	CHF 29.00

## Coin italien

	1/2 Portion	Plat
  <b>Risotto crémeux aux chanterelles et papadum</b> <b>Creamy chanterelle risotto with papadum</b>	CHF 16.00	CHF 29.00
 <b>Spaghetti bio à la bolognaise</b> <b>Organic spaghetti with bolognese</b>	CHF 15.00	CHF 25.00
 <b>Spaghetti bio aux champignons des bois crévés</b>  <b>Organic spaghetti with creamy wild mushrooms</b>	CHF 16.00	CHF 28.00

# Poissons

-  **Pavé de sandre, beurre blanc aux agrumes** CHF 42.00  
 Panais braisés et confits au miel Suisse  
**Pike-perch fillet, citrus beurre blanc**  
*Braised and honey-glazed Swiss parsnips*
-  **Saumon bio snacké à l'unilatéral** CHF 37.00  
 Crème à l'oseille et brocolini  
**Organic salmon seared on one side**  
*Sorrel cream and broccolini*
-  **Grosses crevettes sauvages flambées au limoncello** CHF 36.00  
 Mousseline de topinambours bio au curry et cardamome  
**Large wild prawns flambéed with limoncello**  
*Organic jerusalem artichoke mousseline with curry and cardamom*





# Viandes

-  **Filet de boeuf Suisse rassi, sauce aux chanterelles** CHF 43.00  
Bavarois de butternut à l'huile de noix et poivre de Timut  
**Swiss aged beef fillet, chanterelle sauce**  
*Butternut bavarois with walnut oil and Timut pepper*
-  **Smashed Eden Burger** CHF 32.00  
 Pain brioché, boeuf GRTA, oignons confits, Gruyère, salade, cornichons malossol, sauce burger maison   
**Smashed Eden burger**  
*Milkbread loaf, GRTA beef, candied onions, Gruyère, salad, malossol pickles, homemade burger sauce* 
-  **Filet mignon de cochon GRTA de la ferme de Jussy** CHF 40.00  
 Moutarde à l'anglaise et miel, carottes violettes glacées, oignons grelots, papadum  
**GRTA pork tenderloin from the Jussy farm**  
*English mustard and honey, glazed purple carrots, pearl onions, papadum*

## Quelle garniture pour accompagner votre plat?

Risotto , spaghetti bio , frites fraîches GRTA maison, patates douces rôties au four, spaëzli maison  

## Which side dish for your main course?

Risotto , organic spaghetti , homemade GRTA fresh French fries, oven-roasted sweet potatoes, homemade spaetzle  

# Desserts maison


## Café gourmand

CHF 15.00


### Gourmet coffee

Selection of miniature homemade desserts

 **Tiramisu à la châtaigne** CHF 12.00  
**Chestnut tiramisu**

 **Moelleux au chocolat, poires caramélisées, sorbet poire** CHF 12.00  
Chocolat Suisse bio "Felchlin"  
**Chocolate fondant with caramelized pears and pear sorbet**  
Organic Swiss chocolate 'Felchlin'

 **Crème brûlée au pain d'épices** CHF 12.00  
**Gingerbread crème brûlée**

 **Fondant au chocolat, cœur coulant au marron** CHF 12.00  
Chocolat Suisse bio "Felchlin", glace au choix **(12 minutes d'attente)**  
**Chocolate fondant with chestnut molten center**  
Organic Swiss chocolate 'Felchlin', ice cream of your choice **(12-minute wait)**

 **Fine tarte aux pommes GRTA tiède** CHF 12.00  
Glace au choix **(10 minutes d'attente)**  
**Warm GRTA apple tart**  
Ice cream of your choice **(10-minute wait)**

## Dessert du jour

CHF 10.00












Dessert of the day

## Glace et sorbet de chez l'Artisan Glacier, la boule

CHF 3.00

Ice-cream and sorbet from l'Artisan Glacier, one scoop

### Allergènes - Allergens

Gluten 	Oeuf / Egg 	Poisson / Fish 	Sesame 
Produits laitiers Dairy product 	Fruits à coques Nuts 	Moutarde Mustard 	
Crustacé Crustacean 	Soja Soya 	Céleri Celeri 	Sulfite Sulphite 

### Provenances

#### Viandes

Boeuf : Suisse  
Poulet : GRTA, Suisse  
Cochon : GRTA, Suisse  
Foie Gras : France

#### Poissons

Noix de Saint-Jacques MSC : Atlantique Nord-Est  
Saumon bio : Irlande  
Crevettes ASC : Vietnam  
Sandre : Suède  
Crevettes sauvages : Océan Indien Est



Lorsque cela est possible et selon la disponibilité de nos fournisseurs, nous privilégions des poissons certifiés MSC ou ASC, ainsi que des fruits et légumes issus de l'agriculture biologique.

Whenever possible and depending on supplier availability, we prioritize fish certified by MSC or ASC, as well as fruits and vegetables from organic farming.

# La philosophie de Caramela

## Certification Ecocook Niveau Silver



La durabilité et l'environnement sont au cœur de nos préoccupations. Nous souhaitons nous investir encore plus c'est pour cela que nous revoyons nos fournisseurs et leurs produits afin de proposer de plus en plus des produits issus de l'agriculture biologique, GRTA, et même issus du commerce équitable mais aussi des poissons labélisés MSC issue d'une pêche durable et respectueuse de l'environnement.

Nous affirmons notre engagement en adhérant au programme de certification "EcoCook Sustainable Restaurant" et en devenant labélisé niveau Silver en novembre 2023. Ce programme évalue notre niveau de durabilité, met en place une stratégie d'amélioration et garantit nos bonnes pratiques et engagements pour la santé des personnes et de la planète.

Nous valorisons les produits frais, de saison et locaux et dans une démarche d'une alimentation équilibrée et durable, nous luttons activement contre le gaspillage alimentaire aussi si vous venez avec votre contenant emportez les plats que vous ne consommez pas sur place.

## Nos partenaires

Nous accordons une grande importance dans le choix de nos fournisseurs. Dans le cadre de notre démarche de durabilité, nous travaillons en priorité avec des partenaires locaux qui peuvent nous fournir des matières premières issues de cultures Genevoises mais qui sont aussi en mesure de nous procurer des produits Bio. Pour les matières premières émanant de productions plus lointaines nous privilégions les produits issus du commerce équitable.

### Poissons et crustacés

Perche Import à Gland (VD)  
Le Comptoir by Planet (GE)

### Viandes :

#### Bœuf, Cochon

Boucherie du Palais à Carouge (GE)  
Maison Chazal à Genève (GE)  
Etablissements Fournier à Perly (GE)

#### Volaille

### Fruits et légumes

#### issus de l'agriculture biologique et/ou GRTA

Léguriviera (GE)  
Ferme Courtois à Genève

### Produits laitiers et œufs

Laiterie Réunies Genève à Plan les Ouates

### Pain, brioche et buns

Boulangerie Oberson à Genève

### Glaces

L'artisan Glacier à Lausanne

### Café Bio et Fairtrade

#### Thés et Infusions Bio

Café Cuendet à Crissier (VD)  
*Distributeur Café Malongo*

### Vin

Cave des Chevalières à Soral (GE)  
Cave de Genève  
Cave de la Devinière (bio) à Satigny  
Domaine du Centaure à Dardagny  
Domaine des Charmes (bio) à Satigny