

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

	Fricassée de chanterelles, écume boisée <i>Sautéed chanterelles, forest-infused foam</i>	CHF 19.00
	Ballotine de saumon bio et crevette ASC Fromage frais à l'estragon et concombre <i>Organic salmon ballotine with ASC-certified shrimp</i> <i>Fresh cheese with tarragon and cucumber</i>	CHF 25.00
	Velouté de courge butternut bio et cèpes Allumettes beurrées <i>Creamy organic butternut squash soup with porcini</i> <i>Buttered bread sticks</i>	CHF 18.00
	Médaillons de foie gras de canard Rougié à la Douceur d'Automne Foie gras mi-cuit, chutney pomme-vanille bio de Madagascar et Calvados <i>Medallions of Rougié duck foie gras with Douceur d'Automne wine</i> <i>Foie gras mi-cuit, chutney pomme-vanille bio de Madagascar and Calvados</i>	CHF 24.00
	Entremet aux noix de Saint-Jacques MSC et cardons GRTA Sauce à la verveine citronnée <i>Scallop and cardoon mousse</i> <i>Lemon verbena sauce</i>	CHF 24.00
	Salade César au poulet GRTA ou aux crevettes ASC  Croûtons maison, parmesan, sauce César <i>Caesar salad with GRTA chicken or ASC shrimps</i> <i>House croutons, parmesan, Cesar dressing</i>	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> Entrée Plat </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-top: 5px;"> CHF 16.00 CHF 28.00 </div>
	Salade verte bio <i>Organic green salad</i>	CHF 8.00
	Entrée du jour <i>Starter of the day</i>	CHF 14.00

Buddha Bowls

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

Offre végétarienne



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

Coin italien

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

Poissons

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

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 <i>Butternut bavarois with walnut oil and Timut pepper</i>	
 Smashed Eden Burger	CHF 32.00
 Pain brioché, boeuf GRTA, oignons confits, Gruyère, salade, cornichons malossol, sauce burger maison Ø  Smashed Eden burger <i>Milkbread loaf, GRTA beef, candied onions, Gruyère, salad, malossol pickles, homemade burger sauce Ø</i>	
 Filet mignon de cochon GRTA de la ferme de Jussy	CHF 40.00
 Moutarde à l'anglaise et miel, carottes violettes glacées, oignons grelots, papadam GRTA pork tenderloin from the Jussy farm <i>English mustard and honey, glazed purple carrots, pearl onions, papadam</i>	

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 chataigne	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
<i>Dessert of the day</i>		
Glace et sorbet de chez l'Artisan Glacier, la boule		CHF 3.00
<i>Ice-cream and sorbet from l'Artisan Glacier, one scoop</i>		

Allergènes - Allergens

Gluten 	Oeuf / Egg 	Poisson / Fish 	Sesame 
Produits laitiers Dairy product		Fruits à coques Nuts	
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 privilégiions 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 garantie 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 :

Boucherie du Palais à Carouge (GE)

Bœuf, Cochon

Maison Chazal à Genève (GE)

Volaille

Etablissements Fournier à Perly (GE)

Fruits et légumes

Léguriviera (GE)

issus de l'agriculture biologique et/ou GRTA

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

Café Cuendet à Crissier (VD)

Thés et Infusions Bio

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