

Chez Caramela, le goût du vrai.

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

Parce que **bien manger** commence par des choix simples, pensez à accompagner votre repas **d'eau** et à privilégier une **alimentation variée et équilibrée**. Une philosophie qui guide également notre cuisine au quotidien.

Engagés pour une alimentation **durable et responsable**, nous privilégions les produits **biologiques, certifiés GRTA** ou issus du **commerce équitable**, ainsi que les poissons provenant d'une **pêche** ou d'un élevage durable (**MSC, ASC ou bio**).

Certifié **EcoCook niveau Silver**, notre établissement lutte également contre le **gaspillage alimentaire** : n'hésitez pas à demander à emporter les plats que vous n'avez pas terminés.

Manger chez Caramela, c'est se faire du bien... tout en prenant soin de la planète.

Entrées

	Œuf parfait Suisse bio aux girolles et son crémeux		CHF 23.00
	<i>Perfect Swiss organic egg with chanterelles and chanterelle cream</i>		
	Soupe de poissons de roche maison		CHF 19.00
	Croûtons et rouille safranée		
	Homemade rockfish soup		
	<i>Croutons and saffron rouille</i>		
	Sashimi de thon rouge MSC	Entrée	CHF 23.00
	Laqué au soja, avocat et perlage de yuzu	Plat	CHF 34.00
	Bluefin tuna sashimi (MSC-certified)		
	<i>Soy-glazed, with avocado and yuzu pearls</i>		
	Escalope de foie gras poêlé à la crème de cèpes		CHF 24.00
	Chutney pomme-courge au vinaigre, pomme verte et miel		
	Pan-seared foie gras escalope with porcini cream sauce		
	<i>Apple and pumpkin chutney with vinegar, green apple and honey</i>		
	Salade verte bio		CHF 10.00
	<i>Organic green salad</i>		
	Entrée du jour		CHF 14.00
	Starter of the day		
	Salade César au poulet GRTA ou aux crevettes ASC	Entrée	CHF 18.00
	Croûtons maison, parmesan, sauce César*	Plat	CHF 29.00
	Caesar salad with GRTA chicken or ASC shrimps		
	<i>House croutons, parmesan, Cesar dressing*</i>		

Buddha Bowls

Buddha bowl végétarien

Quinoa bio, patate douce, pommes golden, avocat, concombre, girolles, betterave chioggia, sauce Caramela 

Vegetarian Buddha bowl

Organic quinoa, sweet potato, Golden apple, avocado, cucumber, chanterelle mushrooms and Chioggia beetroot, Caramela sauce 

Buddha bowl au boeuf Suisse

Beef Buddha bowl

Buddha bowl au poulet GRTA

GRTA chicken Buddha bowl

Buddha bowl au thon rouge MSC laqué au sésame

et yuzu (mi-cuit ou cru)

Buddha bowl with sesame and yuzu-glazed bluefin tuna MSC-certified (seared rare or raw)

Buddha bowl au foie gras poêlé

Buddha bowl with pan-seared foie gras

Buddha bowl et oeuf parfait Suisse bio

Buddha bowl with a perfect Swiss organic egg

Entrée	Plat
CHF 14.00	CHF 22.00

CHF 18.00	CHF 32.00
-----------	-----------

CHF 16.00	CHF 30.00
-----------	-----------

CHF 20.00	CHF 34.00
-----------	-----------

CHF 18.00	CHF 32.00
-----------	-----------

CHF 17.00	CHF 29.00
-----------	-----------

Offre végétarienne



Patate douce rôtie, girolles poêlées et oeuf parfait Suisse bio

Garnie de ricotta aux fines herbes

Roasted sweet potato, sautéed chanterelles and perfect Swiss Organic egg

Topped with herb-infused ricotta

Moussaka végétarienne, aubergine bio et féta bio, salade bio

Vegetarian moussaka, organic eggplant & feta, organic salad

1/2 Portion	Plat
	CHF 29.00

CHF 18.00	CHF 29.00
-----------	-----------

Coin italien

Risotto aux cèpes Porcini mushroom risotto

Spaghetti bio à la bolognaise maison de bœuf suisse *Organic spaghetti with homemade Swiss beef Bolognese*

Spaghetti bio aux girolles *Organic spaghetti with chanterelle mushrooms*

1/2 Portion	Plat
CHF 17.00	CHF 29.00

CHF 15.00	CHF 25.00
-----------	-----------

CHF 15.00	CHF 25.00
-----------	-----------

Poissons

 **Thon rouge MSC mi-cuit au sésame** CHF 35.00
 Mousseline de butternut bio au lait de coco et curry doux
Sesame-crusted bluefin tuna, seared rare (MSC-certified)
Organic butternut squash mousseline with coconut milk and mild curry

 **Queue de homard MSC et sa bisque** CHF 42.00
 Girolles et écrasé de panais à la noisette
Lobster tail with lobster bisque (MSC-certified)
Chanterelles and crushed parsnip with hazelnuts

Viandes

 **Entrecote de boeuf parisienne GRTA** CHF 35.00
Sauce aux cèpes, frites fraîches et salade verte bio 
GRTA Paris-style beef entrecôte
Porcini mushroom sauce, homemade fries and organic green salad

 **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 

 **Blanc de poulet GRTA cuit à basse température** CHF 32.00
Jus au romarin, topinambours bio rôtis au poivre noir
Slow-cooked GRTA chicken breast
Rosemary jus, organic roasted Jerusalem artichokes with black pepper

Quelle garniture pour accompagner votre formule plat?

Risotto , quinoa bio, spaghetti bio ,
frites fraîches maison, patate douce rôtie au four

Which side dish for your main course?

Risotto , organic quinoa, organic spaghetti ,
homemade fresh fries, oven-roasted sweet potato

Provenances

Viandes

Boeuf : GRTA ou Suisse
Poulet : GRTA, Suisse
Foie gras : France

Poissons

Thon : Océan Indien / Océan Pacifique
Homard MSC : Canada
Crevettes ASC : Vietnam
Poissons de roche : Atlantique Nord-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.

Notre restaurant vous propose des petites portions pour vos enfants jusqu'à 11 ans.
Our restaurant offers small portions for your children up to 11 years old

Desserts maison

Café gourmand

CHF 15.00

Gourmet coffee with a selection of miniature homemade desserts



Tiramisu à la chataigne

CHF 12.00

Chestnut tiramisu



Profiterolles à la glace de marron

CHF 12.00

Sauce au chocolat Suisse bio "Felchlin"

Profiteroles with chestnut ice cream

Organic Swiss "Felchlin" chocolate sauce



Coeur coulant au chocolat Suisse bio "Felchlin"

CHF 12.00

Glace au choix - 10 minutes d'attente

Organic Swiss "Felchlin" chocolate fondant with a molten center

Choice of ice cream - 10-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



Crème brûlée à la fleur de sureau

CHF 12.00

Elderflower crème brûlée

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



Nos labels



Label Fait Maison

Les mets proposés sur cette carte sont élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison, exceptés ceux qui sont signalés par un astérisque (*).



Le label Fourchette verte

distingue les établissements proposant une cuisine équilibrée, savoureuse et respectueuse de la santé ainsi que de l'environnement.

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

Boucherie du Palais à Carouge (GE)
Maison Chazal à Genève (GE)

Volaille

Etablissements Fournier à Perly (GE)

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 des Charmes (bio) à Satigny