
























# Pour débiter...








  	<p>La tomme de Genève Val d'Arve GRTA panée et poêlée, pommes vapeur aux herbes fraîches, salade croquante  <i>Breaded and pan-fried "tomme de Genève", steamed potatoes with fresh herbs, salad</i></p>	<p>CHF 16.00</p> 	
	<p>La salade Grecque revisitée, féta BIO et AOP, légumes grillés et marinés à l'huile d'olive, sauce yaourt aux zestes de citron vert  <i>Greek salad with organic feta cheese, grilled vegetables marinated with olive oil, yogurt sauce with lime' zest</i></p>	<p>CHF 17.00</p> 	
	<p>La fraîcheur avocat, mangue, poivrons au thym citronné de Soral et crevettes ASC poêlées  <i>Avocado, mango, peppers with lemon thyme and shrimps</i></p>	<p>CHF 18.00</p>	
	<p>Salade verte  <i>Green salad</i></p>	<p>CHF 8.00</p> 	
	<p>Entrée du jour  <i>Starter of the day</i></p>	<p>CHF 13.00</p>	
			<b>En plat</b>
 	<p>Buddha bowl, riz parfumé, avocat, mangue, carottes râpées, concombre, sauce teriyaki  <i>Buddha bowl, rice, avocado, mango, grated carrots, cucumber, teriyaki sauce</i></p>		
	<p>Au choix - <i>your choice</i> :</p>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Boeuf GRTA, <i>beef</i></li> </ul>	<p>CHF 17.00</p>	<p>CHF 28.00</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saumon ASC mariné à l'aneth et citron vert  <i>salmon marinated in dill and lime</i></li> </ul>	<p>CHF 18.00</p>	<p>CHF 30.00</p>
 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Burratina au pesto, <i>burratina cheese with pesto</i></li> </ul> 		<p>CHF 24.00</p>
     	<p>Salade César au poulet  <i>Chicken cesar salad</i></p>		<p>CHF 24.00</p>

# Côté mer...



-  Le loup de mer MSC en filet, sauce vierge, légumes grillés et marinés à l'huile d'olive, riz parfumé CHF 36.00  
*Fillet of sea bass, virgin sauce, grilled vegetables marinated in olive oil, rice*
-  Les crevettes ASC, snackées aux pistils de safran, légumes nouveaux, pommes vapeur aux herbes fraîches CHF 35.00  
 *Shrimps with saffron, seasonal vegetables, steamed potatoes with fresh herbs*

# Côté terre...

## Le Boeuf

- Pavé de rumsteak GRTA, jus de cognac, fricassée de chanterelles d'été, légumes nouveaux, frites fraîches CHF 39.00  
*Beef rump-steak, Cognac' juice, chanterelles, seasonal vegetables, French fries*
-  Tartare d'onglet de bœuf GRTA coupé au couteau, ail des ours et pignons de pin torréfiés, frites fraîches, salade verte CHF 35.00  
 *Beef tab in tartar with wild garlic and roasted pine nuts, French fries, green salad*
-   Smashed Eden Burger GRTA, Gruyère, confit d'oignons, tomates séchées, salade, sauce tartare, frites fraîches CHF 32.00  
   *Smashed burger, Gruyère cheese, onion candied, dry tomatoes, salad, tartar sauce, French fries*

## La Volaille



-  Le Poulet de la Ferme de Jussy cuit en deux façons CHF 32.00  
 la cuisse confite à la moutarde de Meaux, le suprême infusé au gingembre, carottes fanes, pommes châteaux  
*Chicken from "Jussy" farm, leg confit with Meaux mustard, supreme infused with ginger, carrots, potatoes*

## Le Veau

Les médaillons aux brisures de truffes, fricassée de salsifis au jus de persil, écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive  
*Veal' medallions with truffles' fragments, salsifis with parsley' juice, mashed potatoes with olive oil*




CHF 40.00

## L'Agneau

 *Le filet, jus au thym de notre jardin, mousseline de brocolis aux amandes, écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive*  
 *Lamb fillet with thyme' juice from our garden, broccolis muslin with almonds, mashed potatoes with olive oil*





CHF 39.00




## Coin Italien...

 Tagliatelle au pesto, chanterelles d'été et burratina  
 *Tagliatelle with pesto, chanterelles and burrata cheese* 

CHF 26.00

### Spaghetti :

-  Tomates fraîches, olives et basilic  
*Fresh tomatoes, olives and basil*  CHF 21.00
-  Pesto  CHF 21.00
- Bolognaise  CHF 24.00
-  Crème et parmesan / *Cream & parmesan*  CHF 23.00

 Risotto aux légumes grillés et marinés à l'huile d'olive et pignons de pin torréfiés  
 *Risotto with grilled vegetables marinated in olive oil and roasted pine nuts* 

CHF 31.00


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

# Offre végétarienne...

-  Lentilles de la Ferme de Sauvigny, légumes de saison  
Burratina et crémeux à l'ail des ours


*Lentils from "Ferme de Sauvigny", seasonal vegetables  
Burratina and wild garlic cream*

-  Tartelette sablée à la farine d'épeautre, légumes de saison,  
saladine croquante, vinaigrette aux fèves

*Tartlet with spelt flour, seasonal vegetables,  
Crunchy salad with broad beans' dressing*

CHF 28.00


## Burger Eden Végé

-  Buns au maïs, galette de lentilles de la Ferme de Sauvigny,  
poivrons grillés et marinés à l'huile d'olive,  
sauce yaourt aux zestes de citron vert, frites fraîche

*Corn buns, lentil galette, grilled peppers marinated in olive oil,  
yoghourt sauce with lime'zest, French fries*

CHF 31.00

## La Wellness Attitude...

-  Le saumon ASC en tartare, frais et fumé,  
avocat, aneth, citron vert et gingembre  
Riz parfumé

*Fresh and smoked salmon tartar,  
avocado, dill, lime and ginger, rice*
















CHF 32.00



**Bien manger  
Bien bouger!**



# Enfin les douceurs...

- |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                 |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|     | Café gourmand<br><i>Gourmet coffee</i>                                                                                                                                                                                          | CHF 15.00 |
|     | Tiramisu au limoncello<br><i>Limoncello' tiramisu</i>                                                                                                                                                                           | CHF 11.00 |
|     | Cheesecake à la vanille Bourbon, ananas confit<br><i>Vanilla Bourbon cheesecake, candied pineapple</i>                                                                                                                          | CHF 11.00 |
|     | Fine tarte aux pommes tiède, glace au choix<br>(à commander en début de repas ou 10 minutes d'attente)<br><i>Apple tart with ice-cream of your choice</i><br><i>(to be ordered at the beginning otherwise, 10 minutes wait)</i> | CHF 11.00 |
|    | Moelleux au chocolat, glace au choix<br><i>Chocolate cake with ice-cream of your choice</i>                                                                                                                                     | CHF 11.00 |
|                                                                                                                                                                                                                                                        | Salade de fruits frais maison<br><i>Home-made fresh fruits salad</i>                                                                                                                                                            | CHF 9.00  |
|                                                                                                                                                                                                                                                        | Dessert du jour<br><i>Desert of the day</i>                                                                                                                                                                                     | CHF 9.00  |
|                                                                                                                                                                                                                                                        | Glace et sorbet de chez l'Artisan Glacier, la boule<br><i>Ice-cream and sorbet form l'Artisan Glacier, one scoop</i>                                                                                                            | CHF 3.00  |

## Le dessert signature de Caramela

Pavlova revisitée au citron cédrat

Pavlova with cedrat' lemon

CHF 11.00



Provenance des viandes	Provenance des poissons
Boeuf : Genève	Loup de mer MSC : Atlantique Nord-Est
Volaille : Genève	Crevettes ASC : Vietnam
Veau : Suisse	Saumon ASC : Norvège
Agneau : Suisse	



Tous nos poissons et crustacés sont labélisés MSC ou ASC.

Ils sont issus d'une pêche durable et respectueuse de l'environnement.

## Allergènes - Allergens



Oeuf / Egg



Fruits à coques / Nuts



Produits laitiers / Dairy products



Sésame / Sesame



Gluten



Moutarde / Mustard



Poisson / Fish



Soja / Soya



Crustacés / Crustacean

Pour plus d'information sur la présence d'allergènes dans nos plats n'hésitez pas à nous demander.