CARAMELA
RESTAURANT

Notre restaurant est labelisé Fait Maison ainsi qu'Ambassadeur du Terroir Genevois.
David Bourgeois, chef du restaurant Caramela depuis de nombreuses années, a à cœur de proposer une cuisine de saison, fait maison, avec des produits frais et locaux.
Chaque année, quand le printemps arrive, il cultive ses herbes aromatiques sur le toit de l'hôtel afin de pouvoir les utiliser dans les plats qu'il cuisine.

LAUREAT DU CONCOURS A TABLE! 2022

Nous sommes fières de cette récompense qui reflète l'engagement de l'équipe de salle ainsi que la créativité et les recherches du Chef de cuisine pour offrir à nos clients des mets de qualité, élaborés avec des produits de saison issus de producteurs locaux.

La durabilité et l'environnement sont au coeur 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.

Déjà labélisé Swisstainable Level II - Engaged, nous affirmons notre engagement et avons récemment adhéré au programme de certification "EcoCook Sustainable Restaurant".
Notre objectif est d'être certifié Niveau 4 avant la fin de l'année 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.

Pour débuter...

La tomme de Genève Val d'Arve GRTA panée et poêlée, pommes vapeur aux herbes fraîches, salade croquante — CHF 16.00
Breaded and pan-fried "tomme de Genève", steamed potatoes with fresh herbs, salad

La salade Grecque revisitée, féta BIO et AOP, légumes grillés et marinés à l'huile d'olive, sauce yaourt aux zestes de citron vert — CHF 17.00
Greek salad with organic feta cheese, grilled vegetables marinated with olive oil, yogourt sauce with lime' zest

La fraicheur avocat, mangue, poivrons au thym citronné de Soral et crevettes ASC poêlées — CHF 18.00
Avocado, mango, peppers with lemon thyme and shrimps

Salade verte — CHF 8.00
Green salad

Entrée du jour — CHF 13.00
Starter of the day

	En plat	
Buddha bowl, riz parfumé, avocat, mangue, carottes râpées, concombre, sauce teriyaki *Buddha bowl, rice, avocado, mango, grated carrots, cucumber, teriyaki sauce* Au choix - *your choice :*		
• Boeuf GRTA, *beef*	CHF 17.00	CHF 28.00
• Saumon ASC mariné à l'aneth et citron vert *salmon marinated in dill and lime*	CHF 18.00	CHF 30.00
• Burratina au pesto, *burratina cheese with pesto*		CHF 24.00
Salade César au poulet *Chicken cesar salad*		CHF 24.00

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
la cuisse confite à la moutarde de Meaux, le suprême infusé au gingembre, carottes fanes, pommes châteaux — CHF 32.00
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 — CHF 40.00
Veal' medallions with truffles' fragments, salsifies with parsley' juice, mashed potatoes with olive oil

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 — CHF 39.00
Lamb fillet with thyme' juice from our garden, broccolis muslin with almonds, mashed potatoes with olive oil

Coin Italien...

Tagliatelle au pesto, chanterelles d'été et burratina — CHF 26.00
Tagliatelle with pesto, chanterelles and burrata cheese

Spaghetti :

- Tomates fraiches, olives et basilic — CHF 21.00
  Fresh tomatoes, olives and basil
- 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 — CHF 31.00
Risotto with grilled vegetables marinated in olive oil and roasted pine nuts

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 Sauverny, légumes de saison
Burratina et crémeux à l'ail des ours

Lentils from "Ferme de Sauverny", 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 Sauverny,
poivrons grillés et marinés à l'huile d'olive,
sauce yaourt aux zestes de citron vert, frites de polenta

Corn buns, lentil galette, grilled peppers marinated in olive oil,
yoghourt sauce with lime'zest, polenta 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 *Gourmet coffee*	CHF 15.00
Tiramisu au limoncello *Limoncello' tiramisu*	CHF 11.00
Cheesecake à la vanille Bourbon, ananas confit *Vanilla Bourbon cheesecake, candied pineapple*	CHF 11.00
Fine tarte aux pommes tiède, glace au choix **(à commander en début de repas ou 10 minutes d'attente)** *Apple tart with ice-cream of your choice* *(to be ordered at the beginning otherwise, 10 minutes wait)*	CHF 11.00
Moelleux au chocolat, glace au choix *Chocolate cake with ice-cream of your choice*	CHF 11.00
Salade de fruits frais maison *Home-made fresh fruits salad*	CHF 9.00
Dessert du jour *Desert of the day*	CHF 9.00
Glace et sorbet de chez l'Artisan Glacier, la boule *Ice-cream and sorbet form l'Artisan Glacier, one scoop*	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
- Produits laitiers / Dairy products
- Gluten
- Poisson / Fish
- Crustacés / Crustacean
- Fruits à coques / Nuts
- Sésame / Sesame
- Moutarde / Mustard
- Soja / Soya

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