

# CARAMELA

## RESTAURANT

Notre restaurant est labellisé 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.



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.

Nous affirmons notre engagement et avons récemment adhéré au programme de certification "EcoCook Sustainable Restaurant".

Notre objectif est d'être certifié Niveau Silver avant la fin de l'année 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.

# Pour débiter...




  	L'oeuf du Domaine de la Prairie, mollet puis frit, crémeux aux bolets <i>Soft-boiled and fried egg, creamy sauce with boletus mushrooms</i>		CHF 16.00	
 	Le potimarron en velouté, brisures de marrons glacés <i>Pumpkin creamy soup, slices of candied chestnuts</i>		CHF 15.00	
  	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>		CHF 15.00	
	Salade verte bio - <i>Organic green salad</i>		CHF 8.00	
	Entrée du jour - <i>Starter of the day</i>		CHF 13.00	
 	Buddha bowl, riz complet bio, avocat, mangue, carottes bio râpées, concombre, sauce teriyaki <i>Buddha bowl, organic whole grain rice, avocado, mango, grated organic carrots, cucumber, teriyaki sauce</i>			
	Au choix - <i>your choice</i> :			
	• Boeuf GRTA, <i>beef</i>		CHF 17.00	CHF 28.00
 	• Suprême de volaille GRTA pané au sésame <i>Chicken supreme breaded with sesame</i>		CHF 16.00	CHF 25.00
	• Saumon (ASC ou bio) mariné à l'aneth et citron vert <i>Salmon marinated in dill and lime</i>		CHF 18.00	CHF 30.00
 	• Burratina au pesto, <i>Burratina cheese with pesto</i>			CHF 24.00
   	Salade César au suprême de volaille GRTA <i>Chicken cesar salad</i>		CHF 13.00	CHF 24.00

## Côté mer...


	La daurade MSC en filet marinée au combava, jus de volaille, tronçons de blancs de poireaux bio confits, riz complet bio <i>Sea bream fillet marinated with combava, poultry juice, candied organic leeks, organic whole grain rice</i>		CHF 35.00	
	Les crevettes ASC, curry vert au lait de coco, légumes d'automne, riz complet bio <i>Shrimps, green curry with coconut milk, seasonal vegetables, organic whole grain rice</i>		CHF 35.00 1/2 portion CHF 18.00	
 	Les noix de Saint-Jacques MSC snackées, beurre blanc citronné, tronçons de blancs de poireaux bio confits, écrasée de pommes de terre au thym de notre jardin <i>Scallops snacked, white lemon butter, candied organic leeks, mashed potatoes with thyme from our garden</i>		CHF 36.00 1/2 portion CHF 19.00	

# Côté terre...

## Le Boeuf

-  Pavé de rumsteak GRTA, fricassée de bolets et son jus, légumes d'automne, gratin dauphinois CHF 39.00  
*Beef rump-steak, juice with boletus mushrooms, seasonal vegetables, potatoes gratin*
-  Tartare d'onglet de bœuf GRTA coupé au couteau, burattina, tomates séchées, roquette assaisonnée à l'huile aromatisée à la truffe, frites fraîches, salade verte CHF 35.00  
*Beef tab in tartar, burratina cheese, dried tomatoes, fresh French fries, green salad*
-  Smashed Eden Burger GRTA, confit d'oignons rouges, bacon grillé, tranche de reblochon, tomate, salade, sauce à la moutarde, frites fraîches CHF 32.00  
*Smashed burger, candied red onion, grilled bacon, reblochon cheese, tomato salad, mustard sauce, fresh French fries*



## La Volaille

-  Le suprême de volaille GRTA doré sur peau, jus de légumes, embeurrée de laitue braisée, gratin dauphinois CHF 30.00  
*Chicken supreme, vegetables' juice, braised lettuce, potatoes gratin*











## La Chasse

- Filet mignon de sanglier aux baies de genièvre CHF 35.00  
*Wild boar filet mignon with juniper berries*
- Entrecôte de cerf aux champignons de bois CHF 38.00  
*Deer steak with wild mushrooms*

### Garniture chasse :


-  Tagliatelle, chou rouge braisé, poire au vin aromatisée à la cannelle, marrons glacés  
 Tagliatelle, braised red cabbage, pear in wine flavored with cinnamon, chestnuts spread

# Coin Italien...

-  Tagliatelle au pesto, bolets et burratina  CHF 31.00  
*Tagliatelle with pesto, boletus mushrooms and burrata cheese*
- Spaghetti :
- Tomates fraîches, 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 au potimarron et noix de muscade, lié au mascarpone  CHF 26.00  
*Risotto with pumpkin and nutmeg, with mascarpone* 1/2 portion  
CHF 14.00
-  

## La Wellness Attitude...

Bien manger  
Bien bouger!

-  Le saumon (ASC ou bio) en tartare, frais et fumé, zestes de citron vert, mangue, coriandre, pignons de pin torréfiés, riz complet bio


*Fresh and smoked salmon tartar, zest of lime, mango, coriander, roasted pine nuts, organic whole grain rice*

CHF 33.00



## Offre végétarienne...



-  Poêlée de patates douces bio, confits aux légumes d'automne bio, féta bio aux fines herbes

*Pan-fried organic sweet potatoes, confit with autumn organic vegetables, organic feta with fine herbs*

1/2 portion : CHF 15.00    En plat : CHF 28.00



- Tartelette sablée à la farine de sarrasin GRTA et Bio, légumes bio de saison, saladine croquante, vinaigrette aux fèves

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

En plat : CHF 28.00



## Burger Eden Végé













- Buns au pesto, courgettes et aubergines bio grillées, poivrons bio confits, mozzarella bio, pesto, tomate et salade bio, frites de polenta GRTA et bio du Domaine de l'Abbaye

*Buns with pesto, grilled organic zucchini & eggplant, candied organic peppers, organic mozzarella, pesto, organic tomato & salad, polenta fries*

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

# Enfin les douceurs...

-   Café gourmand  
*Gourmet coffee* CHF 15.00
-   Tiramisu aux marrons  
*Chestnuts' tiramisu* CHF 11.00
-   Brioche artisanale façon pain perdu, caramel beurre salé,  
glace au choix  
**(à commander en début de repas ou 10 minutes d'attente)**  
*Artisanal French toast, salted butter caramel, ice-cream of your choice*  
*(to be ordered at the beginning otherwise, 10 minutes wait)* 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



Cœur coulant chocolat au caramel beurre salé,  
glace au choix  
**(à commander en début de repas ou 15 minutes d'attente)**

*Chocolate melting heart with salted butter caramel,  
ice-cream of your choice*  
*(to be ordered at the beginning otherwise, 15 minutes wait)*

CHF 12.00

## Allergènes - Allergens



Gluten



Produits laitiers  
dairy product



Sésame  
Sesame



Crustacé  
Crustacean



Oeuf / Egg



Fruits à coques  
Nuts



Moutarde  
Mustard



Soja / Soya



Poisson / Fish

Provenance des viandes	Provenance des poissons
Boeuf : Genève Volaille : Genève Sanglier : Espagne Cerf : Union Européenne	Daurade MSC : Turquie Crevettes ASC : Vietnam Saumon ASC : Norvège ou Ecosse Noix de Saint-Jacques MSC : Pacifique Nord-Ouest



Tous nos poissons et crustacés sont labélisés MSC ou ASC. Ils sont issus d'une pêche durable et respectueuse de l'environnement.

## 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 MSC & ASC	Perche Import à Gland (VD)
Viande : bœuf et sanglier	Ultra Label Food à Carouge (GE)
Viande : volaille et cerf	Etablissements Fournier à Perly (GE)
Fruits et légumes	Ronin Primeurs à Vernier (GE) La ferme de Budé à Genève
Produits laitiers et oeufs	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