

# 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.



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 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.

# Pour débiter...



L'oeuf du Domaine de la Prairie, mollet puis frit,  
tronçons de blanc de poireaux tièdes, vinaigrette  
crémeuse à l'ail des ours GRTA et brisures de noisettes

*Soft-boiled and fried egg, warm leek segments, creamy  
vinaigrette with wild garlic, and hazelnut crumbles*



CHF 17.00



Velouté de carotte GRTA et haricots coco,  
quenelles de chèvre frais

*Carrots and coco beans creamy soup and fresh goat cheese*



CHF 16.00



Les crevettes ASC, avocat, pamplemousse rose et  
croquants de fenouil

*Shrimps, avocado and pink grapefruit, with crunchy fennel*

CHF 17.00

Salade verte bio - *Organic green salad*



CHF 9.00

Entrée du jour - *Starter of the day*

CHF 13.00

**1/2 Portion**

**Plat**



Salade César au suprême de volaille GRTA

*Chicken cesar salad*

CHF 14.00

CHF 26.00



Buddha bowl, riz complet bio, avocat, mangue, carottes  
bio râpées, concombre, sauce teriyaki

*Buddha bowl, organic whole grain rice, avocado, mango, grated  
organic carrots, cucumber, teriyaki sauce*

Au choix - *your choice* :

- Boeuf GRTA, *beef*

CHF 17.00

CHF 30.00

- Suprême de volaille GRTA pané au sésame

CHF 16.00

CHF 27.00

- Saumon (ASC ou bio) mariné à l'aneth et citron vert

CHF 18.00

CHF 32.00

- Burratina au pesto,

*Burratina cheese with pesto*



CHF 25.00

# Côté mer...



Le pavé de loup MSC, bisque corsée, légumes printaniers  
riz complet bio au coulis de cresson

*Sea bass fillet, spicy bisque, seasonal vegetables, organic whole grain rice  
with watercress coulis*

CHF 37.00



Les crevettes ASC poêlées, pointes d'asperges vertes, jus de volaille  
au basilic, écrasé de pommes de terre au thym de notre jardin

*Pan-fried shrimps with green asparagus, basil-infused poultry juice,  
mashed potatoes flavored with thyme*

CHF 35.00

1/2 portion

CHF 19.00

# Côté mer... (la suite)



Les Noix de Saint-Jacques MSC snackées, beurre blanc aux agrumes, côtes de blette à la provençale, risotto aux pointes d'asperges

*Scallops, citrus white butter sauce, Provençal-style Swiss chard, asparagus risotto*

CHF 36.00

1/2 portion

CHF 19.00

# Côté terre...

## Le Boeuf



Pavé de rumsteak GRTA, fricassée de chanterelles et jus au Porto, haricots verts, frites fraîches

*Beef rump-steak, chanterelle fricassee with Port wine jus, green beans, and fresh French fries*

CHF 39.00



Tartare d'onglet de bœuf GRTA coupé au couteau, ail des ours GRTA et pignons de pins torréfiés, frites fraîches, salade verte

*Beef tab in tartar, wild garlic and pine nuts, fresh French fries, green salad*

CHF 35.00



Smashed Eden Burger GRTA, sauce aux champignons de Paris, oignons confits, cheddar, salade iceberg, tomate, frites fraîches

*Smashed burger, Paris mushrooms sauce, candied onion, cheddar, tomato, iceberg lettuce, fresh French fries*

CHF 32.00

## Le Veau

Pommes de ris de veau rôti au miel GRTA, poivre vert et jus d'orange, ratatouille et patates douces

*Roasted sweetbreads with honey, green pepper, and orange juice Ratatouille and sweet potatoes*

CHF 35.00

## Le Cochon



Cromesquis de palette de cochon confite pendant 12 heures, jus réduit au miel, légumes printaniers, frites de polenta GRTA et bio aux zestes de citron

*Pork shoulder cromesquis confit during 12 hours, juice reduced with honey, seasonal vegetables, GRTA polenta fries with lemon zest*

CHF 32.00

# Coin Italien...



Tagliatelle au pesto, bolets et burratina  
*Tagliatelle with pesto, boletus mushrooms and burrata cheese*



CHF 31.00



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 asperges, lié à la ricotta

*Asparagus risotto with ricotta*



CHF 28.00

*1/2 portion*  
CHF 15.00

## La Wellness Attitude...

Bien manger  
Bien bouger!



Le saumon (ASC ou bio) en tartare, frais et fumé par nos soins,  
zestes de citron vert, mangue, coriandre, riz complet bio

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



CHF 33.00



## Offre végétarienne...



Lentilles de la Ferme de Sauvigny, poêlée de pleurotes GRTA et bio,  
burratina et crémeux à l'ail des ours GRTA

*Lentils from La Ferme de Sauvigny, pan-fried oyster mushrooms,  
burrata cheese and wild garlic cream*

*1/2 portion : CHF 16.00    En plat : CHF 29.00*



Tarte à la farine d'épeautre GRTA, butternut bio, poireaux, épinards et féta bio  
Salade croquante

*Tart with spelt flour, butternut squash, leeks, spinach and organic feta cheese  
Crunchy salad*

*En plat : CHF 26.00*



## Burger Eden Végé









Buns au pesto, cottage cheese aux fines herbes,  
courgettes et aubergines bio grillées, poivrons bio confits, feta bio,  
frites de polenta GRTA et bio du Domaine de l'Abbaye

*Buns with pesto, cottage cheese with fresh herbs, grilled organic zucchini & eggplant, candied  
organic peppers, organic feta cheese, 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 <i>Gourmet coffee</i>	CHF 15.00
	Tiramisu au limoncello <i>Limonello' tiramisu</i>	CHF 11.00
	Tarte au citron de Menton revisitée <i>Lemon tart revisited</i>	CHF 11.00
	Brioche artisanale façon pain perdu, caramel beurre salé, glace au choix <b>(à commander en début de repas ou 10 minutes d'attente)</b> <i>Artisanal French toast, salted butter caramel wit ice-cream of your choice</i> <i>(to be ordered at the beginning otherwise, 10 minutes wait)</i>	CHF 12.00
	Fine tarte aux pommes tiède, glace au choix <b>(à commander en début de repas ou 10 minutes d'attente)</b> <i>Apple tart with ice-cream of your choice</i> <i>(to be ordered at the beginning otherwise, 10 minutes wait)</i>	CHF 11.00
	Moelleux au chocolat, glace au choix <i>Chocolate cake with ice-cream of your choice</i>	CHF 11.00
	Salade de fruits frais maison <i>Home-made fresh fruits salad</i>	CHF 9.00
	Dessert du jour <i>Desert of the day</i>	CHF 9.00
	Glace et sorbet de chez l'Artisan Glacier, la boule <i>Ice-cream and sorbet form l'Artisan Glacier, one scoop</i>	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 Veau : Suisse Cochon : Suisse	Loup MSC : Atlantique Nord-Est Crevettes ASC : Vietnam Saumon bio : Irlande 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 cochon	Ultra Label Food à Carouge (GE)
Viande : volaille	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