

Chez Caramela, le goût du vrai.











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

Engagés pour une **alimentation durable** et **responsable**, nous privilégions les **produits bio**, **GRTA, équitables**, et les **poissons** issus de la pêche durable (**MSC/ASC et bio**).


Certifié **EcoCook niveau Silver**, nous luttons aussi contre le **gaspillage alimentaire** : n'hésitez pas à emporter vos plats non terminés.

Manger chez Caramela, c'est faire du bien à soi... et à la planète.


## Fraicheurs & Tartares

	<b>Bagel au saumon bio mariné maison, frites maison</b>		CHF 29.00
	Pain moelleux, saumon bio mariné, sauce yaourt à l'aneth, salade de saison		
	<b>Organic salmon bagel, house-marinated, homemade French fries</b>		
	<i>Soft bread, house-marinated organic salmon, dill yogurt sauce, seasonal salad</i>		
	<b>Sashimi de saumon bio laqué au soja</b>	Entrée	CHF 21.00
	Avocat, herbes fraîches	Plat	CHF 34.00
	<b>Organic salmon sashimi glazed with soy</b>		
	<i>Avocado and mixed herbs</i>		
	<b>Tartare de daurade ASC aux agrumes et citron caviar</b>	Entrée	CHF 20.00
	Daurade, parfum d'agrumes, perles acidulées de citron caviar	Plat	CHF 32.00
	<b>Sea bream tartare with citrus and caviar lemon</b>		
	<i>Sea bream, citrus aromas, tangy caviar lemon pearls</i>		
	<b>Ceviche de bar ASC au gingembre et citron bio</b>	Entrée	CHF 20.00
	Orange, oignons blancs, cébettes, julienne de betterave	Plat	CHF 32.00
	<b>Seabass ceviche with ginger and organic lemon</b>		
	<i>Orange, white onions, spring onions, shredded beetroot</i>		
	<b>Carpaccio de bœuf GRTA à l'italienne</b>	Entrée	CHF 21.00
	Câprons, grissini, roquette, parmesan, tomates confites	Plat	CHF 34.00
	<b>Italian-style GRTA beef carpaccio</b>		
	<i>Capers, grissini, arugula, parmesan, candied tomatoes</i>		
	<b>Tartare de bavette de boeuf GRTA "classique"</b>	Entrée	CHF 21.00
	<b>coupé au couteau</b>	Plat	CHF 32.00
	<i>Servi avec toasts</i>		
	<b>Classic hand-cut GRTA flank steak tartare</b>		
	<i>Served with toast</i>		







### Quelle garniture pour accompagner votre formule plat?

Risotto cardinal, riz vénéré, spaghetti bio ,  
frites fraîches GRTA maison, patates douces rôties au four






### Which side dish for your main course?

Risotto cooked in red wine, black rice, organic spaghetti ,  
homemade GRTA fresh French fries, oven-roasted sweet potatoes

# Entrées




	<b>Salade verte bio</b> <i>Organic green salad</i>		CHF 10.00
	<b>Gaspacho betterave, tomate, basilic &amp; glace au fromage de chèvre</b> <i>Beetroot, tomato and basil gazpacho with goat cheese ice cream</i>		CHF 11.00
	<b>Entrée du jour</b> Starter of the day		CHF 10.00
  	<b>Salade César au poulet GRTA ou aux crevettes ASC</b>  Croûtons maison, parmesan, sauce César <b>Caesar salad with GRTA chicken or ASC shrimps</b> <i>House croutons, parmesan, Cesar dressing</i>	<i>Entrée</i> <i>Plat</i>	CHF 16.00 CHF 28.00

# Buddha Bowls

		Entrée	Plat
	<b>Buddha bowl végétarien</b> Riz vénéré, tomate, concombre, betterave jaune & chioggia, melon, pastèque, pamplemousse, avocat, sauce Caramela  <b>Vegetarian Buddha bowl</b> <i>Black rice, tomato, cucumber, yellow &amp; chioggia beetroot, melon, watermelon, grapefruit, avocado, Caramela' dressing</i> 	CHF 13.00	CHF 22.00
	<b>Buddha bowl à la bavette de boeuf GRTA</b> <b>GRTA beef Buddha bowl</b>	CHF 18.00	CHF 32.00
	<b>Buddha bowl au poulet GRTA</b> <b>GRTA chicken Buddha bowl</b>	CHF 16.00	CHF 30.00
	<b>Buddha bowl aux crevettes ASC au curry</b> <b>ASC shrimp curry Buddha bowl</b>	CHF 18.00	CHF 32.00
	<b>Buddha bowl au saumon bio laqué au soja</b> <b>Organic soy-glazed salmon Buddha bowl</b>	CHF 18.00	CHF 32.00
	<b>Buddha bowl à la scamorza fumé</b> <b>Smoked scamorza cheese Buddha bowl</b>	CHF 15.00	CHF 24.00

# Offre végétarienne



		1/2 Portion	Plat
	<b>Rösti de pommes de terre GRTA aux légumes de saison</b> Servi avec scamorza fumé et mesclun bio <b>Homemade GRTA potato rösti with seasonal vegetables</b> <i>Smoked scamorza cheese, organic mesclun salad</i>	CHF 16.00	CHF 28.00
 	<b>Moussaka végétarienne à la féta bio</b> <b>Vegetarian moussaka with organic feta</b>	CHF 18.00	CHF 29.00

# Poissons

## Pavé de turbot rôti à basse température

CHF 35.00

Citron vert et yuzu, pois mange-tout et fenouil

### *Slow-roasted turbot fillet*

*Lime and yuzu, sugar beans and fennel*

# Viandes



## Filet de boeuf Suisse

CHF 42.00

Sauce chimichurri, mousseline d'aubergine à la moutarde GRTA

### *Swiss beef fillet*

*Chimichurri sauce, eggplant mousseline with GRTA mustard*



## 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*



## Suprême de volaille GRTA

CHF 32.00

Farce d'asperges et morilles, jus de volaille, mousseline de céleri et pommes Granny-Smith

### *GRTA chicken supreme*

*Stuffed with asparagus and morels, poultry jus, celery purée and Granny Smith apples*

## Quelle garniture pour accompagner votre plat?

Risotto cardinal, riz vénéré, spaghetti bio, frites fraîches GRTA maison, patates douces rôties au four

## Which side dish for your main course?

Risotto cooked in red wine, black rice, organic spaghetti, homemade GRTA fresh French fries, oven-roasted sweet potatoes

# Coin italien



## Risotto cardinal

**1/2 Portion**

**Plat**

CHF 16.00

CHF 29.00

Vin rouge, scamorza fumé, roquette et jambon cru GRTA

### *Risotto cardinal*

*Red wine, smoked scamorza cheese, arugula, cured ham*



## Spaghetti bio à la bolognaise

CHF 15.00

CHF 25.00

### *Organic spaghetti with bolognese*



## Spaghetti bio à la crème et parmesan

CHF 13.00

CHF 23.00



### *Organic spaghetti with cream & parmesan*

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 aux framboises et spéculos** CHF 12.00

 *Raspberry and gingerbread biscuits tiramisu*

 **Tartare de fraises au vin liqueux** CHF 12.00

*Glace double-crème de Gruyère et meringue*

 **Strawberry tartar with sweet wine**

*Gruyère double cream meringue ice-cream*

**Minestrone de fruits frais et sorbet** CHF 10.00

*Fresh fruit minestrone with sorbet*


 **Moelleux au chocolat Suisse bio "Felchlin"** CHF 12.00

 *Myrtilles et vanille de Madagascar bio*

 **Organic Swiss chocolate fondant "Felchlin"**

*Blueberries and organic Madagascar vanilla*

 **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 au miel et lavande** CHF 12.00

 *Honey and lavender 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 

## Provenances

### Viandes

Boeuf : GRTA et Suisse  
Volaille : GRTA, Suisse

### Poissons

Turbot : Espagne  
Saumon bio : Norvège  
Crevettes ASC : Vietnam  
Bar et daurade ASC : Golfe de Corinthe



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.*

# 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 Soréal (GE)  
Cave de Genève  
Cave de la Devinière (bio) à Satigny  
Domaine du Centaure à Dardagny  
Domaine des Charmes (bio) à Satigny