

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

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

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

Buddha Bowls

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

Offre végétarienne



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

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 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