

# CARAMELA

RESTAURANT

**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.**

## Entrées

	<b>Coeur de saumon bio mariné au poivre de Sichuan et aneth</b>	<i>Marinated organic salmon heart with Sichuan pepper and dill</i>	Entrée	CHF 25.00
	Vinaigrette acidulée et pickles de concombre	Tangy vinaigrette with pickled cucumber	Plat	CHF 38.00
	<b>Cromesquis de volaille GRTA au bleu et romarin</b>	<i>Crispy GRTA poultry cromesquis with blue cheese and rosemary</i>		CHF 21.00
	Julienne de crudités et emulsion au bleu	Vegetable julienne and blue cheese emulsion		
	<b>Oeuf parfait Suisse bio à la crème de morilles, tuile croquante</b>	<i>Organic Swiss soft-cooked egg with morel cream and crispy tuile</i>		CHF 24.00
	<b>Velouté de topinambours bio et salsifis bio au perlage de truffe</b>	<i>Organic jerusalem artichoke and salsify velouté with truffle pearls</i>		CHF 19.00
	<b>Médaillon de foie gras mi-cuit au Cognac</b>	<i>Foie gras medallion gently cooked with Cognac</i>		CHF 25.00
	Chutney pommes-poires et brioche	Apple-pear chutney and brioche		
	<b>Salade César au poulet GRTA ou aux crevettes ASC</b>	<i>Caesar salad with GRTA chicken or ASC shrimps</i>	Entrée	CHF 18.00
	Croûtons maison, parmesan, sauce César	House croutons, parmesan, Cesar dressing	Plat	CHF 29.00
	<b>Salade verte bio</b>	<i>Organic green salad</i>		CHF 8.00
<b>Entrée du jour</b>				CHF 14.00
	Starter of the day			

# Buddha Bowls

	<b>Entrée</b>	<b>Plat</b>
<b>Buddha bowl végétarien</b> Riz Basmati bio, tomate, concombre, carottes, mangue, avocat, sauce Caramela	CHF 14.00	CHF 22.00
<b>Vegetarian Buddha bowl</b> <i>Organic basmati rice, tomato, cucumber, carrots, mango, avocado, Caramela' dressing</i>		
<b>Buddha bowl au boeuf Suisse</b> <b>Buddha bowl with Swiss beef</b>	CHF 18.00	CHF 32.00
<b>Buddha bowl et cromesquis de volaille au bleu et romarin</b> <i>Buddha bowl with Crispy GRTA poultry cromesquis with blue cheese and rosemary</i>	CHF 16.00	CHF 30.00
<b>Buddha bowl et crevettes ASC au curry</b> <i>Buddha bowl with curry-spiced ASC shrimp</i>	CHF 18.00	CHF 32.00
<b>Buddha bowl au saumon bio laqué au soja</b> <i>Buddha bowl with organic salmon glazed in soy sauce</i>	CHF 18.00	CHF 32.00
<b>Buddha bowl et oeuf parfait Suisse bio</b> <i>Buddha bowl with organic Swiss soft-cooked egg</i>	CHF 15.00	CHF 26.00

## Offre végétarienne

	<b>1/2 Portion</b>	<b>Plat</b>
<b>Rösti de pommes de terre fait maison aux légumes et tomate séchée</b> Servi avec un oeuf parfait Suisse bio et petite salade bio <i>Homemade potato rösti with vegetables and sun-dried tomato</i> Served with an organic Swiss soft-cooked egg and a small organic salad	CHF 16.00	CHF 28.00
<b>Moussaka végétarienne, aubergine et féta bio, salade bio</b> <i>Vegetarian moussaka, organic eggplant &amp; feta, organic salad</i>	CHF 18.00	CHF 29.00

## Coin italien

	<b>1/2 Portion</b>	<b>Plat</b>
<b>Risotto verde aux fruits de mer</b> Risotto cooked with fresh herbs and seafood	CHF 16.00	CHF 29.00
<b>Spaghetti bio à la bolognaise</b> <i>Organic spaghetti with bolognese</i>	CHF 15.00	CHF 25.00
<b>Spaghetti bio à la crème de parmesan</b> <i>Organic spaghetti with a cream of parmesan cheese</i>	CHF 14.00	CHF 23.00
<b>Spaghetti bio aux crevettes ASC et curry</b> <i>Organic spaghetti with ASC-certified shrimp and curry</i>	CHF 16.00	CHF 28.00

## Poissons

	<b>Filet de bar ASC au poivre de Timut</b> Etuvée d'épinards crémes <b>ASC-certified sea bass fillet with Timut pepper</b> Creamy braised spinach	CHF 39.00
	<b>Pavé de saumon bio snacké, sauce chorizo</b> Purée de brocolis bio et clémentines <b>Seared organic salmon with chorizo sauce</b> Organic broccoli purée and clementine	CHF 38.00
	<b>Dos de cabillaud MSC à la tomate, olives et zestes de citron</b> Courgettes et carottes bio tournées <b>Cod loin with tomato, olive and lemon zest</b> Organic zucchini and carrots	CHF 34.00

## Viandes

	<b>Filet de boeuf Suisse rassi, sauce aux morilles</b> Ecrassée de topinambours bio aux agrumes <b>Aged Swiss beef fillet with morel mushroom sauce</b> Organic jerusalem artichoke mash scented with citrus	CHF 43.00
	<b>Smashed Eden Burger</b> Pain brioché, boeuf GRTA, oignons confits, Gruyère, salade, cornichons malossol, sauce burger maison 0% <b>Smashed Eden burger</b> Milkbread loaf, GRTA beef, candied onions, Gruyère, salad, malossol pickles, homemade burger sauce 0%	CHF 32.00
	<b>Bavette de bœuf, sauce moutarde à l'ancienne</b> Frites fraîches GRTA maison, salade verte <b>Beef flank steak with wholegrain mustard sauce</b> Homemade GRTA French fries and green salad	CHF 32.00
	<b>Blanc de volaille GRTA rôti, farce fine aux raisins de Corinthe</b> Sauce au Porto, salsifis bio poêlés <b>Roasted GRTA poultry breast, fine stuffing with currants</b> Port wine sauce and organic sautéed salsify	CHF 36.00

### Quelle garniture pour accompagner votre plat?

Risotto , spaghetti bio , frites fraîches maison, patates douces bio rôties au four, riz Basmati bio

### Which side dish for your main course?

Risotto , organic spaghetti , homemade fresh French fries, oven-roasted organic sweet potatoes, organic Basmati rice

# Desserts maison

<b>Café gourmand</b>	CHF 15.00
<b>Gourmet coffee</b>	
Selection of miniature homemade desserts	
 <b>Tiramisu pomme spéculos</b>	CHF 12.00
 <i>Apple and speculoos tiramisu</i>	
 <b>Moelleux au chocolat et fruits rouges, glace au choix</b>	CHF 12.00
 Chocolat Suisse bio "Felchlin"	
<b>Chocolate fondant with red fruits, ice cream of your choice</b>	
Organic Swiss chocolate 'Felchlin'	
 <b>Crème brûlée à la violette</b>	CHF 12.00
<b>Crème brûlée infused with violet</b>	
 <b>Fondant au chocolat, cœur coulant au chocolat blanc</b>	CHF 12.00
 Chocolat Suisse bio "Felchlin", glace au choix <b>(12 minutes d'attente)</b>	
<b>Chocolate fondant with white chocolate molten center</b>	
Organic Swiss chocolate 'Felchlin', ice cream of your choice <b>(12-minute wait)</b>	
 <b>Fine tarte aux pommes GRTA tiède</b>	CHF 12.00
Glace au choix <b>(10 minutes d'attente)</b>	
<b>Warm GRTA apple tart</b>	
Ice cream of your choice <b>(10-minute wait)</b>	
<b>Dessert du jour</b>	CHF 10.00
<i>Dessert of the day</i>	
<b>Glace et sorbet de chez l'Artisan Glacier, la boule</b>	CHF 3.00
<i>Ice-cream and sorbet from l'Artisan Glacier, one scoop</i>	

## 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 ou Suisse  
Poulet : GRTA, Suisse  
Foie Gras : France

### Poissons

Saumon bio : Irlande  
Crevettes ASC : Vietnam  
Cabillaud MSC : Atlantique Nord-Est  
Bar ASC : Golfe de Corinthe / Grèce  
Cocktail de fruits de mer : Pacifique Nord-Ouest et Sud-Est



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 garantie 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 :

Boucherie du Palais à Carouge (GE)

#### Bœuf

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 Soral (GE)

Cave de Genève

Cave de la Devinière (bio) à Satigny

Domaine du Centaure à Dardagny

Domaine des Charmes (bio) à Satigny