

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



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

Buddha Bowls







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

Offre végétarienne






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

Coin italien

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



Poissons

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



Viandes

-  **Filet de boeuf Suisse rassi, sauce aux morilles** CHF 43.00
Ecrassée de topinambours bio aux agrumes
Aged Swiss beef fillet with morel mushroom sauce
Organic jerusalem artichoke mash scented with citrus
-  **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 
-  **Bavette de bœuf, sauce moutarde à l'ancienne** CHF 32.00
Frites fraîches GRTA maison, salade verte
Beef flank steak with wholegrain mustard sauce
Homemade GRTA French fries and green salad
-  **Blanc de volaille GRTA rôti, farce fine aux raisins de Corinthe** CHF 36.00
Sauce au Porto, salsifis bio poêlés
Roasted GRTA poultry breast, fine stuffing with currants
Port wine sauce and organic sautéed salsify

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

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

Selection of miniature homemade desserts



Tiramisu pomme spéculos

CHF 12.00

Apple and speculoos tiramisu



Moelleux au chocolat et fruits rouges, glace au choix

CHF 12.00

Chocolat Suisse bio "Felchlin"

Chocolate fondant with red fruits, ice cream of your choice

Organic Swiss chocolate 'Felchlin'



Crème brûlée à la violette

CHF 12.00

Crème brûlée infused with violet



Fondant au chocolat, cœur coulant au chocolat blanc

CHF 12.00

Chocolat Suisse bio "Felchlin", glace au choix (12 minutes d'attente)

Chocolate fondant with white chocolate molten center

Organic Swiss chocolate 'Felchlin', ice cream of your choice (12-minute wait)



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)

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

Bœuf : 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 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)

Volaille

Maison Chazal à Genève (GE)

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

Café Cuendet à Crissier (VD)

Thés et Infusions Bio

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