

# 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>Gaspacho vert, glace au mascarpone</b> Concombre, avocat et petits pois <i>Green gazpacho, mascarpone ice cream</i> <i>Cucumber, avocado and green peas</i>		CHF 19.00
	<b>Saladine au saumon bio mariné et crevettes ASC</b> Asperges vertes et graines de sésame torréfié au dashi <i>Salad with organic marinated salmon and ASC shrimp</i> <i>Green asparagus and toasted sesame seeds and dashi</i>	Entrée Plat	CHF 18.00 CHF 29.00
	<b>Trilogie de tomates et burratina au pesto</b> Tomates grappe, green zebra et jaunes ananas, perlage balsamique et fleur de sel de Maldon fumé <i>Trilogy of tomatoes with burratina and pesto</i> <i>Vine, Green Zebra and Yellow Pineapple tomatoes with balsamic pearls and smoked Maldon sea salt</i>	Entrée Plat	CHF 14.00 CHF 22.00
	<b>Ceviche de thon rouge</b> Citron vert, orange, oignon rouge et légumes croquants <b>Bluefin tuna ceviche</b> <i>Lime, orange, red onion and crisp vegetables</i>	Entrée Plat	CHF 20.00 CHF 34.00
	<b>Salade verte bio</b> <i>Organic green salad</i>		CHF 10.00
	<b>Entrée du jour</b> Starter of the day		CHF 14.00
	<b>Salade César au poulet GRTA ou aux crevettes ASC</b> Croûtons maison, parmesan, sauce César* <i>Caesar salad with GRTA chicken or ASC shrimps</i> <i>House croutons, parmesan, Cesar dressing*</i>	Entrée Plat	CHF 18.00 CHF 29.00



## Nos Carpaccio

 <b>Carpaccio de saumon bio</b> Marinade à l'oseille et myrtille <b>Organic salmon carpaccio</b> <i>Sorrel and blueberry marinade</i>	<i>Entrée</i> <i>Plat</i>	CHF 18.00 CHF 30.00
 <b>Carpaccio de bœuf GRTA à l'italienne</b> Roquette, parmesan, tomates confites et olives <b>Italian-style GRTA beef carpaccio</b> <i>Arugula, parmesan, candied tomatoes and olives</i>	<i>Entrée</i> <i>Plat</i>	CHF 21.00 CHF 34.00



## Nos Tartares

 <b>Tartare de thon rouge et avocat aux agrumes</b> Juste assaisonné, petites herbes <b>Bluefin tuna and citrus avocado tartare</b> <i>lightly seasoned with fine herbs</i>	<i>Entrée</i> <i>Plat</i>	CHF 18.00 CHF 32.00
 <b>Tartare de saumon bio au citron et aneth</b> Balsamique blanc vieilli et huile d'olives extra vierge "Terre Bormane" <b>Organic salmon tartare with lemon and dill</b> <i>Aged white balsamic and extra virgin olive oil "Terre Bormane"</i>	<i>Entrée</i> <i>Plat</i>	CHF 18.00 CHF 32.00
 <b>Tartare de boeuf "classique" coupé dans la bavette</b>  <i>Servi avec toasts</i> <b>Classic beef tartare, hand-cut from flank steak</b> <i>Served with toast</i>	<i>Entrée</i> <i>Plat</i>	CHF 21.00 CHF 32.00

### Quelle garniture pour accompagner votre formule plat?


Risotto , riz Basmati bio, spaghetti bio ,  
frites fraîches maison, patate douce rôtie au four, légumes de saison

### Which side dish for your main course?

Risotto , organic Basmati rice, organic spaghetti , homemade fresh fries,  
oven-roasted sweet potato, seasonal vegetables

# Buddha Bowls

## Buddha bowl végétarien

Riz Basmati bio, tomates green zebra et jaune ananas, concombre, avocat, melon, pastèque et carottes, sauce Caramela 

### *Vegetarian Buddha bowl*

*Organic Basmati rice with Green Zebra and yellow pineapple tomatoes, cucumber, avocado, melon, watermelon and carrots, served with Caramela' dressing* 

## Buddha bowl à la bavette de boeuf Suisse

### *GRTA beef Buddha bowl*

## Buddha bowl au poulet GRTA

### *GRTA chicken Buddha bowl*



## Buddha bowl au thon rouge au sésame et yuzu

*(mi-cuit ou cru)*

### *Bluefin tuna Buddha bowl with sesame and yuzu*

*(seared rare or raw)*



## Buddha bowl au saumon bio laqué au soja

### *Buddha bowl with organic soy-glazed salmon*



## Buddha bowl à la burratina

### *Buddha bowl with burratina cheese*

Entrée	Plat
CHF 14.00	CHF 22.00

CHF 18.00	CHF 32.00
-----------	-----------

CHF 16.00	CHF 30.00
-----------	-----------

CHF 20.00	CHF 34.00
-----------	-----------

CHF 18.00	CHF 32.00
-----------	-----------

CHF 17.00	CHF 29.00
-----------	-----------

# Offre végétarienne



## Rösti de pommes de terre fait maison, asperges vertes et légumes de saison

Servi avec burratina au pesto et salade verte bio

### *Homemade potato rösti with green asparagus and seasonal vegetables*

Served with burratina and pesto, and an organic green salad



## Moussaka végétarienne, aubergine bio et féta bio, salade bio

### *Vegetarian moussaka, organic eggplant & feta, organic salad*

1/2 Portion	Plat
CHF 16.00	CHF 28.00

CHF 18.00	CHF 29.00
-----------	-----------

# Coin italien



## Risotto fraîcheur

Zestes de citron, pesto, tomates confites et roquette

### *Fresh summer risotto*

*Lemon zest, pesto, sun-dried tomatoes and arugula*



## Spaghetti bio à la bolognaise

### *Organic spaghetti with bolognese*



## Spaghetti bio au saumon bio et herbes fraîches

### *Organic spaghetti with organic salmon and fresh herbs*



## Spaghetti bio au pesto alla Genevoise



### *Organic spaghetti with "Pesto alla Genevese"*



1/2 Portion	Plat
CHF 16.00	CHF 28.00

CHF 15.00	CHF 25.00
-----------	-----------

CHF 18.00	CHF 32.00
-----------	-----------

CHF 14.00	CHF 24.00
-----------	-----------



# Poissons

-  **Steak de thon rouge mi-cuit** CHF 34.00  
Pistache et petite ratatouille  
**Seared rare bluefin tuna steak**  
*Pistachios and ratatouille*
-  **Filet de Saint-Pierre** CHF 29.00  
Beurre blanc à l'ail noir d'Aomori, caviar d'aubergine au curry fumé  
**John Dory fillet**  
*Aomori black garlic beurre blanc, smoked curry eggplant caviar*



# Viandes

-  **Bavette de boeuf Suisse** CHF 32.00  
Beurre Caramela à la moutarde violette de Brive  
**Swiss flank steak**  
*Caramela butter with violet mustard from Brive*
-  **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 *
-  **Vitello tonnato de dinde** CHF 25.00  
 *Servi avec une salade verte bio*  
**Turkey vitello tonnato**  
*Served with an organic green salad*

## Quelle garniture pour accompagner votre formule plat?

Risotto , riz Basmati bio, spaghetti bio   
frites fraîches maison, patate douce rôtie au four, légumes de saison

## Which side dish for your main course?

Risotto , organic Basmati rice, organic spaghetti , homemade fresh fries, oven-roasted sweet potato, seasonal vegetables

## Provenances

### Viandes

Boeuf : GRTA ou Suisse  
Poulet : GRTA, Suisse  
Dinde : Suisse / France

### Poissons

Thon : Océan Indien / Océan Pacifique  
Saumon bio : Norvège / Irlande  
Crevettes ASC : Vietnam  
Saint-Pierre : Pacifique Nord-ouest








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.*

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

	<b>Café gourmand</b> <i>Gourmet coffee with a selection of miniature homemade desserts</i>	CHF 15.00
 	<b>Tiramisu aux fraises et sucre noir d'Okinawa</b> <i>Strawberry tiramisu with Okinawa black sugar</i>	CHF 12.00
  	<b>Pain perdu de l'Eden revisité</b> <i>Glace au choix</i> <b>Eden-style reinvented French toast</b> <i>Ice-cream of your choice</i>	CHF 12.00
  	<b>Moelleux au chocolat Suisse bio "Felchlin"</b> <i>Framboise et eau de rose bio</i> <b>Organic Swiss chocolate fondant "Felchlin"</b> <i>Raspberry and rose water</i>	CHF 12.00
 	<b>Fine tarte aux pommes GRTA tiède</b> <i>Glace au choix (10 minutes d'attente)</i> <b>Warm GRTA apple tart</b> <i>Ice cream of your choice (10-minute wait)</i>	CHF 12.00
 	<b>Crème brûlée aux fruits de la passion bio</b> <i>Passion fruit crème brûlée</i>	CHF 12.00
	<b>Dessert du jour</b> <i>Dessert of the day</i>	CHF 10.00
	<b>Glace et sorbet de chez l'Artisan Glacier, la boule</b> <i>Ice-cream and sorbet from l'Artisan Glacier, one scoop</i>	CHF 3.00

## 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 

## Nos labels



### Label Fait Maison

Les mets proposés sur cette carte sont élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison, exceptés ceux qui sont signalés par un astérisque (\*).



### Le label Fourchette verte

distingue les établissements proposant une cuisine équilibrée, savoureuse et respectueuse de la santé ainsi que de l'environnement.