



## Philosophie et enjeux

Et si nous parlions qualité et service!

Des passionnés composent nos équipes, en cuisine comme en salle, afin de donner le meilleur d'eux mêmes pour vous satisfaire!

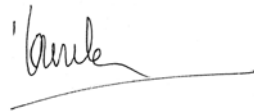
Quel enjeu de taille!

Depuis 8 ans, nos collaborateurs en emploi adapté et nos maîtres socioprofessionnels apportent leur enthousiasme et leur bonne humeur.

Notre engagement: une cuisine de saison personnalisée composée avant tout de produits locaux.

Dites-nous si cela vous plaît et faites-nous part de vos suggestions! On aime vous écouter et vous faire plaisir!

Denis Pourcher  
Responsable



## Provenance des produits

Nous privilégions les produits locaux et de saison et en particulier, des produits labellisés «GENEVE REGION TERRE AVENIR». La mention «GRTA» figure à côté des produits labellisés.

### **Provenance des viandes:**

Bœuf, poulet, bison, chorizo, œuf Bio : Suisse

### **Provenance des poissons:**

Daurade royale : Grèce

Poulpe : Espagne

### **Provenance des boissons: Genève (et son canton)**

Lait entier GRTA utilisé en cuisine et pour les boissons lactées

Jus de pomme (GRTA)

Vins exclusivement de vigneron genevois

Bières (GRTA), exclusivement genevoises

### **Ateliers de la Fondation mis à contribution**

Pain, desserts et mignardises, atelier Boulangerie-Traiteur

Confitures, Café-Restaurant Ô5

Plantes aromatiques et décorations florales, atelier Horticulture

Matériel publicitaire, atelier Création-Communication

Broderie du logo Ô5 sur les tenues, atelier Broderie



# Ô Entrée

## Entrées Plat

Salade mêlée	CHF	6.–	
Velouté de butternut au curry rouge, lait de coco et citron vert, Mini baguette toastée au chorizo	CHF	9.–	18.–
Salade César au poulet Suisse croustillant, Parmesan Reggiano, œuf Bio, laitue romaine et tomates cerises	CHF	14.–	25.–
Tartare de daurade royale à la péruvienne (pamplemousse, avocat, leche de tigre et grenade) Servi avec une salade fraîcheur quinoa	CHF	15.–	27.–

*Horaires d'ouverture de 7h à 15h00*

*Cuisine chaude de 11h30 à 14h*

*Les informations sur les allergènes présents dans les plats de la carte sont à votre disposition sur demande.*

TVA 7.7% incluse



A l'emporter, TVA 2.5% incluse

## Ô plats

Notre pâte du jour	CHF	19.–
Notre suggestion du jour	CHF	26.–
Poulpe snacké à la gremolata Pommes grenailles rôties, fèves, poivrons jaunes confits et tomates cerises	CHF	28.–
Swiss bison burger (Sauce moutarde à l'ancienne, oignons confits au sirop d'érable, Emmental Suisse "extra vieux") Servi avec salade coleslaw, sauce BBQ et chips de pomme de terre	CHF	25.–
Tataki de rumsteack de boeuf Suisse, sauce Teriyaki, Mousseline de pommes de terre au wasabi, légumes croquants et pousses de shizo	CHF	33.–

*Horaires d'ouverture de 7h à 15h00*

*Cuisine chaude de 11h30 à 14h*

*Les informations sur les allergènes présents dans les plats de la carte sont à votre disposition sur demande.*

TVA 7.7% incluse



A l'emporter, TVA 2.5% incluse

## Ô Gourmandises

Pommes confites au caramel de vanille bourbon "comme une tatin" sur sablé Breton Crème glacée double de la Gruyère	CHF	10.–
Dessert du jour	CHF	10.–
Café ou thé gourmand	CHF	12.–

## Nos glaces et sorbets

### Sorbets (purs fruits sans lactose)

Citron jaune, mangue, fraise

### Crèmes glacées au lait frais et crème fraîche de la Gruyère

Chocolat, vanille, fleur de lait, café kimbo

Prix de la boule	CHF	4.–
------------------	-----	-----

*Glaces artisanales élaborées par ArtyGlaces SA, rue du Vélodrome 4, 1205 Genève.*

*Toutes nos glaces et sorbets étant artisanaux, il est possible que certains parfums changent ou ne soient plus disponibles.*

*Horaires d'ouverture de 7h à 15h00*

*Cuisine chaude de 11h30 à 14h*

*Les informations sur les allergènes présents dans les plats de la carte sont à votre disposition sur demande.*

TVA 7.7% incluse



A l'emporter, TVA 2.5% incluse

# Vins genevois AOC Genève

1 dl. Bt.

## Vins blancs

(75cl.)

Pinot gris, Domaine des Balisiers, Peney-Dessus, Satigny	2018/19 CHF	5.50–	40.–
Chasselas Doré, Domaine Grand'cour, JP Pellegrin, Peissy	2018/19 CHF	5.50–	38.–
Sauvignon, Domaine Des Graves, N. Cadoux, Avusy,	2015/16 CHF	6.50–	46.–

## Vins rouges

Gamay Diolinoir, Domaine Grand'Cour, JP Pellegrin, Peissy	2018/19 CHF	5.50–	38.–
Dame noir (gamay, pinot noir) Domaine des Balisiers, Peney-Dessus, Satigny	2017/18 CHF	5.50–	40.–
Pinot Noir, fût de Chêne, C. Ramu, Dardagny (70 cl.)	2017/18 CHF	6.–	45.–
Syrah, Domaine Des Graves, N. Cadoux, Avusy	2015/16 CHF		56.–
Merlot, Domaine Stéphane Gros, Dardagny	2015/16 CHF		69.–

## Vins rosés

Soleil plaisir, rosé de pinot noir Domaine des Graves, N. Cadoux, Avusy	2018/19 CHF	5.–	35.–
Châteaux du Crest « pinot noir, merlot » Micheli du Crest, Jussy	2018/19 CHF	6.–	45.–

*Horaires d'ouverture de 7h à 15h00*

*Cuisine chaude de 11h30 à 14h*

TVA 7,7% incluse



## Champagne

	1 dl.	Bt. (75cl.)
Besserat De Bellefon Bleu Brut	CHF 12.-	69.-

## Bières Genevoises GRTA de la brasserie la Pièce à Meyrin

Moby Kid- blanche (33cl)	CHF	5.20
Ste-Pastule-blonde (33cl)	CHF	5.20
Vermeilleuse-ambrée (33cl)	CHF	5.20
L'Amer Noirte-noire (33cl)	CHF	5.20

## Bière pression du moment

Calvinus (33cl)	CHF	3.80
-----------------	-----	------

## Apéritifs

Spritz (10 cl.)	CHF	9.-
Kir vin blanc (10 cl.)	CHF	7.-
Kir Royal (10 cl.)	CHF	11.-
Martini blanc et rouge (4 cl.) (vol. 15%)	CHF	4.50
Pastis (4 cl.) (vol. 45%)	CHF	5.50
Campari (4 cl.) (vol. 23%)	CHF	4.50
Campari orange (4 cl.) (vol. 23%)	CHF	5.50
Porto rouge (4 cl.) (vol. 19.5%)	CHF	5.50

Horaires d'ouverture de 7h à 15h00

Cuisine chaude de 11h30 à 14h

TVA 7,7% incluse





## Minérales

Henniez verte légère/bleue non gazeuse (50 cl.)	CHF	4.50
Cocktail maison de fruits frais pressés	CHF	6.–
Citronnade maison	CHF	3.50
Jus d'oranges frais pressé (20 cl.)	CHF	4.50
Coca-Cola/Coca-Cola zéro (33 cl.)	CHF	4.80
Bitter rouge (10 cl.)	CHF	4.–
Granini nectar de pêche (20 cl.)	CHF	4.80
Granini nectar d'ananas (20 cl.)	CHF	4.80
Granini jus de tomate (20 cl.)	CHF	4.80
Thé froid maison (30 cl.)	CHF	4.–

Lait entier (GRTA) (30 cl.)	CHF	3.–
Sirop Morand (30 cl.)	CHF	3.–
Jus de pommes du Verger de St Loup (30 cl.)	CHF	3.–

## Digestifs & spiritueux

Grappa Sibona 4 cl. (vol. 42%)	CHF	7.–
Williamine Morand 4 cl. (vol. 43%)	CHF	7.–
Abricotine Morand 4 cl. (vol. 43%)	CHF	7.–
Amaretto 4 cl. (vol. 28%)	CHF	6.–
Limoncello 4 cl. (vol. 30%)	CHF	6.–
Cognac 4 cl. (vol. 40%)	CHF	7.–
Moitié-Moitié 4 cl. (vol. 43%)	CHF	8.–

*Horaires d'ouverture de 7h à 15h00*

*Cuisine chaude de 11h30 à 14h*

TVA 7,7% incluse



## Cafés et boissons chaudes

Café	CHF	3.30
Expresso	CHF	3.30
Ristretto	CHF	3.30
Renversé	CHF	3.80
Capuccino	CHF	3.80
Noisette	CHF	3.50
Café glacé	CHF	4.-
Double expresso	CHF	5.-
Thé en vrac	CHF	3.80
Chocolat froid	CHF	4.20
Chocolat chaud	CHF	4.20
Chocolat Liégeois	CHF	4.50

*Horaires d'ouverture de 7h à 15h00*

*Cuisine chaude de 11h30 à 14h*

TVA 7.7% incluse



A l'emporter, TVA 2.5% incluse

## Croissanteries & Viennoiseries

Croissant	CHF	1.80
Pain au chocolat	CHF	2.20
Fruit frais	CHF	1.–
Salade de fruits frais	CHF	6.–
Birchermüesli «maison»	CHF	7.–
Tartine	CHF	1.50

## Ô Petit Déjeuner

Une boisson chaude (café, thé, renversé, cappuccino)	CHF	8.50
Une viennoiserie (croissant, pain au chocolat, tartine)		
Un jus de fruits frais (orange ou cocktail de fruits)		

*Horaires d'ouverture de 7h à 15h00*

*Cuisine chaude de 11h30 à 14h*

TVA 7.7% incluse



A l'emporter, TVA 2.5% incluse



**Découvrez nos plats en ligne,  
ils peuvent aussi être  
commandés à l'emporter**



TVA 7.7% incluse



A l'emporter, TVA 2.5% incluse