



## Philosophie et enjeux

Un slogan qui donne le ton! «Foyer Handicap: Qualité Incluse»

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

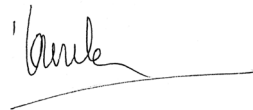
Quel enjeu de taille pour une entreprise sociale!

Depuis 8 ans, tous nos collaborateurs apportent leur enthousiasme et leur bonne humeur au service de nos clients.

Notre engagement: une cuisine de saison personnalisée composée avant tout de produits locaux et même de nos potagers à Cressy!

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:**

Poulet, bœuf : Suisse

### **Provenance des poissons:**

Loup : Grèce (Elevage)

Saumon : Suisse

### **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

Soupe réconfortante de légumes-racines,  
une pointe de crème et des graines torrifiées  
Pain «équilibre» toasté

CHF 9.– 16.–

Nems croustillants au chèvre frais de Moléson et  
morilles. Sucrine, julienne de pommes, vinaigrette  
à la noisette et pickles de griottes

CHF 12.– 22.–

Gravlax de saumon de lac alpin Suisse mariné  
à la betterave et Gin, crème acidulée aneth-citron  
Carpaccio d'avocat, grenade et pousses de shizo

CHF 14.– 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.–
Filet de loup snacké à la plancha au beurre d'agrumes Mijotée de lentilles vertes «GRTA» aux légumes du moment et herbes fraîches, salade mizuna	CHF	27.–
«GRTA» Chicken Caesar burger (poulet «GRTA» croustillant, laitue romaine, Parmesan Reggiano, tomate ultra-confite au four et oignons rouges), servi avec une salade Coleslaw et chips «maison» de pommes de terre	CHF	25.–
Filet de bœuf Suisse poêlé, réduction balsamique au Pinot noir et romarin de notre jardin, «Chapelure» de brocolis et pignons, risotto onctueux de fregola Sarda	CHF	32.–

*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

Ananas rôti à la vanille, Sorbet mangue et Tuile à la noix de coco	CHF	10.–
Dessert du moment	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.
<b>Vins blancs</b>			(75cl.)
Chasselas Domaine des balisiers, Peney-Dessus, Satigny	2019/20 CHF	4.50–	33.–
Sauvignon blanc Domaine des Graves, N. Cadoux, Avusy	2019/20 CHF	6.50–	46.–
Chardonnay - <i>élevé en amphore</i> Domaine des balisiers, Peney-Dessus, Satigny	2017 CHF	6.50–	46.–

## Vins rouges

Gamay Galotta Domaine Grand'cour, JP Pellegrin, Peissy	2019/20 CHF	5.50–	38.–
Pinot noir « fut de chêne » (70cl*) C. Ramus, Dardagny	2019/20 CHF	6.–	45.–*
Lune Rousse Gamaret - <i>élevé en amphore</i> Domaine des balisiers, Peney-Dessus, Satigny	2019 CHF	6.50–	46.–

## Vins rosés

Châteaux du Crest « Pinot noir, merlot » Micheli du Crest, Jussy	2019/20 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)		

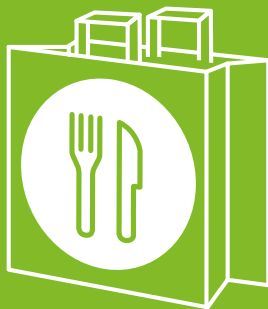
*Horaires d'ouverture de 7h à 15h00*

*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