



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 bientôt 10 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 !

L'équipe du Ô5



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:

Agneau, Boeuf Wagyu : Suisse

Provenance des poissons:

Daurade royale : Grèce

Truite : Canton de Vaud

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.-	
Soupe dhal indienne de lentilles vertes de Sauvergnny (servie chaude)		
Accompagnée de cheese Naan à la farine bise Bio Suisse	CHF 11.-	20.-
Mozzarella Genevoise croustillante «Panko», palet de courge butternut confite.		
Salade automnale à la figue fraîche, graines de courge et vinaigrette aux vieux balsamique	CHF 12.-	23.-
Tartare de truite saumonée de la pisciculture Guibert à Chamby (VD) «en classique» (Huile d'olive, jus de citron, câpres, échalotes, ciboulette, fleur de sel)		
Mesclun de salades et baguette «équilibre» toastée	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 suggestion du jour CHF 25.–

Notre pâte végétarienne du jour CHF 20.–

Filet de daurade royale de Méditerranée à la plancha,
sauce bagnetto verde. Poêlée de gnocchi de potimarron
aux champignons du moment CHF 27.–

Le Wagu Japan burger
(Un bun aux deux sésames, un steak haché de bœuf
«Wagyu» Suisse, deux crêpes okonomiyaki,
Pickles de concombres, salade mizuna,
sauce teriyaki et mayonnaise wasabi)
Accompagné de pommes frites fraîches «maison»
et une salade d'algues wakamé CHF 24.–

Souris d'agneau Suisse confite de 17 heures au Pinot noir
genevois et poivre noir de Sarawak. Polenta crémeuse au café,
variétés anciennes de légumes du moment 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

La tarte aux myrtilles «déstructurée» en verrine	CHF	10.-
Traditionnel tiramisu de Sébastien	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.)
Chasselas Domaine les Hutins, Dardagny	2020 CHF	5.50	40.–
Sauvignon blanc, Domaine des balisiers, Peney-Dessus, Satigny	2017 CHF	6.50	46.–
Chardonnay - <i>élevé en amphore</i> Domaine des balisiers, Peney-Dessus, Satigny	2017 CHF	6.50	46.–
Vins rouges			
Gamay « LA BRIVA » Domaine les Hutins, Dardagny	2021 CHF	5.50	40.–
Pinot Noir, fût de Chêne, C. Ramu, Dardagny (70 cl.)	2019 CHF	6.50	45.–*
Lune Rousse Gamaret - <i>élevé en amphore</i> Domaine des balisiers, Peney-Dessus, Satigny	2020 CHF	6.50	46.–
Vins rosés			
Châteaux du Crest « Pinot noir, merlot » Micheli du Crest, Jussy	2021 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 (50 cl.)	CHF	4.50
Henniez bleue non gazeuse (50 cl.)	CHF	4.50
Jus maison de fruits frais pressés	CHF	4.50
Citronnade maison	CHF	3.50
Coca-Cola (33 cl.)	CHF	4.80
Coca-Cola zéro (33 cl.)	CHF	4.80
Bitter rouge (10 cl.)	CHF	4.-
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 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	2.-
Pain au chocolat	CHF	2.40
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