

# Ô5 by fh.

## Engagement, Saveurs et Plaisir depuis 10 ans

De la salle à la cuisine, toute l'équipe de notre restaurant met tout en œuvre pour vous faire vivre une expérience unique autour de valeurs telles que la passion, la créativité, l'engagement et la qualité.

Nos mets sont entièrement faits maison et sont en majorité composés de produits locaux. Pour la Fondation Foyer-Handicap, le partage et l'échange sont des priorités et se retrouvent au sein de notre restaurant. Nous tenons donc à remercier vivement:

### **fh. Horticulture**

Pour la réalisation de nos centres de table et la livraison de produits de saison quand la production le permet.

### **fh. Création Communication**

Pour la gravure de nos verres et numéros de table ainsi que pour la réalisation et l'impression de nos menus.

### **7extra by fh**

Pour la réalisation de certains desserts comme notre fameux café gourmand ainsi que notre pain.

### **fh. Broderie**

Pour le logotage de nos vêtements professionnels.

*Notre équipe se tient à votre disposition et vous souhaite une bonne dégustation!*



## Provenance des produits

Nous privilégions les produits locaux et de saison et en particulier, des produits labellisés « GENEVE REGION TERRE AVENIR ».

### Provenance des viandes:

Agneau, Boeuf et Porc : Suisse

### Provenance des poissons:

Saumon : élevage Suisse

Loup : élevage France

**Suggestions du jour :** notre équipe se tient à votre disposition

La majorité des boissons sont issues de producteurs locaux, par exemple, les produits laitiers, bières, vins et jus de pomme sont genevois et les thés froids, citronnade et limoncello sont faits maison.



## Ô Entrée

### Entrée Plat

Salade mêlée	CHF 7.–	
Potage parmentier, œuf Bio Suisse mollet, croûtons frits, allumettes de lard paysan Valaisan et pluches de cerfeuil	CHF 12.–	23.–
Malakoffs de Gruyère AOP mariné au Chasselas de Genève, salade mesclun, vinaigrette noisette-soja-balsamique et quelques pickles	CHF 14.–	27.–
Gravlax de saumon suisse aux agrumes et poivre de Timut, crème fouettée ciboulette/aneth, salade de betterave et pomme Granny-Smith, Pain « Equilibre » toasté	CHF 16.–	29.–

*Horaires d'ouverture de 7h00 à 15h00*

*Cuisine chaude de 11h30 à 14h00*

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

Service et TVA 7,7% inclus



A l'emporter, TVA 2,5% incluse

## Ô plats

Notre suggestion du jour	CHF	25.–
Notre pâte végétarienne du jour	CHF	20.–
Filet de loup snacké à la plancha, leche de tigre aux deux sésames, écrasé de patates douces et «chapelure» de brocolis	CHF	29.–
Burger libanais : bun aux deux sésames, steak haché d'agneau de la ferme de R. Schäublin à Chernex (VD), halloumi grillé, mahumarra de poivrons et noix, oignons frits au cumin, aubergine rôtie et salade iceberg. Accompagné de pommes frites maison et une sauce tzatziki	CHF	25.–
Filet de bœuf grillé, sauce crémée au poivre noir de Sarawak et cognac, pommes de terre sautées à la fleur de sel et origan, carottes fanes glacées	CHF	35.–

*Horaires d'ouverture de 7h00 à 15h00*

*Cuisine chaude de 11h30 à 14h00*

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

Service et TVA 7,7% inclus



A l'emporter, TVA 2,5% incluse

## Ô Gourmandises

Carpaccio d'ananas, sorbet à la mangue de la maison Artyglaces (Carouge) et tuile orange-coco	CHF	11.–
Le tiramisu au Speculoos by Brian	CHF	10.–
Café ou thé gourmand assortiment de quatre gourmandises	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.*

*Horaires d'ouverture de 7h00 à 15h00*

*Cuisine chaude de 11h30 à 14h00*

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

Service et TVA 7,7% inclus



A l'emporter, TVA 2.5% incluse

# Vins genevois AOC Genève

	1 dl.	Bt. (75cl.)
<b>Vins blancs</b>		
Chasselas, 2020 domaine les Hutins, Dardagny	CHF 6.10	45.–
Sauvignon blanc, 2017 domaine des Balisiers, Peney	CHF 6.50	46.–
Chardonnay, élevé en amphore, 2019 domaine des Balisiers, Peney	CHF 6.50	46.–
<b>Vins rouges</b>		
Gamay « La Briva », 2021 domaine les Hutins, Dardagny	CHF 6.10	45.–
Pinot Noir, fût de Chêne, 2019 (70 cl.) domaine du Centaure, Dardagny	CHF 6.50	45.–
Gamaret « Lune Rousse », élevé en amphore, 2020 domaine des Balisiers, Peney	CHF 6.50	46.–
<b>Vin rosé</b>		
Pinot noir, merlot, 2021 domaine Château du Crest, Jussy	CHF 6.–	45.–
<b>Vin effervescent</b>		
Chardonnay « Baccarat » blanc de blanc Cave de Genève	CHF 6.–	45.–

*Horaires d'ouverture de 7h00 à 15h00*

*Cuisine chaude de 11h30 à 14h00*

Service et TVA 7,7% inclus



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

Moby Kid- blanche (33cl)	CHF	5.80
Ste-Pastule-blonde (33cl)	CHF	5.80
Vermeilleuse-ambrée (33cl)	CHF	5.80
L'Amer Noirte-noire (33cl)	CHF	5.80

## Bière pression du moment

Calvinus (33cl)	CHF	4.50
-----------------	-----	------

## Apéritifs

Spritz (10 cl.)	CHF	9.-
Kir vin blanc ou Kir Baccarat (10 cl.)	CHF	7.-
Martini blanc et rouge (4 cl.) (vol. 15%)	CHF	5.50
Ricard (4 cl.) (vol. 45%)	CHF	5.50
Campari (4 cl.) (vol. 23%)	CHF	5.50
Campari orange (4 cl.) (vol. 23%)	CHF	7.-
Porto rouge (4 cl.) (vol. 19.5%)	CHF	5.50

Horaires d'ouverture de 7h00 à 15h00

Cuisine chaude de 11h30 à 14h00

Service et TVA 7,7% inclus



## Minérales

<b>Citronnade maison</b>	CHF	4.-
<b>Thé froid maison (30 cl.)</b>	CHF	4.-
Henniez verte légère (50 cl.)	CHF	4.90
Henniez bleue non gazeuse (50 cl.)	CHF	4.90
Jus maison de fruits frais pressés	CHF	4.50
Coca-Cola (33 cl.)	CHF	5.50
Coca-Cola zéro (33 cl.)	CHF	5.50
Bitter rouge (10 cl.)	CHF	4.90

Lait entier (GRTA) (30 cl.)	CHF	3.-
Sirop Morand (30 cl.)	CHF	3.-
Jus de pommes du Verger de St Loup (30 cl.)	CHF	3.50

## Digestifs & spiritueux

<b>Limoncello maison 4 cl. (vol. 30%)</b>	CHF	6.-
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.-
Cognac 4 cl. (vol. 40%)	CHF	7.-

*Horaires d'ouverture de 7h00 à 15h00*

*Cuisine chaude de 11h30 à 14h00*

Service et TVA 7,7% inclus





## Cafés et boissons chaudes

Café	CHF	3.60
Expresso	CHF	3.60
Ristretto	CHF	3.60
Renversé	CHF	4.-
Capuccino	CHF	4.-
Noisette	CHF	3.80
Café glacé	CHF	4.20
Double expresso	CHF	5.10
Thé en vrac	CHF	4.-
Chocolat froid	CHF	4.40
Chocolat chaud	CHF	4.40
Chocolat Liégeois	CHF	4.50

*Horaires d'ouverture de 7h00 à 15h00*

*Cuisine chaude de 11h30 à 14h00*

Service et TVA 7,7% inclus



A l'emporter, TVA 2.5% incluse