

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:

Boeuf et Porc : Suisse

Provenance des poissons:

Saumon : élevage Suisse

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 Entrées

Entrée Plat

Salade mêlée	CHF 7.-
Ricottina de chèvre genevoise rôtie sur une focaccia au romarin, mesclun, copeaux de lard séché paysan et vinaigrette balsamique au miel GRTA	CHF 14.- 27.-
Croustillant de morilles, crème de volaille au Parmesan Reggiano et ail des ours, salade de fèves printanières aux oignons nouveaux	CHF 16.- 29.-
Asperges tièdes en vinaigrette mimosa d'œuf bio suisse et croûtons frits	CHF 15.- 28.-

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.–
Dos de saumon suisse mi-cuit, gel de pamplemousse et curry végétal de cresson de fontaine, lentilles vertes de Sauvigny et radis croquants	CHF	29.–
Le Raclette burger « Swiss Black Angus » de 170g <i>(bun aux 2 sésames, raclette, moutarde à l'ancienne, pickles de cornichons, oignons compotés au Fendant du Valais, pommes Country et mesclun)</i>	CHF	27.–
Supplément bacon fumé	CHF	2.–

	200g	300g
Entrecôte de bœuf Angus à la plancha notre sauce « café de l'Ô5 » pommes Country et légumes printaniers	CHF 35.–	CHF 45.–

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

Traditionnelle tarte Tatin aux pommes by Sébastien au choix : crème double de la Gruyère ou crème glacée à la fleur de lait	CHF	12.–
Tiramisu aux 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.)
Vins blancs		
Chasselas, 2022 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.–
Vins rouges		
Gamay « La Briva », 2022 domaine les Hutins, Dardagny	CHF 6.10	45.–
Pinot Noir, fût de Chêne, 2019 (70 cl.) domaine du Centaure, Dardagny	CHF 6.50	46.–
Gamaret « Lune Rousse », élevé en amphore, 2020 domaine des Balisiers, Peney	CHF 6.50	46.–
Vin rosé		
Pinot noir, merlot, 2021 domaine Château du Crest, Jussy	CHF 6.–	45.–
Vin effervescent		
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

Citronnade maison (30 cl.)	CHF	4.-
Thé froid maison (30 cl.)	CHF	4.-
Jus de pomme du Verger de St-Loup (30 cl.)	CHF	3.50
Jus maison de fruits frais (20 cl.)	CHF	4.50

Henniez verte légère (50 cl.)	CHF	4.90
Henniez bleue non gazeuse (50 cl.)	CHF	4.90
Coca-Cola (33 cl.)	CHF	5.50
Coca-Cola zéro (33 cl.)	CHF	5.50
Bitter rouge (10 cl.)	CHF	4.90

Digestifs & spiritueux

Limoncello maison 4 cl. (vol. 30%)	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