

# 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 poulet: Suisse

### Provenance des poissons:

Loup: élevage France

Poulpe: océan Atlantique nord-est

**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
Mesclun aux herbes de notre jardin et graines de céréales	CHF 8.-	
Burratina genevoise, pétales de tomates GRTA multicolores, gel d'ail noir fermenté par nos soins, focaccia au romarin et huile de basilic	CHF 14.-	27.-
Poulpe grillé, houmous de pois chiches GRTA et chimichurri de fenouil	CHF 15.-	29.-
Caponata d'aubergines rondes aux pignons grillés et câpres, feuilles de roquette, piadina romagnola à la farine bise suisse	CHF 13.-	25.-

*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 à la plancha, vierge de poivrons, graines de tournesol, olives Riviera, tempura de fleur de courgette et caviar d'artichaut	CHF	29.-
Le César crispy chicken burger accompagné de pommes frites (bun à la tomate confite, filet de poulet GRTA croustillant panko, condiment échalote-poivre, sucrine, Parmigiano Reggiano, mayonnaise César)	CHF	27.-

	200g	300g
Entrecôte de bœuf Angus à la plancha notre sauce « café de l'Ô5 » pommes frites et légumes estivaux du moment	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

Notre tarte aux framboises et glace à la vanille Bourbon (sablé breton à la pistache, crème légère au chocolat Guanaja 70%, framboises)	CHF	12.–
Tiramisu au limoncello «2x maison» (limoncello et tiramisu)	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
L'Amer Noire-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 (30 cl.)</b>	CHF	4.-
<b>Thé froid maison (30 cl.)</b>	CHF	4.-
<b>Jus de pomme du Verger de St-Loup (30 cl.)</b>	CHF	3.50
<b>Jus maison de fruits frais (20 cl.)</b>	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

<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