

Engagement, saveurs et plaisir

De la salle à la cuisine, notre équipe met tout en œuvre depuis 10 ans pour vous faire vivre une expérience unique autour de valeurs telles que la passion, la créativité, l'engagement et la qualité.

Friands de défis et conscients de l'impact positif que peut représenter un restaurant sur la thématique de la durabilité, nous nous sommes inscrits au concours de la restauration durable «**À Table!**» qui aura lieu du 25 septembre au 22 octobre 2023. Cette carte d'automne est donc inspirée de la charte de ce concours et restera jusqu'à la fin de la saison.

En participant à ce concours, notre objectif est de renforcer notre positionnement en matière de durabilité en améliorant davantage la proximité et la traçabilité de nos matières premières, en perfectionnant la formation de nos équipes et en sensibilisant notre clientèle à l'impact des habitudes alimentaires sur notre environnement.

Bon appétit !



Provenance des produits

Notre slogan « qualité incluse » est la base de toute nos réflexions à la Fondation. Nos produits n'y échappent pas ! Nous attachons une grande importance au choix de nos partenaires, au respect des saisons et de la proximité. Les entreprises sociales de la Fondation Foyer Handicap mettent toutes à l'honneur le savoir-faire artisanal et nous remercions particulièrement :

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.

Nous remercions également les fournisseurs et les artisans avec qui nous travaillons quotidiennement pour la réalisation de nos menus.

Les mets de notre carte sont tous faits maison, à partir de produits qui sont le plus « brut » possible. Nous portons également une vigilance particulière à la transparence de nos intitulés en y mentionnant l'origine des produits principaux ainsi que leurs artisans.

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

Une question ? Nos équipes sont à votre disposition pour vous renseigner.



Ô Entrée

	Entrée	Plat
Mesclun aux herbes de notre jardin et graines de céréales	CHF 8.–	
Soupe dhal de lentilles vertes de Sauvergnny accompagnée d'un cheese Naan à la farine bise suisse	CHF 16.–	CHF 23.–
Œuf mollet bio de la ferme d'Aigues-Vertes à Bernex sur un gratin léger de courge «spaghetti», tuile d'Appenzeller et pousses de légumes	CHF 13.–	CHF 26.–
Tarte aux champignons du moment et persil plat de notre jardin Mesclun à l'huile de noix et graines de courge	CHF 14.–	CHF 27.–

Ô Plats

Notre suggestion du jour		CHF 25.–
Notre pâte végétarienne du jour		CHF 20.–
Sashimi de saumon suisse mariné au saikyo miso de Nyon Tempura de brocoli et butternut, étuvée de chou pak choï aux deux sésames		CHF 29.–
L'italian Ô Black Angus burger accompagné de mesclun et pommes frites (<i>bun maison à la tomate séchée, steak de boeuf black angus suisse de 160g, pesto rosso roquette, mozzarella fior di latte GRTA, tomate Rose de Berne rôtie à l'origan</i>)		CHF 28.–

	En filet (min. 180g)	Entier (pour deux)
Loup d'élevage en mer (Cannes, France), à la plancha sauce genevoise et légumes multicolores d'automne	CHF 32.–	60.–

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 meringue aux œufs bio de la ferme d'Aigues-Vertes à Bernex, double crème de la Gruyère et myrtilles légèrement confites CHF 12.–

Tarte aux pruneaux genevois, crème glacée artisanale à l'amande CHF 10.–

Café ou thé gourmand Assortiment de quatre gourmandises CHF 12.–

Nos glaces et sorbets

élaborées par notre artisan glacier ArtyGlaces à Genève

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.–

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

Nos vins (100%, genevois!)

	1 dl.	Bt (75cl.)
Vins blancs		
Chasselas, 2022 domaine les Hutins, Dardagny	CHF 6.10	CHF 45.–
Sauvignon blanc, 2017 domaine des Balisiers, Peney	CHF 6.50	CHF 46.–
Chardonnay, élevé en amphore, 2019 domaine des Balisiers, Peney	CHF 6.50	CHF 46.–
Vins rouges		
Gamay « La Briva », 2022 domaine les Hutins, Dardagny	CHF 6.10	CHF 45.–
Pinot Noir, fût de Chêne, 2019 (70 cl.) domaine du Centaure, Dardagny	CHF 6.50	CHF 46.–
Gamaret « Lune Rousse », élevé en amphore, 2020 domaine des Balisiers, Peney	CHF 6.50	CHF 46.–
Merlot « Iconique », 2018 Nouvelle (domaine du Grand Clos), Satigny		CHF 68.–
Vin rosé		
Pinot noir, merlot, 2021 domaine Château du Crest, Jussy	CHF 6.–	CHF 45.–
Vins effervescents		
Chardonnay « Baccarat » blanc de blanc Cave de Genève	CHF 6.–	CHF 45.–
Merlot (blanc de noir) « Belles Zé Bulles » Domaine du Paradis, Satigny Paradis, Satigny		CHF 52.–

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 Noirte-noire (33cl)	CHF 5.80

Bière pression

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

Apéritifs

Apérol Spritz	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

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