

## Engagement, saveurs et plaisir

De la salle à la cuisine, nos équipes mettent tout en oeuvre depuis plus de 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 avons participé au concours « À Table! Mangeons local et durable 2023 » et avons remporté la distinction de l'Association genevoise pour la promotion du goût et Semaine du Goût.

Fiers de cette distinction et également convaincus de nos engagements, nous nous fixons pour objectif 2024 de renforcer notre positionnement en matière de durabilité, en améliorant davantage la proximité et la traçabilité des matières premières, en perfectionnant la formation de nos équipes et en sensibilisant notre clientèle à l'impact des habitudes alimentaires sur notre environnement.

L'ensemble des équipes du Ô5 vous souhaite un 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 limoncello sont faits maison.

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



## Ô Entrée

Mesclun aux herbes de notre jardin et graines  
vinaigrette de betterave à l'huile de colza  
du Moulin d'Yerdon

**Entrée**

CHF 8.-

**Plat**

Minestrone de pois chiches torréfié de la ferme  
Courtois aux légumes racines et graines de courges

CHF 10.-

CHF 24.-

Œuf poché bio de la ferme d'Aigues-Vertes,  
polenta artisanale au lait Bio de Jersey genevois

CHF 12.-

CHF 26.-

Croq'gourmand au céleri-rave, fromage fribourgeois  
Fleurs des Préalpes de la maison Bruand, beurre  
aux truffes d'été et blanches, rampon et balsamique  
de pomme suisse

CHF 13.-

CHF 27.-

*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 8.1% inclus



À l'emporter, TVA 2.6% incluse

## Ô Plats

Notre suggestion du jour	CHF 25.–
Nos pâtes végétariennes du jour	CHF 21.–
Souris d'agneau suisse confite durant 17 heures au gamay de Dardagny, aligot de pomme de terre au fromage Fondant du Berger de la Maison Bruand, légumes d'hiver et pleurotes genevoises	CHF 35.–
Burger de bison genev <sup>Ô</sup> is accompagné de mesclun et pomme frites maison ( <i>bun au paprika fumé de notre boulangerie, steak de bison de Collex-Bossy 160g, fromage à raclette curry-graines de courges de la Maison Bruand, pickles de concombre, mayonnaise relevée, salade iceberg et confit d'oignon rouge au moût de raisin genevois</i> )	CHF 30.–
La truite de la pisciculture Petit (Jura français) en tartare à la « genevoise » préparée à l'instant devant vous, pommes frites maison, baguette toastée et mesclun	CHF 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 8.1% inclus



À l'emporter, TVA 2.6% incluse

## Ô Fromage et Gourmandises

Sélection de fromages suisses de la maison Bruand  
et pain de notre boulangerie CHF 12.–

La poire entière confite lentement au miel genevois,  
glace à la fleur d'oranger et sablés pain d'épices CHF 12.–

Tarte du jour confectionnée par nos collègues  
de la pâtisserie **7 extra** CHF 10.–

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

## 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

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 8.1% inclus



À l'emporter, TVA 2.6% incluse

## Nos vins (100%, genevois!)

	1 dl.	Bt (75cl.)
<b>Vins blancs</b>		
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.–
<b>Vins rouges</b>		
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.–
<b>Vin rosé</b>		
Pinot noir, merlot, 2021 domaine Château du Crest, Jussy	CHF 6.–	CHF 45.–
<b>Vins effervescents</b>		
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.–

## Bières et cidre genevois

Moby Kid, blanche, brasserie La Pièce (33cl)	CHF 5.80
Ste-Pastule, blonde, brasserie La Pièce (33cl)	CHF 5.80
Vermeilleuse, ambrée, brasserie La Pièce (33cl)	CHF 5.80
Cidre de pomme demi-sec, Verger de St-Loup (33cl)	CHF 8.-

## Bière pression

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

## Apéritifs

<b>Spritz genevois (réduction de jus de pomme maison, Baccarat)</b>		CHF 9.-
<b>Pastis «Roue Libre»x genevois (vol 48%)</b>	2cl	CHF 4.-
	4cl	CHF 7.-
<b>Kir vin blanc ou Kir Baccarat (10cl)</b>		CHF 7.-

Martini blanc et rouge (4 cl.) (vol. 15%)	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 8.1% inclus



À l'emporter, TVA 2.6% incluse

## 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
<b>Sirop maison (30 cl.)</b>	CHF 3.–
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

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

Service et TVA 8.1% inclus



À l'emporter, TVA 2.6% incluse



## 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*

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

Service et TVA 8.1% inclus



À l'emporter, TVA 2.6% incluse

