

## Engagement, saveurs et plaisir

De la salle à la cuisine, nos équipes mettent tout en oeuvre depuis plus de 10 ans pour décliner le slogan de la Fondation Foyer-Handicap «**qualité incluse**», selon trois axes. La passion de pratiquer un métier de partage et d'émotion. L'engagement, tant social qu'écologique. La qualité, via un choix de produits issus très majoritairement du terroir genevois.



Les mets proposés sur cette carte sont élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du **Label Fait Maison**, exceptés ceux qui sont signalés par un astérisque (\*). Pour en savoir plus scannez le QR code ci-dessous.

Mais le fait maison ne s'arrête pas là! Ceci est également applicable à nos pains, produits par nos collègues de la boulangerie **7Extra by fh.** avec des farines suisses, ainsi que bon nombre de nos boissons, comme nos thés froids, citronnades, mandarinello et limoncello.

Nous portons également une vigilance particulière à la transparence de nos intitulés en y mentionnant l'origine des produits principaux ainsi que leurs artisans.

Enfin, nous travaillons également avec les entreprises sociales de la Fondation : **fh. Horticulture, fh. Création Communication, 7Extra by fh, fh. Broderie**

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



---

Horaires d'ouverture  
de 7h00 à 15h00



---

Service du midi  
de 11h30 à 14h00

## Ô Entrées

	Entrée	Plat
Mesclun, fleurs de nos jardins et graines, vinaigrette balsamique.	CHF 8.–	
Pot de rillettes d'omble des Cévennes d'élevage français à partager (ou pas...). Crostini de pain de seigle à la farine genevoise et pickles de légumes.	CHF 16.–	CHF 29.–
Falafels de pois chiche de la ferme Courtois aux herbes, sauce Tzatziki à la menthe verte de notre jardin et ktipiti de poivron rouge.	CHF 15.–	CHF 28.–
Milanaise d'aubergine ronde, sauce tomate ultra réduite, Parmigiano Reggiano, huile de basilic de nos jardins et mesclun.	CHF 13.–	CHF 26.–

## Ô Plats

Notre suggestion du jour.		CHF 26.–
Nos pâtes végétariennes du jour.		CHF 21.–
Filet de loup d'élevage français à la plancha, vierge de tomate datterini, courgette, graines de tournesol et olive Taggiasche. Tempura de fleur de courgette et palet croustillant de polenta Bio genevoise.		CHF 32.–
Le misÔ beef burger accompagné de mesclun et pommes frites. <i>(bun au sésame noir de notre boulangerie, bœuf Limousin d'Avanches (VD), oignon rouge, feuilles de shiso, pickles de concombre, sauce Teriyaki et mayonnaise au miso rouge de Nyon)</i>		CHF 29.–
Le tartare de tomate suisse de variété ancienne, préparé devant vous. Tresse de mozzarella de bufflonne et focaccia au romarin de notre jardin.		CHF 26.–

Service et TVA 8,1% inclus  
À l'emporter, TVA 2,6% incluse



\*Cette préparation ne répond  
pas aux exigences du Label Fait Maison

## Ô Gourmandises

Pavlova de fruit rouge, glace fleur de lait\*  
(meringue aux oeufs Bio genevois de la ferme du Lignon) CHF 12.–

Dessert du jour confectionné par nos collègues  
de la pâtisserie **7Extra** en accord avec une glace\* ou un  
sorbet\* CHF 12.–

Café ou thé gourmand  
Assortiment de quatre gourmandises CHF 13.–

Café « Affogato »  
(boule de glace vanille\* sur laquelle est versé un espresso) CHF 7.–

## Nos glaces et sorbets

élaborés par notre artisan glacier ArtyGlaces à Genève

Sorbets\* purs fruits (sans lactose)  
Citron jaune, mangue, fraise La boule CHF 4.–

Crèmes glacées\* au lait et crème fraîche de la Gruyère  
Chocolat, vanille, fleur de lait, café CHF 4.–

## Digestifs & spiritueux

**Limoncello maison 4 cl.** (vol. 30%) CHF 6.–

**Mandarinello maison 4 cl.** (vol. 30%) CHF 6.–

Nos recommandations genevoise  
de la **distillerie de Saconnex-d'Arve**:

Brandy genevois 4cl. (vol 41%) CHF 8.50

Grappin genevois 4cl (vol 40%) CHF 8.50

Eau de vie d'abricot de Genève, 4cl (vol 41%) CHF 8.50

Gin, 4cl (vol 42%) CHF 8.50

Service et TVA 81% inclus  
À l'importer, TVA 2,6% incluse



\*Cette préparation ne répond  
pas aux exigences du Label Fait Maison

## Nos vins (100% genevois!)

	1 dl.	Bt (75cl.)
<b>Vins blancs</b>		
Chasselas, 2022 domaine les Hutins, Dardagny	CHF 6.30	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 6.30	CHF 45.–
Pinot Noir, élevé en 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 Novelle (domaine du Grand Clos), Satigny		CHF 68.–
<b>Vins rosés</b>		
Pinot Noir, Merlot, 2021 domaine Château du Crest, Jussy	CHF 6.30	CHF 45.–
Gamay « Cuvée claire », 2023, cave de Sézenove, Bernex	CHF 5.80	CHF 38.–
<b>Vins effervescents</b>		
Chardonnay « Baccarat » Blanc de Blanc cave de Genève	CHF 6.–	CHF 45.–
Merlot « Belle Zé Bulles » (Blanc de Noir) domaine du Paradis, Satigny		CHF 52.–

Service et TVA 8.1% inclus

