

## Engagement, saveurs et plaisir

De la salle à la cuisine, nos équipes mettent tout en œuvre 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, par 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**.

Ceci est également applicable à nos pains, produits par nos collègues de la boulangerie **7Extra by fh.**, ainsi que bon nombre de nos boissons, comme nos thés froids, citronnades et digestifs ainsi que notre carte des vins 100% genevoise et primée de la distinction maximale du label « **Swiss Wine Gourmet** ».

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

Une question ? Une allergie ?

Nos équipes sont à votre disposition pour vous renseigner !

Pour en savoir plus sur nos labels et certifications, scannez les QR codes



Horaires d'ouverture  
de 7h00 à 15h00



Service du midi  
de 11h30 à 14h00

## Ô Entrées

Mesclun aux herbes de nos jardins, graines et vinaigrette balsamique.

Entrée

CHF 8.–

Plat

Pleurotes genevoises, crousti-fondant à l'ail confit, laitue romaine, citron et Sbrinz.

CHF 12.–

CHF 26.–

Œuf Bio mollet sur un gratin léger de courges spaghetti, tuile à l'Appenzeller et pousses de légumes Bio.

CHF 12.–

CHF 26.–

L'italian Ô Croq'gourmand, mesclun et vinaigrette balsamique.

CHF 13.–

CHF 27.–

*(focaccia aux olives Taggiasche, coppa tessinoise, mozzarella genevoise "Fior di latte", crème de pistaches)*

## Ô Plats

Notre suggestion du jour.

CHF 26.–

Nos pâtes végétariennes du jour.

CHF 21.–

Tataki de truite saumonée de la pisciculture de Guibert (VD), peau ultra croustillante, sauce pÔnzu-yuzu et lentilles de la ferme Courtois braisées au miso de Nyon et gingembre.

CHF 34.–

Le Crispy burger au poulet genevois, salade coleslaw et pommes frites.

CHF 29.–

*(spicy bun au maïs, filet de poulet croustillant panko, oignon rouge, salade iceberg, tomate, labneh aux herbes et sauce barbecue au sriracha fermenté)*

Le tartare de bœuf Black Angus suisse « façon thaï », préparé à l'instant devant vous, rouleaux d'automne aux légumes du moment et sauce nuÔc môm.

CHF 31.–

Prix en CHF, Service et TVA 8,1% inclus  
À l'emporter, TVA 2,6%



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

## Ô Gourmandises

Coupe glacée Mont Cervin CHF 13.–  
*(vermicelles de marron, meringue à l'œuf Bio de la ferme du Lignon, crème glacée à la vanille, chantilly et sauce caramel à la fleur de sel)*

Coupe arrosée de nos digestifs maison CHF 14.–

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

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

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

## Nos glaces et sorbets

*(produits par « ArtyGlaces » à Genève)*

Sorbets\* purs fruits (sans lactose): CHF 4.–  
citron jaune, mangue, poire Williams

Crèmes glacées\* au lait et à la crème fraîche de la Gruyère: CHF 4.–  
chocolat, vanille, fleur de lait, café, pistache de Bronte

## Digestifs & spiriteux

<b>Nos créations maison</b> 4cl. (vol. 30%) CHF 6.– Limoncello, Mandarinello ou Melonello
--

Nos recommandations genevoises 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

Prix en CHF, Service et TVA 8,1% inclus  
À l'emporter, TVA 2,6%



\*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 <i>domaine les Hutins, Dardagny</i>	CHF 6.30	CHF 45.–
Sauvignon Blanc, 2017 <i>domaine des Balisiers, Peney</i>	CHF 6.50	CHF 46.–
Chardonnay, élevé en amphore, 2019 <i>domaine des Balisiers, Peney</i>	CHF 6.50	CHF 46.–
<b>Vins rouges</b>		
Gamay « La Briva », 2022 <i>domaine les Hutins, Dardagny</i>	CHF 6.30	CHF 45.–
Pinot Noir, élevé en fût de chêne, 2019 (70 cl.) <i>domaine du Centaure, Dardagny</i>	CHF 6.50	CHF 46.–
Gamaret « Lune Rousse », élevé en amphore, 2020 <i>domaine des Balisiers, Peney</i>	CHF 6.50	CHF 46.–
Merlot « Iconique », 2018 <i>Novelle (domaine du Grand Clos), Satigny</i>		CHF 68.–
<b>Vin rosé</b>		
Pinot Noir, Merlot, 2021 <i>domaine Château du Crest, Jussy</i>	CHF 6.30	CHF 45.–
<b>Vins effervescents</b>		
Chardonnay « Baccarat » (Blanc de Noir) <i>cave de Genève</i>	CHF 6.–	CHF 45.–
Merlot « Belle Zé Bulles » (Blanc de Noir) <i>domaine du Paradis, Satigny</i>		CHF 52.–

Notre carte des vins a obtenu la mention  
« Excellente sélection de vins suisses » au label **Swiss Wine Gourmet**.

Service et TVA 8.1% inclus



Prix en CHF