

## 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 de la région ainsi que le respect des critères du label **Ambassadeur 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

	Entrée	Plat
Mesclun aux herbes et graines. Vinaigrette de betterave à l'huile de colza du moulin de Sévery.	CHF 9.–	
Dhal de lentilles vertes de la Ferme Courtois aux pousses d'épinards et pakora de chou-fleur.	CHF 12.–	CHF 21.–
Truite fumée du Jura ( <i>pisciculture Petit, France</i> ), darphin de pomme de terre genevoise, crème d'herbes fraîches relevée de raifort et graines Bio germées	CHF 14.–	CHF 26.–
Tomme genevoise du Val d'Arve en croûte d'épices, gel d'ail noir, pickles de légumes, rampon et vinaigrette à l'huile de courge genevoise.	CHF 12.–	CHF 26.–

## Ô Plats

Notre suggestion du jour.		CHF 26.–
Notre pâte végétarienne du jour.		CHF 21.–
Souris d'agneau suisse ultra confite de 17 heures au romarin de notre jardin, polenta crémeuse et légumes oubliés rôtis.		CHF 35.–
Burger de bison genevois, mesclun et pommes frites. ( <i>bun au paprika fumé, steak de bison suisse, Appenzeller, pickles de concombre, salade iceberg, sauce barbecue et confit d'oignon rouge au sirop d'érable</i> )		CHF 31.–

La Daurade royale ( <i>élevage, France</i> ) en ceviche péruvien, préparée à l'instant devant vous, mesclun, tortillas aux haricots Borlotti de la Ferme Courtois et gingembre fermenté.	CHF 29.–
--	----------

Prix en CHF, Service et TVA 8.1% incluse  
À l'emporter, TVA 2.6%



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

## Ô Gourmandises

La Pink Lady suisse confite au four façon tatin, sablé breton à la fleur de sel et crème double de la Gruyère. CHF 13.–

Coupe arrosée de nos digestifs maison CHF 14.–

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.–

## Glaces et sorbets

(produits par « ArtyGlaces » à Genève)

Sorbets\* purs fruits (sans lactose):  
citron jaune, mangue, poire Williams CHF 5.–

Crèmes glacées\* au lait et à la crème fraîche de la Gruyère:  
chocolat, vanille, fleur de lait, café, pistache de Bronte CHF 5.–

## Digestifs & spiritueux

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

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% incluse  
À l'emporter, TVA 2.6%



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

# Nos vins (100% genevois!)

Label **Swiss Wine Gourmet**. « Excellente sélection de vins suisses »

	<b>1 dl.</b>	<b>Bt (75cl.)</b>
<b>Vins blancs</b>		
Chasselas, 2023 <i>domaine les Hutins, Dardagny</i>	CHF 6.30	CHF 45.–
Sauvignon Blanc, 2023 <i>domaine des Balisiers, Peney</i>	CHF 6.50	CHF 46.–
Chardonnay, élevé en amphore, 2023 <i>domaine des Balisiers, Peney</i>	CHF 6.50	CHF 46.–
<b>Vins rouges</b>		
Gamay « La Briva », 2023 <i>domaine les Hutins, Dardagny</i>	CHF 6.30	CHF 45.–
Pinot Noir, élevé en fût de chêne, 2022 (70 cl.) <i>domaine du Centaure, Dardagny</i>	CHF 6.50	CHF 46.–
Gamaret « Lune Rousse », élevé en amphore, 2022 <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, 2023 <i>domaine Château du Crest, Jussy</i>	CHF 6.30	CHF 45.–
<b>Vins effervescents</b>		
Chardonnay « Baccarat » (Blanc de Blanc) <i>cave de Genève</i>	CHF 6.–	CHF 45.–
Merlot « Belle Zé Bulles » (Blanc de Noir) <i>domaine du Paradis, Satigny</i>		CHF 52.–

Service et TVA 8.1% inclus



Prix en CHF