

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

Mesclun aux herbes et graines, vinaigrette à la moutarde du Moulin de Sévery.

Entrée

CHF 9.–

Plat

Potage du jour aux légumes d'ici.

CHF 10.–

Salade César au poulet genevois grillé, puis confit au citron et sauge de notre jardin, datterini, Sbrinz (fromagerie Bruand), laitue romaine, croûtons, cerfeuil.

CHF 14.–

CHF 27.–

Croûte aux morilles, ail des ours et Savagnin (domaine des Hutins). Sur un pain de campagne de notre boulangerie, bien sûr!

CHF 16.–

CHF 32.–

Asperges du moment mimosa servies tièdes, sarrasin torréfié et œufs de truite du Jura français.

CHF 15.–

CHF 28.–

Ô Plats

Notre suggestion du jour.

CHF 26.–

Notre pâte végétarienne du jour.

CHF 22.–

Filet de loup d'élevage français à la plancha, huile d'oignon de printemps, mousseline de pois chiche genevois (ferme Courtois) au jus de volaille réduit, légumes verts du marché.

CHF 32.–

Le burger BaÔ façon coréenne, mesclun et pommes frites. (pain Bao vapeur, steak haché de bœuf limousin de Saint-Légier (Suisse) laqué teriyaki, graines de sésame, kimchi de chou lacto-fermenté, mayonnaise au sriracha et vinaigre de riz, oignon rouge frit)

CHF 29.–

Préparé à l'instant devant vous:

Tartare au couteau de veau suisse à l'italienne, pommes frites, baguette à la tomate confite et mesclun.

CHF 35.–

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

Mousse au chocolat Grand Cru 64% Ceiba (Bio et équitable) à la crème Bio (fromagerie Henchoz, Vaud), tuile au cédrat confit corse. CHF 10.–

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 expresso) 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 & spiriteux

Nos créations maison 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

Eau-de-vie Golden White, 4cl (vol.42%) 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 »

	1 dl.	Bt (75cl.)
Vins blancs		
Chasselas, 2024 <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.–
Savagnin blanc, 2022 <i>domaine les Hutins, AOC 1^{er} Cru Coteaux de Dardagny</i>	CHF 8.50	CHF 65.–
Vins rouges		
Gamay « La Briva », 2022 <i>domaine les Hutins, Dardagny</i>	CHF 6.30	CHF 45.–
Pinot Noir, élevé en fût de chêne, 2021 (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.–
Vin rosé		
Pinot Noir, Merlot, 2021 <i>domaine Château du Crest, Jussy</i>	CHF 6.30	CHF 45.–
Vins effervescents		
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