

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 fleurs de nos jardins et graines Vinaigrette balsamique à l'huile de colza du moulin de Sévery.	CHF 9.–	
Gaspach ^Ô à la tomate d'ici, fines tranches de lomo de cochon noir Ibérique flûte toastée.	CHF 16.–	CHF 30.–
Salade grecque au fromage de chèvre (fromagerie Bruand) affiné par nos soins. (tomate, concombre, oignon rouge, olives violettes de Kalamata, menthe, radis et croûtons de pain à l'huile d'olive)	CHF 14.–	CHF 26.–
Piadina garnie d'aubergine grillée, Scarmoza fumée, pousses d'épinards et huile de basilic. Mesclun, tomates séchées et vinaigrette balsamique.	CHF 16.–	CHF 29.–

Ô Plats

Notre suggestion du jour.		CHF 26.–
Notre plat végétarien du jour.		CHF 22.–
L'encornet d'Atlantique juste saisi sur la plancha, sauce mojo rojo fumé, riz noir, légumes d'été et salade d'herbes.		CHF 32.–
Le burger caprese, mesclun et pommes frites. <i>Bun à la tomate, steak haché de bœuf genevois (boucherie Meaty), pesto (Stracciatella, basilic, pignons de pin, tomates anciennes de Genève, roquette et câpres frit)</i>		CHF 29.–

Préparé à l'instant devant vous: Tartare de truite saumonée du Jura français, fraîche et fumée. Pommes frites, mesclun et pain équilibre toasté de notre boulangerie.		CHF 33.–
---	--	----------

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

Fruits rouges du moment en melba, crème glacée fior di latte*,
tuile au miel genevois CHF 10.–

Coupe arrosée de l'un 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.–

La boule

Digestifs & spiriteux

Nos créations maison 4cl. (vol. 30%) Limoncello, Mandarinello ou Meloncello	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

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
Domaine les Hutins, Dardagny CHF 6.30 CHF 45.–

Sauvignon blanc, 2023
Domaine des Balisiers, Peney CHF 6.50 CHF 46.–

Pinot blanc, chardonay, « Topaz », 2024
Domaine de Stephan Gros, Dardagny CHF 8.50 CHF 66.–

Vins rouges

Gamay « La Briva », 2022
Domaine les Hutins, Dardagny CHF 6.30 CHF 45.–

Touriga Nacional, 2021
Domaine d'Esise, Bardonnex CHF 8.50 CHF 66.–

Gamaret « Lune Rousse », élevé en amphore, 2022
Domaine des Balisiers, Peney CHF 6.50 CHF 46.–

Merlot « Iconique », 2018
Novelle (domaine du Grand Clos), Satigny CHF 68.–

Vin rosé

Pinot noir, merlot, 2021
Domaine Château du Crest, Jussy CHF 6.30 CHF 45.–

Gamay « Cuvée claire », 2023,
Cave de Sézenove, Bernex CHF 5.90 CHF 38.–

Vins effervescents

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



Prix en CHF