

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 multi-graines.
Vinaigrette de betterave à l'huile de colza
du **moulin de Sévery**.

Entrée

CHF 9.–

Plat

Croq' gourmand aux champignons du moment
et Gruyère AOP de la **fromagerie Bruand**.
Salade de pousse d'épinard à l'huile de persil plat.

CHF 13.–

CHF 24.–

Plat Signature Œuf mollet de la **ferme du Lignon** sur un
gratin léger de courge « spaghetti », Tuile Appenzeller
et pousses de légumes.

CHF 14.–

CHF 26.–

Les mezzi paccheri garnis d'un caviar de brocoli,
crumble de noisette et pousse de petits pois,
crémeux « cacio e pepe » de panais.

CHF 14.–

CHF 25.–

Ô Plats

Notre suggestion du jour.

CHF 26.–

Notre plat végétarien du jour.

CHF 24.–

Tataki de thon Albacore aux deux sésames et sauce pÔnzu-yuzu,
aubergines au miso de Nyon, salade mizuna et oignons frits.

CHF 32.–

Plat Signature Le burger au poulet frit & sauce au whisky de la
distillerie MaltAge à Meinier. Accompagné de mesclun et pommes frites.
(un bun-délice au sésame de notre boulangerie, un filet de poulet mariné
et pané « Panko », une sauce hoisin au whisky, de l'oignon nouveau,
une julienne de cornichons et une mayonnaise au lime.

CHF 29.–

Préparé à l'instant devant vous :

Le traditionnel tartare de bœuf genevois de la **boucherie Meaty**
Pomme frites, pain équilibre toasté de notre boulangerie,
notre beurre à la fleur de sel 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

Crèmeux de myrtille, mousse de marron de l'Ardèche, glace « fior di latte » et myrtilles fraîches. CHF 10.–

Plat Signature Notre mousse chocolat Grand cru Ceiba 64% (Bio et Equitable) à la crème de la Gruyère. CHF 10.–

Dessert du jour confectionné par nos collègues de la pâtisserie **7Extra**. CHF 12.–

Café ou thé gourmand.
(Assortiment de quatre gourmandises) CHF 12.–

Café « Affogato » pistache et vanille de Madagascar
(crème de pistache, de la glace vanille sur laquelle est versé un espresso) CHF 14.–

Glaces et sorbets

(produits par « **ArtyGlaces** » à Genève)

La boule

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

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

Digestifs & spiriteux

Nos créations maison 4cl. (vol. 30%)

Limoncello 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 ou Golden White de Genève 4cl (vol. 41%) CHF 8.50

Whisky de la **distillerie MaltAge à Meinier**, 4 cl. (vol. 53.8%) 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

Savagnin blanc, 2022

CHF 8.50

CHF 65.–

Domaine les Hutins, AOC 1^{er} Cru

Coteaux de Dardagny

Sauvignon blanc, 2023

CHF 6.50

CHF 46.–

Domaine des Balisiers, Peney

Pinot blanc, Chardonnay, « Topaz », 2024

CHF 8.50

CHF 66.–

Domaine de Stéphane Gros, Dardagny

Vins rouges

Gamay « La Briva », 2022

CHF 6.30

CHF 45.–

Domaine les Hutins, Dardagny

Touriga Nacional, 2021

CHF 8.50

CHF 66.–

Domaine d'Esize, Peney

Gamaret « Lune Rousse », élevé en amphore, 2022

CHF 6.50

CHF 46.–

Domaine des Balisiers, Peney

Merlot « Iconique », 2018

CHF 68.–

Novelle (domaine du Grand Clos), Satigny

Vin rosé

Pinot noir, Merlot, 2021

CHF 6.30

CHF 45.–

Domaine Château du Crest, Jussy

Gamay « Cuvée claire », 2023

CHF 5.90

CHF 45.–

Cave de Sézenove, Bernex

Vins effervescents

Chardonnay « Baccarat » (Blanc de Blanc)

CHF 6.–

CHF 45.–

Domaine du Paradis, Satigny

Merlot « Belle Zé Bulles » (Blanc de Noir)

CHF 52.–

Domaine du Paradis, Satigny

Service et TVA 8.1% inclus



Prix en CHF