

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
Notre mesclun, vinaigrette à la betterave et colza du moulin de Sévery , multi-graines	CHF 7.–	
Notre pâté croûte maison (porc suisse) avec ses pickles de légumes et salade Mesclun (vinaigrette à la betterave et colza du moulin de Sévery, multi-graines)	CHF 10.–	
Œuf mimosa de la ferme du Lignon	CHF 8.–	
Le curry indien de patate douce et pousses d'épinard ainsi que son pain « butter naan » croustillant	CHF 10.–	CHF 19.–
Le poulet genevois croustillant « en cordon bleu » d'Appenzeller AOP et jambon paysan fumé (Suisse) sur une salade de rampon, betterave, graines de courge et sauce César <i>Plat Signature</i>	CHF 14.–	CHF 26.–
Galette de pois chiches et lentilles genevoises aux herbes fraîches, truite fumé du Jura caviar de butternut, labneh à la noisette et pousses de salade Bio de la ferme de la Touvière	CHF 14.–	CHF 26.–

Ô Plats

Notre suggestion du jour	CHF 26.–
Notre plat végétarien du jour	CHF 23.–
Dos de saumon grillé « Label Rouge » d'Ecosse, sauce « beurre Café de l'Ô5 » Frites de polenta croustillantes, légumes Bio de la ferme de la Touvière et saladine du moment	CHF 29.–
Le Swiss Raclette bisÔn burger (un bun au paprika fumé, un steak de bison suisse 150 g, fromage à raclette, pickles de concombre, salade iceberg, notre sauce barbecue et un confit d'oignon au Chasselas genevois) accompagné de mesclun et pommes frites <i>Plat Signature</i>	CHF 26.–
Le Swiss Raclette veggie burger (un bun au paprika fumé, une galette de céréales genevoises, fromage à raclette, pickles de concombre, salade iceberg, notre sauce barbecue et un confit d'oignon au Chasselas genevois) accompagné de mesclun et pommes frites	CHF 23.–

Préparé à l'instant devant vous: Le tartare de thon au citron et gingembre et tamari miso de Nyon Pommes frites, pain shokupan toasté et salade de mesclun	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

Tiramisu au citron Bio *Plat Signature*

CHF 10.–

Dessert du jour confectionné par nos collègues de la pâtisserie
7extra (supplément glace/sorbet 2.50 CHF)

CHF 10.–

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 12.–

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

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