

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

Notre mesclun, vinaigrette à la betterave et colza du **moulin de Sévery**, multi-graines

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)

Œuf mimosa de la ferme du Lignon

Le curry indien de patate douce et pousses d'épinard ainsi que son pain « butter naan » croustillant

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 *Plat Signature*

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

Entrée

CHF 7.-

CHF 10.-

CHF 8.-

CHF 10.-

Plat

CHF 19.-

CHF 26.-

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 salade 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 *Plat Signature*

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:

CHF 29.-

Le tartare de thon au citron et gingembre et tamari miso de Nyon
Pommes frites, pain shokupan toasté et salade de mesclun

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%)

CHF 6.-

Limoncello ou Meloncello

Nos recommandations genevoises de la **distillerie de Saconnex-d'Arve**:

CHF 8.50

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 !)

	1 dl.	Bt (75cl.)
Vins blancs		
Savagnin blanc, 2022 <i>Domaine les Hutins, AOC 1^{er} Cru</i> Coteaux de Dardagny	CHF 8.50	CHF 65.-
Sauvignon blanc, 2023 <i>Domaine des Balisiers, Peney</i>	CHF 6.50	CHF 46.-
Pinot blanc, Chardonnay, « Topaz », 2024 <i>Domaine de Stéphane Gros, Dardagny</i>	CHF 8.50	CHF 66.-
Vins rouges		
Gamay « La Briva », 2022 <i>Domaine les Hutins, Dardagny</i>	CHF 6.30	CHF 45.-
Touriga Nacional, 2021 <i>Domaine d'Eszie, Peney</i>	CHF 8.50	CHF 66.-
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.-
Gamay « Cuvée claire », 2023 <i>Cave de Sézenove, Bernex</i>	CHF 5.90	CHF 45.-
Vins effervescents		
Chardonnay « Baccarat » (Blanc de Blanc) <i>Domaine du Paradis, Satigny</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