

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



Ô Entrées

	Entrée	Plat
Mesclun aux herbes et graines de céréales Vinaigrette à la moutarde du Moulin de Sévery	CHF 7.–	
L'œuf Bio de la ferme de la Touvière (GE) «Mimosa» et sucrine	CHF 10.–	
Gravlax de bœuf suisse <i>Plat Signature</i> dans le filet à la moutarde à l'ail des ours Jeunes pousses de salade, croustons et pickles de légumes	CHF 15.–	CHF 28.–
Croûte toastée aux morilles à la crème et Savagnin genevois (sur une tranche de pain de campagne de notre boulangerie)	CHF 17.–	CHF 32.–
Tempura d'asperges du moment croustillante, fine mayonnaise au citron et sauce tonkatsu Salade japonaise de légumes Bio de la Touvière	CHF 14.–	CHF 26.–

Ô Plats

Notre suggestion du jour		CHF 26.–
Notre plat végétarien du jour		CHF 23.–
Filet grillé de daurade royale de méditerranée (France), <i>Plat Signature</i> sauce café Ô5. Frites de polenta artisanale et légumes bio de la Touvière		CHF 32.–
Le cheesÔ bagel burger accompagné de mesclun et pommes frites (un bagel au fromage, un steak haché de bœuf Suisse Black Angus de 150 g, des fines tranches de lard grillé, de l'Appenzeller, une mayonnaise moutarde à l'ancienne, feuilles de chêne et échalotes frites)		CHF 26.–
Secreto de porc noir Ibérique à la plancha, échalote confite au vinaigre de xérès et poivre noir de Sarawak Écrasé de pommes de terre Agria et légumes verts du primeur		CHF 35.–



Ô Gourmandises

La coupe de fraises Romanoff (des fraises, une glace onctueuse à la vanille et une crème fouettée à la mascarpone) 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 (un assortiment de 4 gourmandises et la boisson de votre choix) 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)

Sorbets* purs fruits (sans lactose):
chocolat, citron jaune, mangue, poire Williams La boule 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

*Cette préparation ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison



Prix en CHF, Service et TVA 8.1% incluse
À l'emporter, TVA 2.6%

Nos vins 100 % genevois !

Label **Swiss Wine Gourmet**. « Excellente sélection de vins suisses »

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 66.–
Nikita Jardin des Agrumes, Sauvignon Blanc, Muscat 2023 Nouvelle (domaine du Grand Clos), Satigny	CHF 8.50	CHF 66.–
Pinot blanc, Chardonnay, « Topaz », 2024 <i>Domaine de Stéphane Gros, Dardagny</i>	CHF 8.50	CHF 66.–

Vins rouges

Iconique Pinot Noir 2022 <i>Novelle (domaine du Grand Clos), Satigny</i>	CHF 7.50	CHF 50.–
Touriga Nacional, 2022 <i>Domaine d'Esive, 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 », 2019 <i>Novelle (domaine du Grand Clos), Satigny</i>		CHF 68.–

Vin rosé

Pinot noir, Merlot, 2024 <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