

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

Mesclun aux herbes fraîches et fleurs de nos jardins
Vinaigrette à la fleur de sureau et huile de colza genevoise

Entrée

CHF 7.–

Plat

Tapas à la tomate genevoise du moment,
Mozzarella de bufflone, basilic frais et fleur de sel

CHF 10.–

Crottin de chèvre Bio Vaudois rôti au thym frais et
miel Bio genevois en habit de courgette et lard paysan
Courgette marinée à l'huile d'olive, pousses d'épinard,
pickles d'oignon rouge et noisette torréfiée

CHF 15.–

CHF 28.–

Le thon rouge (*O. Indien*) fumé par nos soins en carpaccio
et sorbet Bissap, yaourt grec à l'aneth, huile de citron lime,
concombre, radis, pousses de légumes Bio *Plat Signature*

CHF 17.–

CHF 33.–

L'aubergine en deux façons (*caviar et croustillante*)
saladine, datterini, olive de Kalamata,
pignon grillé et fleur de câpre

CHF 13.–

CHF 24.–

Ô Plats

Notre suggestion du jour

CHF 26.–

Notre plat végétarien du jour

CHF 23.–

Filet grillé de loup de Méditerranée (*France*), sauce vierge aux herbes
de notre jardin, riz vénéré et légumes Bio de la ferme de la Touvière

CHF 34.–

Notre baÔ coréen au poulet genevois croustillant, accompagné de pommes
frites et concombres marinés (*un pain bao vapeur, un filet de poulet genevois
crouillant 150 g, une mayonnaise twistée au sriracha,
une sauce hoisin, du kimchi de chou et pickles d'oignon rouge*) *Plat Signature*

CHF 25.–

En version végétarienne avec des aubergines croustillantes

CHF 23.–

Le tartare au couteau de bœuf « Black Angus » Suisse au
poivron rouge mariné et paprika fumé

CHF 35.–

Pommes frites, mesclun de salades et pain maïs toasté en persillade



Service et TVA 8,1% incluse
À l'emporter, TVA 2,6 %

Ô Gourmandises

Tiramisu à la fraise Suisse et spéculoos	CHF 8.–
Dessert du jour confectionné par nos collègues de la pâtisserie 7extra (supplément glace/sorbet 2.50 CHF)	CHF 8.–
Café ou thé gourmand (un assortiment de 4 gourmandises et la boisson de votre choix)	CHF 12.–
Café « Affogato » ultra gourmand à la pistache et vanille de Madagascar (une crème de pistache, de la glace vanille sur laquelle est versé un espresso) <i>Plat Signature</i>	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

CHF 8.50

CHF 66.–

Domaine les Hutins, AOC 1^{er} Cru

Coteaux de Dardagny

Nikita Jardin des Agrumes, Sauvignon Blanc,
Muscat 2023

CHF 8.50

CHF 66.–

Novelle (domaine du Grand Clos), Satigny

Pinot blanc, Chardonnay, « Topaz », 2024

CHF 8.50

CHF 66.–

Domaine de Stéphane Gros, Dardagny

Vins rouges

Iconique Pinot Noir 2022

CHF 7.50

CHF 50.–

Novelle (domaine du Grand Clos), Satigny

Touriga Nacional, 2022

CHF 8.50

CHF 66.–

Domaine d'Esizé, Peney

Gamaret « Lune Rousse », élevé en amphore, 2022

CHF 6.50

CHF 46.–

Domaine des Balisiers, Peney

Merlot « Iconique », 2019

CHF 68.–

Novelle (domaine du Grand Clos), Satigny

Vin rosé

Pinot noir, Merlot, 2024

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