

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

Dhal de lentilles genevoises aux épices indiennes
et son pain Naan à la farine Bio genevoise

CHF 12.–

CH 23.–

Croûte gratinée au fromage Houblonnier* et butternut
genevoise pickles de légumes et chanterelles,
mesclun de salades

CHF 15.–

CHF 28.–

**fromage du Jorat au houblon Bio affiné à la bière du Jorat*

NÔtre saumon Label Rouge d'Ecosse fumé par Sébastien
Darphin de pommes de terre 100% genevoises
et crème acidulée *Plat Signature*

CHF 17.–

CHF 32.–

Cassiolette de champignons du moment,
œuf «parfait» Bio genevois et Sbrinz croustillant

CHF 16.–

CHF 26.–

Ô Plats

Notre suggestion du jour

CHF 26.–

Notre plat végétarien du jour

CHF 23.–

Pavé grillé de thon Albacore (O. indien), nôtre sauce café du Ô5 frites
de polenta genevoise et légumes Bio de Meinier

CHF 34.–

NÔtre Pepper bison burger, accompagné de pommes frites
100% genevoises et salade coleslaw (*bun au paprika fumé,
steak haché de Bison Suisse de 150 g, sauce au poivre vert,
Appenzeller et pickles de cornichons*)

CHF 29.–

Plat Signature

Milanaise de veau Suisse, jus court au Marsala et fine mayonnaise au citron lime
légumes d'automne Bio de la ferme de la Touvière

CHF 38.–



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

Ô Gourmandises

Le chocolat «dans tous ses états» (mousse, sorbet, croquant, sponge cake)	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 (assortiment de 4 gourmandises et la boisson de votre choix)	CHF 12.–
Cappuccino glacé au Mascarpone (Plat signature du Ô5) (crème glacée café, chantilly vanille et mascarpone sur lesquelles sont versés un café)	CHF 8.–

Glaces et sorbets

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

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.–

La boule

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'importer, 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,

CHF 8.50

CHF 66.–

Muscat 2023

Novelle (domaine du Grand Clos), Satigny

Pinot blanc, Viognier, « Topaz », 2023

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