

CARAMELA

RESTAURANT

Notre restaurant est labélisé Fait Maison ainsi qu'Ambassadeur du Terroir Genevois.

Notre nouveau chef de cuisine Thibaut Colin a à cœur de proposer une cuisine de saison, fait maison, avec des produits frais et locaux.



La durabilité et l'environnement sont au coeur de nos préoccupations. Nous souhaitons nous investir encore plus c'est pour cela que nous revoyons nos fournisseurs et leurs produits afin de proposer de plus en plus des produits issus de l'agriculture biologique, GRTA, et même issus du commerce équitable mais aussi des poissons labélisés MSC issue d'une pêche durable et respectueuse de l'environnement.















Nous affirmons notre engagement en adhérant au programme de certification "EcoCook Sustainable Restaurant" et en devenant labélisé niveau Silver en novembre 2023.

Ce programme évalue notre niveau de durabilité, met en place une stratégie d'amélioration et garantit nos bonnes pratiques et engagements pour la santé des personnes et de la planète.






Nous valorisons les produits frais, de saison et locaux et dans une démarche d'une alimentation équilibrée et durable, nous luttons activement contre le gaspillage alimentaire aussi si vous venez avec votre contenant emportez les plats que vous ne consommez pas sur place.

Pour débiter...

	Tartare de bar ASC, pommes Granny-Smith et combava <i>Seabass tartar, Granny-Smith' apple and combava</i>	CHF 21.00	
	Crémeux aux cèpes, chantilly noisette, chips de lard fumé de Jussy <i>Creamy boletus mushrooms soup, hazelnuts chantilly, crispy smoked bacon</i>	CHF 16.00	
	Coque de chou aux chanterelles, butternut bio, oignons confits et son coulis de butternut bio <i>Cabbage stuffed with chanterelles, organic butternut squash, onion confit, and organic butternut squash' coulis</i>	CHF 18.00	
	Salade verte bio - <i>Organic green salad</i>	CHF 9.00	
	Entrée du jour - <i>Starter of the day</i>	CHF 13.00	
		1/2 Portion	Plat
	Escalopine de foie gras poêlé, jus de veau réduit, chutney pommes-gingembre au Calvados <i>Pan-fried foie gras escalope, reduced veal gravy, Calvados apple ginger chutney</i>	CHF 20.00	CHF 35.00
   	Salade César au poulet GRTA ou aux crevettes ASC  <i>Caesar salad with chicken or shrimps</i>	CHF 16.00	CHF 28.00
 	Buddha bowl, riz Basmati bio, radis bio, carottes bio, mangue, avocat bio, duo de betteraves jaunes et Chioggia, sauce teriyaki <i>Buddha bowl, organic Basmati rice, organic radish, organic carrots, mango, organic avocado, yellow & "chioggia" beetroots, teriyaki sauce</i>	CHF 12.00	CHF 21.00
	Au choix - <i>your choice</i> :		
	• Boeuf GRTA, <i>beef</i>	CHF 18.00	CHF 32.00
	• Poulet GRTA laqué au miel et noisettes <i>Honey and hazelnut marinated chicken</i>	CHF 16.00	CHF 30.00
	• Crevettes ASC marinées à la livèche et aux agrumes <i>Marinated shrimps with lovage aromatic herb and citrus</i>	CHF 18.00	CHF 32.00
	• Saumon bio mariné au combava, gingembre bio et zestes d'orange <i>Organic salmon marinated with comabva, organic ginger and orange zest</i>	CHF 18.00	CHF 32.00
	• Chèvre miel, <i>goat cheese with honey</i>		CHF 26.00

Côté mer...

-  Filet de bar ASC, beurre blanc à la livèche, mousseline de topinambour CHF 36.00
Sea bass fillet, white butter sauce flavored with lovage aromatic herb, Jerusalem artichoke mousseline
-  Pavé de saumon bio à l'unilatéral et oseille sanguine, endives bio croquantes au beurre de coco CHF 35.00
Organic salmon fillet with blood sorrel, crunchy organic endives with coconut butter
-  Filet de rascasse MSC au jus de bouillabaisse, pommes châteaux fondantes et petits légumes CHF 34.00
Scorpion fish' fillet with "bouillabaisse" juice, potatoes and vegetables

Côté terre...



Le Boeuf

-  Pavé de rumsteak GRTA, sauce aux cèpes, écrasé de butternut bio à l'huile d'olive vierge infusé aux pépins de courge CHF 39.00
Beef rump-steak, boletus mushroom' sauce, organic butternut mashed in virgin olive oil infused with pumpkin seeds
-  Smashed Eden Burger, CHF 32.00
 buns, steak haché de boeuf GRTA, oignons confits caramélisés, Gruyère, salade, cornichons malossol, sauce burger maison 
Smashed burger, candied onions, Gruyère cheese, salad, "malossol" pickles, burger sauce

La volaille

-  Ballotine de volaille GRTA, farce fine aux marrons cuit à basse température, jus de volaille crémé, panais bio braisés, carottes bio CHF 34.00
Poultry ballotine filled with chestnut fine stuffing, cooked at low temperature, creamy poultry juice, organic braised parsnips, organic carrots






Quelle garniture pour accompagner votre plat?

Blinis de pommes de terre , risotto crémeux ,
frites fraîches maison, riz Basmati bio, spaghetti bio 

Which side dish for your main course?

Potatoes' blinis , creamy risotto , homemade fresh French fries,
organic Basmati rice, organic spaghetti 

Coin Italien...

	1/2 Portion	Plat
 Spaghetti bio :		
• De saison		CHF 23.00
• Bolognaise		CHF 24.00
 • Crème et parmesan / <i>Cream & parmesan</i> 		CHF 23.00
 Risotto crémeux aux champignons des bois,  CHF 16.00	CHF 16.00	CHF 29.00
topinambour et parmesan <i>Creamy risotto with wild mushrooms, Jerusalem artichoke and parmesan</i>		

La Wellness Attitude...

Bien manger
Bien bouger!

 Tartare de bar ASC, pommes Granny-Smith et combava, riz Basmati bio et petite saladine
Seabass tartar, Granny-Smith' apple and combava, organic Basmati rice, crunchy salad




CHF 34.00



Offre végétarienne...



 Caviar d'aubergine grillée à la flamme, toast au chèvre et poire au miel bio
Petite saladine bio
*Grilled eggplant caviar, goat cheese toast and organic pear with honey
Crunchy salad*

1/2 portion : CHF 16.00 En plat : CHF 28.00

  Tarte à la farine d'épeautre GRTA, butternut bio, poireaux bio, épinards bio et féta bio, petite saladine bio
*Spelt flour tart, organic butternut squash, organic leeks, organic spinach and organic feta cheese
Crunchy organic salad*

En plat : CHF 27.00
























Burger Eden Végé



Buns, blinis de pommes de terre, chèvre panée, endives, radis bio, duo de betteraves en julienne, sauce au yaourt
Buns, potatoes' blinis, breaded goat cheese, organic radish, beetroot' duo, yoghourt dressing

CHF 29.00

Enfin les douceurs...

  	Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	CHF 15.00
  	Tiramisu à l'orange et biscuit génoise <i>Orange tiramisu & sponge cake</i>	CHF 12.00
  	Brioche artisanale façon pain perdu, caramel beurre salé, glace au choix (à commander en début de repas ou 10 minutes d'attente) <i>Artisanal French toast, salted butter caramel & ice-cream of your choice</i> (to be ordered at the beginning otherwise, 10 minutes wait)	CHF 12.00
  	Fine tarte aux pommes GRTA tiède, glace au choix (à commander en début de repas ou 10 minutes d'attente) <i>Apple tart with ice-cream of your choice</i> (to be ordered at the beginning otherwise, 10 minutes wait)	CHF 11.00
  	Moelleux au chocolat à la fève de tonka et mangue <i>Tonka bean and mango chocolate cake</i>	CHF 12.00
  	Clafoutis aux poires GRTA vanillées, sorbet poire <i>Vanilla pears clafoutis and its pear sorbet</i>	CHF 11.00
  	Douceur au citron et avocat bio, crumble à la cannelle et suprêmes d'orange <i>Lemon & organic avocado sweetness, cinnamon crumble and orange supreme</i>	CHF 12.00
	Dessert du jour <i>Desert of the day</i>	CHF 9.00
	Glace et sorbet de chez l'Artisan Glacier, la boule <i>Ice-cream and sorbet form l'Artisan Glacier, one scoop</i>	CHF 3.00

Allergènes - Allergens



Gluten



Produits laitiers / dairy product



Sésame
Sesame



Crustacé
Crustacean



Oeuf / Egg



Fruits à coques / Nuts



Moutarde
Mustard



Soja / Soya



Poisson / Fish

Notre restaurant vous propose des petites portions pour vos enfants jusqu'à 11 ans.
Our restaurant offers small portions for your children up to 11 years old

Provenance des viandes	Provenance des poissons
Foie gras : France Lard : Jussy (GE), Suisse Bœuf : GRTA, Suisse Poulet : GRTA, Suisse Sanglier : Genève, Suisse Cerf : Union Européenne	Crevettes ASC : Vietnam Bar ASC : Golfe de Corinthe Saumon bio : Norvège Rascasse MSC : Atlantique Nord-Est



Tous nos poissons et crustacés sont labélisés MSC ou ASC. Ils sont issus d'une pêche durable et respectueuse de l'environnement.

Nos partenaires

Nous accordons une grande importance dans le choix de nos fournisseurs. Dans le cadre de notre démarche de durabilité, nous travaillons en priorité avec des partenaires locaux qui peuvent nous fournir des matières premières issues de cultures Genevoises mais qui sont aussi en mesure de nous procurer des produits Bio. Pour les matières premières émanant de productions plus lointaines nous privilégions les produits issus du commerce équitable.

Poissons et crustacés MSC & ASC	Perche Import à Gland (VD) Le Comptoir by Planet (GE)
Foie Gras	Le Comptoir by Planet (GE)
Viandes : bœuf, chasse Volaille	Boucherie du Palais à Carouge (GE) Etablissements Fournier à Perly (GE)
Fruits et légumes <i>issus de l'agriculture biologique et/ou GRTA</i>	Léguriviera (GE) La ferme de Budé à Genève
Produits laitiers et œufs	Laiterie Réunies Genève à Plan les Ouates
Pain, brioche et buns	Boulangerie Oberson à Genève
Glaces	L'artisan Glacier à Lausanne
Café Bio et Fairtrade Thés et Infusions Bio	Café Cuendet à Crissier (VD) Distributeur Café Malongo
Vin	Cave des Chevalières à Soral (GE) Cave de Genève Cave de la Devinière (bio) à Satigny Domaine du Centaure à Dardagny Domaine des Charmes (bio) à Satigny