

CARAMELA

RESTAURANT

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

David Bourgeois, chef du restaurant Caramela depuis de nombreuses années, a à cœur de proposer une cuisine de saison, fait maison, avec des produits frais et locaux.

Chaque année, quand le printemps arrive, il cultive ses herbes aromatiques sur le toit de l'hôtel afin de pouvoir les utiliser dans les plats qu'il cuisine.



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 labellisés 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 labellisé 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...



Feuilleté de ris de veau aux champignons des bois
Sweetbread and wild mushrooms puff pastry

CHF 18.00



Fraicheur d'asperges vertes, brisures de truffes
et oeuf poché



CHF 17.00

Cold asparagus creamy soup, truffles fragments and poached egg



Saumon bio fumé par nos soins, salade croquante
Home smoked organic salmon, crunchy salad

CHF 19.00

Salade verte bio - *Organic green salad*



CHF 9.00

Entrée du jour - *Starter of the day*

CHF 13.00

1/2 Portion

Plat



Salade César au suprême de volaille GRTA
Chicken cesar salad

CHF 14.00

CHF 26.00



Buddha bowl, riz complet bio, avocat, mangue, carottes
bio râpées, concombre, sauce teriyaki

Buddha bowl, organic whole grain rice, avocado, mango, grated organic carrots, cucumber, teriyaki sauce

Au choix - *your choice* :

- Boeuf GRTA, *beef*

CHF 17.00

CHF 30.00



- Suprême de volaille GRTA pané au sésame
Chicken supreme breaded with sesame

CHF 16.00

CHF 27.00



- Saumon (ASC ou bio) mariné à l'aneth et citron vert
Salmon marinated in dill and lime

CHF 18.00

CHF 32.00



- Burratina au pesto,
Burratina cheese with pesto



CHF 25.00

Côté mer...



Pavé de saumon bio snacké, sauce vierge
Fanes de carottes glacées, riz complet bio

Snaked organic salmon steak, virgin sauce, glazed carrot tops, organic brown rice

CHF 37.00



Les crevettes ASC marinées à la citronnelle et son jus,
haricots mange-tout, riz Basmati

ASC marinated shrimps in lemongrass and its juice, snow peas, Basmati rice

CHF 35.00

1/2 portion

CHF 19.00

Côté mer... (la suite)

-  Filet de flétan ASC poêlé, jus épicé aux fèves, fine ratatouille, écrasée de pommes de terre au thym de notre jardin CHF 35.00
Pan-fried ASC halibut fillet, spicy broad bean juice, ratatouille, mashed potatoes with thyme from our garden

Côté terre...

Le Boeuf

-   Pavé de rumsteak GRTA, infusion de Cognac, poêlée de légumes au pesto maison, frites fraîches CHF 39.00
Beef rump-steak, Cognac juice, vegetables with homemade pesto, fresh French fries
-   Tartare de bœuf GRTA coupé au couteau, pesto de roquette maison, tomates séchées, copeaux de parmesan, salade verte, frites fraîches CHF 35.00

Raw beef, homemade arugula pesto, dried tomatoes, parmesan shavings, fresh French fries, green salad
-   Smashed Eden Burger, steak haché de bœuf GRTA, confit d'oignons rouges, Gruyère, tomates grillées, sauce moutarde, frites fraîches CHF 32.00

Smashed burger, red onion confit, Gruyère cheese, grilled tomatoes, mustard sauce, fresh French fries

Le Cochon

-  Le filet mignon de chez Josef Meyer à Jussy, champignons des bois, duo de haricots, frites de polenta GRTA aux zestes de citron de Menton CHF 32.00
Pork filet "mignon" with wild mushrooms, duo of beans, polenta fries with "Menton" lemon zest

La Wellness Attitude...


**Bien manger
Bien bouger!**

Le saumon bio en tartare, frais et fumé par nos soins, zestes de citron, pommes Granny-Smith, riz complet bio

Raw and smoked organic salmon, lemon' zests, green apple, organic whole grain rice

CHF 33.00



Coin Italien...

 Tagliatelle au pesto maison, légumes de saison, burratina  CHF 30.00
Tagliatelle with homemade pesto, seasonal vegetables and burrata cheese

 Spaghetti :

- Tomates fraîches, olives et basilic

Fresh tomatoes, olives and basil

 CHF 21.00

- Pesto

 CHF 21.00

- Bolognaise

 CHF 24.00

- Crème et parmesan / *Cream & parmesan*

 CHF 23.00

 Risotto aux asperges, lié à la ricotta

Asparagus risotto with ricotta cheese

 CHF 28.00

1/2 portion

CHF 16.00



Offre végétarienne...



L'aubergine en trompe l'oeil, fumé et confit au Porto, burratina crémeuse

Eggplant "trompe l'oeil", smoked and confit with Porto wine, creamy burratina

1/2 portion : CHF 16.00 *En plat* : CHF 29.00



Tarte à la farine d'épeautre GRTA, butternut bio, poireaux, épinards et féta bio

Salade croquante

Spelt flour tart, butternut squash, leeks, spinach and organic feta cheese

Crunchy salad

En plat : CHF 26.00



Burger Eden Végé



Buns au pesto, cottage cheese aux fines herbes,
courgettes et aubergines bio grillées, poivrons bio confits, feta bio,
frites de polenta GRTA et bio du Domaine de l'Abbaye

Pesto buns, cottage cheese with fine herbs, grilled organic zucchini & eggplant, candied organic peppers, organic feta cheese, organic tomato & salad, polenta fries

CHF 31.00

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

Enfin les douceurs...

	Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	CHF 15.00
	Tiramisu au limoncello <i>Limonello tiramisu</i>	CHF 11.00
	Clafoutis aux abricots, glace à la pistache <i>Apricot "clafoutis", pistachio ice-cream</i>	CHF 11.00
	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 wit ice-cream of your choice</i> <i>(to be ordered at the beginning otherwise, 10 minutes wait)</i>	CHF 12.00
	Fine tarte aux pommes 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> <i>(to be ordered at the beginning otherwise, 10 minutes wait)</i>	CHF 11.00
	Moelleux au chocolat, glace au choix <i>Chocolate cake with ice-cream of your choice</i>	CHF 11.00
	Salade de fruits frais maison <i>Home-made fresh fruits salad</i>	CHF 9.00
	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



Le dessert signature de Caramela

Cœur coulant chocolat au caramel beurre salé,
glace au choix

(à commander en début de repas ou 15 minutes d'attente)

*Chocolate melting heart with salted butter caramel,
ice-cream of your choice*
(to be ordered at the beginning otherwise, 15 minutes wait)

CHF 12.00

Allergènes - Allergens



Gluten



Produits laitiers / dairy product



Sésame
Sesame



Crustacé
Crustacean



Oeuf / Egg



Fruits à coques / Nuts



Moutarde
Mustard



Soja / Soya



Poisson / Fish

Provenance des viandes	Provenance des poissons
Boeuf : Genève Veau : Suisse Cochon : Genève	Flétan ASC : Atlantique Nord-Est Crevettes ASC : Vietnam Saumon bio : Irlande



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)
Viande : bœuf et cochon	Boucherie du Palais à Carouge (GE)
Viande : volaille	Etablissements Fournier à Perly (GE)
Fruits et légumes	Ronin Primeurs à Vernier (GE) La ferme de Budé à Genève
Produits laitiers et oeufs	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