

CARAMELA

RESTAURANT

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

Notre 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...

	Velouté de potimarron au lait de coco et cannelle, huile d'herbes folles <i>Creamy pumpkin soup with coconut milk and cinnamon, wild herb oil</i>	CHF 16.00	
	Carpaccio de féra du lac Léman au citron bio et petite saladine bio <i>Féra carpaccio with organic lemon and crunchy organic salad</i>	CHF 17.00	
	Le Léman : quenelle de brochet et sa bisque d'écrevisses <i>Leman : Pike quenelle from Lake Geneva & crayfish bisque</i>	CHF 20.00	
	Oeuf parfait bio Suisse façon meurette à la féra fumée du lac Léman, chips de pain <i>Organic Swiss perfect egg poached in red wine with smoked Fera fish from Lake Geneva, bread crisps</i>	CHF 21.00	
	Foie gras en deux façons "poêlé et mi-cuit", chutney pommes-poires GRTA, pointe de vanille <i>Foie gras in two ways "pan-fried and half-cooked", GRTA apple-pear chutney, hint of vanilla</i>	CHF 26.00	
	Salade verte bio - <i>Organic green salad</i>	CHF 10.00	
	Entrée du jour - <i>Starter of the day</i>	CHF 14.00	
			Entrée Plat
	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, lentilles de Sauvigny GRTA, concombre, carottes bio, avocat, pommes golden GRTA et pickles de légumes, sauce acidulée à la clémentine et soja  <i>Buddha bowl, GRTA Sauvigny lentils, cucumber, organic carrots, avocado, GRTA golden apples and vegetable pickles, clementine sour and soy sauce</i>	CHF 13.00	CHF 22.00
	• Buddha bowl au boeuf GRTA, beef	CHF 18.00	CHF 32.00
	• Buddha bowl au poulet GRTA au tandoori <i>GRTA Tandoori Chicken</i>	CHF 16.00	CHF 30.00
	• Buddha bowl aux crevettes ASC au sésame <i>ASC Sesame Shrimp</i>	CHF 18.00	CHF 32.00
	• Buddha bowl à la daurade ASC au curry et agrume <i>ASC sea bream with curry and citrus</i>	CHF 18.00	CHF 32.00
	• Buddha bowl avec oeuf parfait Bio Suisse <i>Organic Swiss Perfect Egg</i>		CHF 26.00

Côté mer...

-  Daurade ASC, sauce marinière à la Douceur d'Automne, salsifis à l'huile aromatisée à la truffe CHF 36.00
ASC sea bream, Douceur d'Automne mariniera sauce, salsify in truffle-flavored oil
-  Tournedos de brochet du lac Léman basse température au cidre genevois, topinambours bio rôtis au poivre de Sichuan CHF 35.00
Low temperature Pike tournedos from Lake Geneva with Geneva cider, roasted organic Jerusalem artichokes with Sichuan pepper
-  Filet de féra du lac Léman, crème safranée, pain de sucre braisé CHF 30.00
Fillet of féra from Lake Geneva, saffron cream, braised lettuce

Côté terre...

Le Boeuf

-  Filet de boeuf Suisse rôti à la moutarde GRTA du Domaine des Oulaines, bavaois de potimarron bio et épinards bio CHF 42.00
Roasted Swiss beef fillet with GRTA mustard, organic pumpkin and organic spinach bavaois
Façon Rossini supplément de CHF 8.00
Rossini style supplement of CHF 8.00
-  Smashed Eden Burger, buns, steak haché de boeuf GRTA, oignons confits caramélisés, Gruyère, salade, cornichons malossol, sauce burger maison  CHF 32.00
Smashed burger, candied onions, Gruyère cheese, salad, "malossol" pickles, burger sauce

Le veau

-  Epaule de veau GRTA confite basse température aux épices, poêlée de cardons GRTA CHF 36.00
Low temperature veal shoulder preserved in spices, GRTA cardoon pan-fried

Quelle garniture pour accompagner votre plat?

Risotto crémeux , lentilles de Sauvigny GRTA, Spaghetti bio , frites fraîches GRTA maison, mousseline de pommes de terre GRTA 

Which side dish for your main course?

Creamy risotto , GRTA lentils from Sauvigny, organic spaghetti , homemade GRTA fresh French fries, GRTA potatoes mousseline 

Coin Italien...

1/2 Portion

Plat

	Spaghetti bio :		
	• De saison / <i>Seasonal</i>	CHF 14.00	CHF 23.00
	• Pesto de roquette et tomates confites 	CHF 14.00	CHF 23.00
	<i>Rocket pesto and candied tomatoes</i>		
	• Bolognaise	CHF 15.00	CHF 25.00
 	Risotto crémeux au potimarron bio et gambas ASC, cappuccino à la cardamome	CHF 16.00	CHF 29.00
	<i>Creamy risotto with organic pumpkin and ASC prawns, cardamom cappuccino</i>		

La Wellness Attitude...

 Carpaccio de Féra du lac Léman au citron bio et pickles de légumes
Lentilles de Sauvigny GRTA et petite saladine bio

*Féra carpaccio from Lake Geneva with organic lemon and vegetable pickles
Sauvigny lentils and crunchy organic salad*



Bien manger
Bien bouger!

1/2 portion : CHF 17.00 En plat : CHF 30.00



Offre végétarienne...



 Rösti de pommes de terre GRTA maison aux légumes de saison,
oeuf parfait bio Suisse, mesclun de salade bio

*Homemade GRTA potato rösti with seasonal vegetables,
Swiss organic perfect egg, mesclun salad*



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

Le 100% Bio



Tarte à la farine d'épeautre bio et GRTA, potimarron bio,
topinambours bio, oignons confits, épinards bio
et mozzarella bio, petite saladine bio

*Organic & GRTA spelt flour tart, organic pumpkin, organic Jerusalem artichokes,
candied onions, organic spinach and organic mozzarella
Crunchy organic salad*

En plat : CHF 27.00



Seitan maison à l'épeautre bio et GRTA, pesto de roquette et tomates confites,
petite saladine bio aux légumes croquants et topinambours bio

*Homemade seitan with organic & GRTA spelt, rocket pesto and candied tomatoes,
organic salad with crunchy vegetables and organic Jerusalem artichokes*

En plat : CHF 23.00

Enfin les douceurs...

	Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	CHF 15.00
	Tiramisu aux poires GRTA, biscuit Joconde aux amandes <i>Pear tiramisu & Joconde almond biscuit</i>	CHF 12.00
	Le Suisse : brioche artisanale de chez Oberson, compotée de pommes GRTA au romarin, sauce caramel salé, chips de pommes et glace caramel <i>"Switzerland" : Oberson's artisanal brioche, GRTA apple compote with rosemary, salted caramel sauce, apple chips and caramel ice cream</i>	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 12.00
	Moelleux au chocolat Bio du Ghana, pépites de chocolat blanc et éclats de noisettes <i>Organic chocolate fondant from Ghana, white chocolate chips and hazelnut pieces</i>	CHF 12.00
	Gourmandise de profiteroles à la glace vanille, sauce au chocolat Bio du Ghana <i>Profiteroles with vanilla ice cream, organic chocolate sauce from Ghana</i>	CHF 12.00
	Crème brûlée à la vanille Bio de Madagascar et fève de tonka <i>Crème brûlée with organic vanilla from Madagascar and tonka bean</i>	CHF 12.00
	Dessert du jour <i>Desert of the day</i>	CHF 10.00
	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 Bœuf : GRTA et Suisse Poulet : GRTA, Suisse Veau : GRTA, Suisse	Crevettes ASC : Vietnam Daurade ASC : Golfe de Corinthe Brochet : Lac Léman Féra & Féra fumé : Lac Léman Ecrevisse : Lac Léman



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) Pêcherie Dely à Nyon (VD)
Foie Gras	Le Comptoir by Planet (GE)
Viandes : bœuf, veau Volaille	Boucherie du Palais à Carouge (GE) Boucherie Terrailon à Genève (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 Ferme Courtois 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