





ENTRÉES | STARTERS

Asperges vertes, jaune d'œuf confit, sauce thym <i>Green asparagus, confit egg yolk, thyme sauce</i>	25.-
Tortellini à l'ail des ours, crème de pecorino <i>Wild garlic tortellini, pecorino cream</i>	26.-
Œuf parfait au cresson, boutargue et crouton de pain <i>Œuf parfait with watercress, french bottarga and bread crouton</i>	23.-
Jeunes pousses, poulpe rôti et agrumes <i>Baby leaves, roasted octopus and citrus</i>	24.-
Salade mêlée printanière  <i>Spring mixed salad</i>	20.-

VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN DISHES

Poireaux nouveaux, oignon confit, condiment ail noir  <i>New leeks, candied onion, black garlic condiment</i>	31.-
Pousse de soja, légumes printanier, émulsion soja <i>Soybean sprouts, spring vegetable, in soy emulsion</i>	31.-


POISSONS | FISH

Thon mi-cuit, ravioles épinard-chèvre, sauce anchois <i>Tuna mi-cuit, spinach-goat cheese ravioli, anchovy sauce</i>	62.-
Sandre laqué, asperges blanches et sarrasin <i>Lacquered zander, white asparagus and buckwheat</i>	58.-
Truite de mer, navet boule d'or, sauce pamplemousse vanille <i>Sea trout, turnip «boule d'or», vanilla grapefruit sauce</i>	55.-
Saint pierre, carottes confites, petits pois, beurre blanc menthe <i>John Dory, candied carrot, peas, mint white butter sauce</i>	65.-

VIANDES | MEAT

Ris de veau, crème de petits pois et câpres <i>Calf sweetbreads, cream of pea soup with capers</i>	62.-
Paleron de bœuf confit, gnocchi de pomme de terre <i>Beef chuck confit, potato gnocchi</i>	55.-
Cromesquis volaille, champignons rôtis, sucrine <i>Poultry cromesquis, roasted mushrooms, lettuce</i>	52.-
Cochon de Jussy, poivrons confit et chorizo, roquette <i>Pork from Jussy, candied peppers and chorizo, arugula</i>	56.-

DESSERTS | DESSERTS

Fraises-rhubarbe poché, sorbet mélisse  <i>Poached strawberries-rhubarb, lemon balm sorbet</i>	22.-
Pomme, mousseux citron, sorbet citron gingembre <i>Apple, lemon foam, lemon ginger sorbet</i>	18.-
Pamplemousse, mousse de lait, concombre <i>Grapefruit, milk mousse, cucumber</i>	20.-
Crèmeux chocolat, mousseux café et son cœur coulant cazette <i>Creamy chocolate, foamy coffee and its flowing cazette heart</i>	21.-

Provenance des viandes: Suisse (ris de veau, boeuf, volaille, cochon)

Meat origin: Switzerland (veal sweetbreads, beef, poultry, pork)

Provenance des poissons: Espagne (poulpe) / Océan Indien (thon) / Suède (sandre laqué) / France (truite de mer, Saint-Pierre)

Fish origin: Spain (octopus) / Indian Ocean (tuna) / Sweden (lacquered zander) / France (sea trout, John Dory)

Pour tout type d'allergie ou intolérance, veuillez contacter notre équipe.
Please inform us of any food allergy.

Scannez le code ci-dessous pour télécharger le tableau de référence des allergènes
Scan the code below to download allergen reference table





INTERCONTINENTAL

GENÈVE

VIN AU VERRE | VINS BLANCS 12.5cl

Chablis 1er Cru Vaulorent	2016	La Chablisienne	20.-
Chardonnay - Begnins - La côte	2019	Famille Reynald Parmelin	14.-
Viognier Le Pont des Soupirs	2018	Roger Burgdorfer	16.-
Pouilly Fumé, Château de Nozet	2018	Comtes Lafond	18.-
Petite Arvine Martigny	2018	Gérald Besse	17.-

VIN AU VERRE | VINS ROUGES 12.5cl

Esprit de Genève	2016	Nicolas Cadoux	13.-
Gamaret-Garanoir «Les feuillantines»	2017	Marcel Berthaudin	14.-
St Joseph	2013	Famille Ogier	17.-
Les Hauts de Smith	2014	Daniel et Florence Cathiard	19.-
Bridão «Private Collection»	2015	Adega do Cartaxo	14.-

VIN AU VERRE | VINS ROSÉS 12.5cl

Figuère «Première»	2019	Alain Combard	14.-
Château d'Auvernier «Œil de Perdrix»	2019	Thierry Grosjean & Cie	14.-

CHAMPAGNES

		Btl 75cl	Btl 150cl
BLANC DE BLANCS			
Ruinart		230.-	450.-
ULTRA BRUT			
Laurent Perrier		195.-	
BRUT			
Louis Roederer Brut collection 242		135.-	
Louis Roederer Brut 1er			248.-
VINTAGE			
Veuve Clicquot Ponsardin	2008	260.-	
Krug	1995	970.-	
ROSE			
Louis Roederer Rosé	2014	220.-	470.-
Laurent Perrier Rosé		255.-	
Veuve Clicquot Ponsardin Rosé	2004	280.-	
Moët & Chandon Cuvée «Dom Pérignon»	2003	950.-	
PRESTIGE			
Laurent Perrier «Grand Siècle»		465.-	
Veuve Clicquot «Grande Dame»	1998	480.-	
Pommery «Cuvée Louise»	1995	490.-	
Moët & Chandon Cuvée «Dom Pérignon»	2010	570.-	
Louis Roederer «Cristal»	2012	590.-	

VIN PETILLANT 15cl Btl 75cl

Prosecco Manzano	12.-	70.-
------------------	-------------	-------------

KIR 15cl

Kir vin blanc	18.-
Kir royal	27.-

APERITIFS 6cl

Campari	16.-
Martini blanc ou rouge	16.-

BIERE 33cl

Feldschlösschen	12.-
Hoegaarden	12.-
Heineken	12.-
Feldschlösschen (sans alcool)	11.-

VODKA 4cl

Absolut	19.-
Belvedere	24.-
Grey Goose	24.-
Stolichnaya Elite	26.-

GIN 4cl

Gordon's	19.-
Bombay Sapphire	22.-
Hendrick's	24.-
Monkey 47	26.-
Tonic (accompagnement)	5.-

TEQUILA 4cl

Don Julio Blanco	19.-
Herradura Añejo	26.-
Mezcal Montelobos	21.-

SHERRY ET PORTO 7cl

Sherry Tio Pepe	12.-
Porto Sanderman white	12.-
Porto Sanderman red	12.-
Porto Noval Vintage	18.-



INTERCONTINENTAL.
GENÈVE

WHISKY 4cl

BLENDED

Chivas Regal		22.-
Johnnie Walker Black		22.-

SINGLE MALT SCOTCH

WEST HIGHLANDS Oban	14 ans	26.-
SPEYSIDE The Glenfiddich	12 ans	24.-
ISLAY Lagavulin	16 ans	24.-
Laphroaig	18 ans	55.-
JURA Isle de Jura	10 ans	24.-

BOURBON & TENNESSEE

Four Roses		19.-
Jack Daniel's		22.-

IRLANDAIS

Bushmills		22.-
-----------	--	-------------

JAPONAIS

Nikka from the barrel (blend)		22.-
Hibiki Harmony (blend)		35.-

RHUM 4cl

BARBADE

Mount Gay		19.-
-----------	--	-------------

BERMUDES

Bacardi Carta Blanca		19.-
----------------------	--	-------------

CUBA

Havana	3 ans	19.-
Havana	7 ans	22.-

GUATEMALA

Zacapa	23 ans	26.-
--------	--------	-------------

COGNAC 4cl

Hennessy VS		19.-
Courvoisier VSOP		22.-
Rémy Martin XO		70.-
Hennessy Paradis		170.-

ARMAGNAC 4cl

Charles d'Esqueyre		25.-
--------------------	--	-------------

CALVADOS 4cl

Château Dubreuil		28.-
------------------	--	-------------

EAUX-DE-VIE 4cl

Williamine Morand		26.-
Grappa Nonino		30.-

LIQUEUR 6cl

Amaretto di Saronno		16.-
Baileys		16.-
Chartreuse Verte/Jaune		16.-
Get 27		16.-
Limoncello		16.-

SODAS 6cl

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero	33cl	8.-
Sprite	33cl	8.-
Ginger ale	20cl	8.-
Schweppes Tonic	20cl	8.-
Orangina	20cl	8.-
Ice tea	20cl	8.-
Red Bull	25cl	10.-
Fever Tree Tonic (accompagnement)		5.-

JUS 20cl

Ananas, cranberry, pomme, tomate		11.-
Orange, pamplemousse		12.-

EAUX

Perrier		33cl 8.-
Henniez vert/bleu	50cl 11.-	75cl 13.-

BOISSONS CHAUDES

Café/Esspresso/Ristretto	8.-
Espresso double	10.-
Renversé/Cappuccino/Latte/Macchiato	9.-
Chocolat chaud	10.-
Thé	11.-