

---

# Menu

poolside

A stylized blue line drawing of a swimmer in a streamlined position, with a yellow circular element on their head, possibly representing a swim cap or a specific feature of the swimmer's gear. The swimmer is positioned at the bottom right of the word 'Menu', with the word's final flourish curving around it.



# Entrées et salades

## Starters and salads

Pousses de salade, pickles de légumes crus et cuits <i>Salad sprouts, raw and cooked vegetables pickles</i>	20
Gaspacho de tomate <i>Tomato gazpacho</i>	22
Salade Niçoise <i>Niçoise salad</i>	23
La salade Poolside - quinoa, avocat, sauce chimichurri <i>The Poolside salad - quinoa, avocado, chimichurri sauce</i>	23
Tartare de saumon, avocat et kumbawa <i>Salmon tartar, avocado and kumbawa</i>	25
Salade César, poulet ou crevettes <i>Ceasar salad with chicken or shrimps</i>	25
Salade grecque <i>Greek salad</i>	25
Salade de crevettes, mangue et sucrine <i>Gambas salad, mango and lettuce</i>	28
Carpaccio de bœuf, condiments et amandes torréfiées <i>Beef carpaccio, condiments and roasted almonds</i>	28

## Sandwichs

### Sandwiches

Club sandwich, poulet ou saumon  
*Club sandwich with chicken or salmon*

Poolside burger  
*Poolside burger*

Sur demande / Sandwichs à partager  
*Upon request / Sandwiches to share*

Tous les prix sont en francs suisses, TVA 7,7% | Service inclus  
*All prices are in Swiss francs, VAT 7,7% | Service included*



# Grillades

## Grill

Servies avec une garniture au choix  
Served with one garnish of your choice

## Poisson Fish

Saumon 50  
*Salmon*

Daurade 52  
*Sea bream*

Gambas géantes 60  
*Giant gambas*

## Viande Meat

Entrecôte de bœuf 60  
*Beef entrecôte*

Carré d'agneau 65  
*Rack of lamb*

# Garnitures Garnish

Frites  
*French fries*

Riz au jasmin  
*Jasmin rice*

Haricots verts  
*Green beans*

Ratatouille  
*Ratatouille*

Pousses de salade  
*Salad sprouts*

Garniture supplémentaire 8  
*Additional garnish*

# Pâtes Pasta

Au choix spaghetti ou penne  
*Spaghetti or penne*

All'arrabbiata  
*All'arrabbiata*

Pesto  
*Pesto*

Napolitaine  
*Napoli*

Bolognaise  
*Blognese*

23

Tous les prix sont en francs suisses, TVA 7,7% | Service inclus  
All prices are in Swiss francs, VAT 7,7% | Service included





# Saveurs d'orient

## *Oriental flavor*

### Mezzés froids *Cold Mezzeh*

- Houmous - Purée de pois chiches et crème de sésame 17  
*Hummus - Chickpeas purée and sesame cream*
- Salade du Moine - Aubergines grillées, poivrons, tomates, concombre et oignons 18  
*Raheb - Grilled eggplant caviar with bell peppers, tomatoes, cucumber and onions*
- Taboulé - Salade de persil, blé concassé, tomates et oignons 18  
*Tabbouleh - Parsley salad, crushed wheat, tomatoes and onions*
- Moutabal – Purée d'aubergines grillées et crème de sésame 18  
*Moutabal - Grilled eggplant caviar and sesame cream*
- Moussaka - Aubergines à la sauce tomate, pois chiches, oignons et ail 18  
*Moussaka - Eggplants with tomato sauce, chickpeas, onions and garlic*
- Muhammara - Purée de poivrons rouges grillés et huile d'olive 18  
*Muhammara - Grilled red peppers purée and olive oil*

### Mezzés chauds *Hot Mezzeh*

- 20 Falafel - Boulettes croquantes de pois chiches, épices, coriandre et sésame  
*Falafel - Crispy croquettes made of a mixture of chickpeas, spices, coriander and sesame*
- 22 Kébbé - Boulettes au blé concassé, farcies à la viande hachée, oignons & pignons  
*Kebbeh - Crushed wheat bowls, stuffed with minced meat, onions and pine nuts*





- Samboussek au fromage - Rissoles au fromage, oignons, persil et thym 22  
*Cheese samboussek - Small pastry dough with cheese, onions, parsley and thyme*
- Samboussek à la viande - Rissoles de viande finement hâchée, marinée aux épices et aux oignons 22  
*Meat Samboussek- Small pastry dough : marinated and minced meat with spices and onions*
- Fatayer épinards - Chaussons d'épinards citronnés, oignons et pignons de pin 22  
*Spinach fatayer - Spinach with lemon pastry dough, onions and pine nuts*
- Sélection de Mezzés pour 2 personnes: 8 mezzés chauds et froids 130  
*Mezzes for 2 people: 8 cold and hot mezzeh*
- Sélection de Mezzés pour 3 personnes: 12 mezzés chauds et froids 200  
*Mezzes for 3 people: 12 cold and hot mezzeh*

## Plats chauds Hot dishes

- 42 Brochettes Taouk - Deux brochettes de poulet avec tomates, grillées au barbecue, avec houmous  
*Taouk skewers - Two chicken skewers with tomatoes, grilled on barbecue, with hummus*
- 42 Brochettes Kefta mixtes - 2 brochettes de bœuf et d'agneau hachés, persil, oignons et tomates, grillées au barbecue, avec moutabal  
*Mixed Kefta skewers - 2 skewers of minced beef and lamb, parsley, onions and tomatoes, grilled on barbecue, with moutabal*
- 42 Shawarma de poulet - avec tomates, grillé au barbecue, avec houmous  
*Chicken shawarma - with tomatoes, grilled on barbecue, with hummus*





# Menu enfant

## Children menu

25

*Un plat au choix avec dessert*  
*A choice of a dish with dessert*

**Steak haché**  
*Beef patty*

**Nuggets**  
*Nuggets*

**Saumon**  
*Salmon*

**Spaghetti ou penne, avec sauce Bolognese ou Napolitaine**  
*Spaghetti or penne, with Bolognese or Napoli sauce*

**Sélection de glaces et sorbets au choix**  
*Ice cream and sorbet selection*

## Desserts

### Desserts

12

**Sélection de glaces et sorbets au choix**  
*Ice cream and sorbet selection*

16

**Assiette de fruits**  
*Sliced fruit plate*

18

**Pêche Melba**  
*Peach Melba*

18

**Profiteroles chocolat, glace vanille**  
*Chocolate puff, vanilla ice cream*

18

**Tarte du moment**  
*Pie of the day*



**Tous les prix sont en francs suisses, TVA 7,7% | Service inclus**  
*All prices are in Swiss francs, VAT 7,7% | Service included*



# Vin blanc

## White wine

15CL 75CL 150CL

Domaine André Vatan, « Les Charmes » <i>Sauvignon Blanc, Sancerre, Vallée de la Loire, 2020</i>	14	60	
Domaine le Grand Clos, Empreinte Blanche, J.M. Novelle <i>"Chasselas et Sauvignon Blanc", Genève, 2020</i>	14	60	
Domaine La Capitaine, Famille Reynald Parmelin <i>Chardonnay, Vaud, 2020</i>	16	78	

# Vin rosé

## Rosé wine

Les Caprices de Clémentine, Château Les Valentines <i>"Grenache et Cinsault", Côtes de Provenances, 2020</i>	10	50	
By Ott, Christian et Jean Francois Ott <i>"Grenache et Cinsault", Côtes de Provenances, 2020</i>	11	55	116
Cuvée Première, Figuière <i>Assemblage, Côtes de Provenances, 2020</i>	14	60	

# Vin rouge

## Red wine

Domaines des Graves, L'Esprit de Genève <i>"Garanoir et Gamaret", Genève, 2018</i>	13	68	
Domaine Laurent Mouton, Clos Charlé <i>Pinot Noir, Givry 1er Cru, Bourgogne, 2018</i>	17	85	
Confidences de Prieuré-Lichine <i>"Cabernet Sauvignon et Merlot", Bordeaux, 2016</i>	18	90	





# Champagne

## Champagne

15CL 75CL 150CL

Louis Roederer <i>Collection 242 Brut, NV</i>	25	135	248
Louis Roederer <i>Rosé, 2015</i>	36	220	
Louis Roederer <i>Cristal, 2014</i>		650	

# Sodas

## Soft drinks

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite	33CL	8
Schweppes Ginger Ale	20CL	8
Fever Tree Ginger Beer, Fever Tree Tonic	20CL	8
Orangina	20CL	8
Red Bull	25CL	10

# Bière pression

## Draft beer

33CL 50CL

Feldschlösschen	10	14
-----------------	----	----

# Bières en bouteille

## Bottled beers

33CL

Guinness, Hoegaarden, Heineken	12
Feldschlösschen sans alcool / <i>alcohol free</i>	11

Tous les prix sont en francs suisses, TVA 7,7% | Service inclus  
 All prices are in Swiss francs, VAT 7,7% | Service included







# Signature cocktails

## Cocktail creations

26

### POOLSIDE SPRITZ

Pisco, Mandarine Napoleon, Aperol, Perrier, Prosecco

### QUEENSLAND MARTINI

Vodka Ciroc infusée à la fève de Tonka, café infusé à froid, sirop de noix de Macadamia, Kalhua

### SUMMER ROSSINI

Purée de framboises, sirop de verveine, champagne Louis Roederer

### OAXACA PALOMA

Mezcal, Cointreau, jus de pamplemousse, jus de citron, sirop d'agave, eau gazeuse

### GENEVA MULE

Xellent Swiss Vodka, Génépi Morand, Angostura Bitter, Fever Tree Ginger Beer

# Sans alcool

## Mocktails

18

### RUBY

Jus de cranberry, sirop de gingembre, jus de citron vert

### PASSION TROPICALE

Jus d'ananas, nectar de mangue, nectar de passion, sirop d'amande

### JASMINE

Infusion au jasmin, sirop de gingembre, jus de citron, jus de pomme, eau gazeuse

# Milkshake

## Milkshake

18

Vanille, Chocolat, Fraise

*Vanilla, chocolate, strawberry*

Tous les prix sont en francs suisses, TVA 7,7% | Service inclus  
*All prices are in Swiss francs, VAT 7,7% | Service included*





# Jus de fruits

## Fruit juices

20CL

Cocktail de fruits, Ananas, Cranberry, Fraise, Tomate, Abricot 11  
*Fruits punch, Pineapple, Cranberry, Strawberry, Tomato, Apricot*

Orange 12

Pamplemousse 12  
*Grapefruit*

# Eaux

## Water

50CL 75CL 100CL

Henniez Naturelle 11 13  
*Still*

Henniez Légèrement Pétillante 11 13  
*Sparkling*

Evian 12

San Pellegrino 12

# Boissons chaudes

## Hot beverages

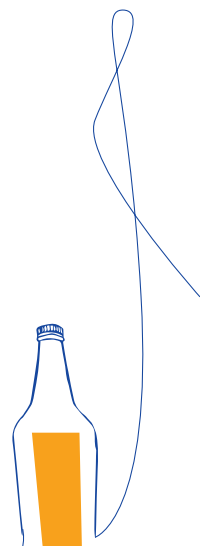
Café, Espresso, Ristretto 8

Renversé, Capuccino, Latte Macchiato 9

Double Espresso 10

Thé | *Tea* 11

Earl Grey, English Breakfast, Rooibos, Sencha, Camomille, Verveine



Si vous avez des exigences alimentaires particulières, y compris des allergies dont vous souhaitez nous faire part, veuillez en informer un membre de notre équipe. Pour plus d'informations, veuillez demander à parler à notre directeur de restaurant.

*Should you have any specific dietary requirements, including any allergies that you information, please ask to speak with our Restaurant Manager.  
would like to make us aware of, please inform a member of our team. For more*

---

Scannez ce code pour télécharger  
le tableau allergène

*Scan this code to download  
allergen reference table*





# Origines

## Origins

### Provenances des viandes

#### Meat origin

<b>Boeuf</b> <i>Beef</i>	<b>SUISSE</b> <i>SWITZERLAND</i>
<b>Volaille</b> <i>Poultry</i>	<b>SUISSE</b> <i>SWITZERLAND</i>
<b>Agneau</b> <i>Lamb</i>	<b>IRELANDE</b> <i>IRELAND</i>

### Provenances des poissons

#### Fish origin

<b>Thon</b> <i>Tuna</i>	<b>OCEAN INDIEN</b> <i>INDIAN OCEAN</i>
<b>Saumon</b> <i>Salmon</i>	<b>ECOSSE</b> <i>SCOTLAND</i>
<b>Crevettes</b> <i>Shrimp</i>	<b>VIETNAM</b> <i>VIETNAM</i>
<b>Daurade</b> <i>Sea bream</i>	<b>FRANCE</b> <i>FRANCE</i>