



INTERCONTINENTAL

GENÈVE



ENTREES | STARTERS

- Ravioles de gambas, citronnelle, gingembre & bouillon de crustacés **28.-**
Prawns ravioles, lemongrass, ginger & prawn broth
- Foie gras de canard, panure au pain d'épices, chutney poire & brioche **35.-**
Duck foie gras, ginger bread, pear chutney & brioche
- Œuf parfait, courge, marrons et siphon cumin **25.-**
Œuf parfait, squash, chestnuts & cumin foam
- Salade mêlée **18.-**  
Mixed salad

SOUPE | SOUP

- Bouillon de légumes au curry **18.-**  
Vegetable broth with curry

PLATS VEGETARIENS | VEGETARIAN DISHES

- Millefeuille de légumes, purée de légumes, sauce coco **29.-**  
Vegetable mille-feuille, vegetable mash, coconut sauce

POISSONS | FISH

- Saint-Jacques, purée de panais, sauce bisque **58.-**
Scallops, parsnip mash & bisque sauce
- Lotte, carotte en texture, sauce curry **48.-**
Monkfish, carrot in various ways, curry sauce
- Cabillaud, risotto de pommes de terre, jus aux coquillages **45.-**
Cod fish, potato risotto, shellfish juice

VIANDES | MEAT

- Magret de canard, navets confits, condiments cassis raisins **52.-**
Duck breast, candied turnips, blackcurrant & grape
- Filet d'agneau, croustillant de pommes de terre, condiments chèvre & piquillos **55.-**
Lamb fillet, potato chips, goat cheese with piquillo
- Volaille rôtie, topinambours en texture, jus de volaille **43.-**
Roasted poultry, Jerusalem artichokes in various ways, poultry juice

SAVEURS DU MONDE | WORLD TOUR

PLATS CHAUDS | HOT DISHES

- Pâtes fraîches du moment **29.-**
Homemade pasta
- Brochettes Taouk **39.-**
Chicken skewers
-

MEZZÉS FROIDS | COLD MEZZEH

- Houmous - Purée de pois chiches et crème de sésame **17.-**
Hummus - Chickpeas purée with sesame cream
- Moutabal - Purée d'aubergines grillées avec crème de sésame **18.-**
Moutabal - Grilled eggplant caviar with sesame cream
- Salade fatouche- Concombres, tomates, oignons, radis, menthe, sumac **18.-**
Fattoush salad - Cucumbers, tomatoes, onions, radishes, mint & sumac
-

MEZZÉS CHAUDS | HOT MEZZEH

- Fatayer épinard **21.-**
Spinach fatayer
- Falafel - Boulettes croquantes composées d'un mélange de fèves, pois chiches, épices, coriandre fraîche et graines de sésame **22.-**
Falafel - Crispy croquettes made of a mixture of fava beans, chickpeas, spices, fresh coriander and sesame seeds
- Kébbé boulettes - Boulettes au blé concassé, farcies à la viande hachée, oignons & pignons **22.-**
Kebbeh - Crushed wheat bowls, stuffed with minced meat, onions and pine nuts
-

DESSERTS | DESSERTS

- Finger croustillant praliné, mousse chocolat et glace vanille **16.-**
Crusty praliné, chocolate mousse & vanilla ice cream
- Crumble de pomme, sauce caramel et glace noisette **16.-**
Apple crumble, caramel sauce & hazelnut ice cream
- Crème brûlée à la vanille de Bourbon **14.-**
Bourbon vanilla crème brûlée
- Assiette de fruits coupés **15.-**
Sliced fruit plate
-

Provenance des viandes:

Canard : France - Agneau : France - Volaille : Suisse - Foie gras : France

Meat origin:

Duck: France - Lamb: France - Poultry: France - Foie Gras: France

Provenance des poissons:

Gambas : Vietnam - Saint-Jacques : Canada - Lotte : France - Cabillaud : Norvège - Coquillage : France

Fish origin:

Gambas: Vietnam - Saint-Jacques: Canada - Monkfish: France - Cod: Norway - Shell: France

Pour tous types d'allergies ou intolérances, veuillez contacter notre équipe.
Please inform us of any food allergies.

 Contient des fruits à coques / *Contains nuts*  Végétarien / *Vegetarian*  Végane / *Vegan*

Tous les prix sont en Francs suisses, T.V.A. 7,7% et service inclus | 2020 - 2021
All prices are in Swiss francs, VAT 7.7% and service included | 2020 - 2021