



INTERCONTINENTAL®
GENÈVE

ENTREES | STARTERS

- Œuf parfait, textures d'artichauts et jus de volaille **27.-**
Œuf parfait, artichoke in various ways and poultry juice
- Tataki de thon croustillant, blettes au sésame et soja **35.-**
Crisp tuna tataki, chard with sesame and soya
- Foie gras poêlé, rhubarbe pochée et betterave **41.-**
Pan-fried foie gras, poached rhubarb and beet
- Poireaux vinaigrette, mimosa d'œuf et vinaigrette noisettes **23.-**
Leeks with vinaigrette, mimosa egg and hazelnuts vinaigrette
-

PLATS VEGETARIENS | VEGETARIAN DISHES

- Couscous de choux fleurs, oignons et coriandre **32.-**
Cauliflower couscous, onions and coriander
-

POISSONS | FISH

- Filet de bar rôti, textures de carotte et jus de viande **52.-**
Roasted bass fillet, carrots in various ways and meat juice
- Saumon mi-cuit, fenouil à l'orange et condiments noisettes **42.-**
Seared salmon, fennel with orange and hazelnuts condiments
- Cabillaud nacré, maki de patate douce, beurre acidulé **45.-**
White pearl cod, sweet potato maki, tangy butter
-

VIANDES | MEAT

- Volaille rôtie, ravioles de champignons à l'ail des ours **45.-**
Roasted poultry, mushrooms ravioles with wild garlic
- Carré d'agneau, purée de petits pois à la menthe, laitue braisée **63.-**
Rack of lamb, pea purée with mint, braised lettuce
- Epaule de veau confite, légumes primeurs **60.-**
Veal shoulder confit, spring vegetables
-

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

- Carré croquant chocolat café, noix de pécan caramélisées et glace vanille **18.-**
Crunchy chocolate and coffee entremets, caramelized pecan and vanilla ice cream
- Sphère citron, cœur caramel et biscuit noisettes **16.-**
Lemon sphere, caramel heart and hazelnuts biscuit
- Fraîcheur agrumes en différentes textures, sorbet yuzu **16.-**
Citrus freshness in various ways, yuzu sorbet
-

Provenance des viandes:

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

Meat origin:

Veal: Switzerland - Lamb: France - Poultry: Switzerland - Foie Gras: France

Provenance des poissons:

Saint-Jacques : Canada - Saumon : Ecosse - Cabillaud : Norvège - Bar : France Thon : Vietnam ou Sri Lanka

Fish origin:

Saint-Jacques: Canada - Salmon: Scotland - Cod: Norway - Sea bass: France - Tuna: Vietnam or Sri Lanka

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