



INTERCONTINENTAL®  
GENÈVE

---

## BRUNCH À EMPORTER

11 JUILLET 2021

---

**CHF 69 .-**

par personne (minimum 2 personnes par commande)  
per person (minimum of 2 people per order)

---

Homard glacé, mayonnaise de crustacés  
*Glazed lobster with shell mayonnaise*

Salade de lentilles  
*Lentils salad*

Maquereaux en escabèche, huile d'herbes aromatiques  
*Marinated mackerel, herbs olive oil*

Soupe glacée de concombre  
*Cucumber cold soup*

Taboulé  
*Tabbouleh*

Aile de poulet  
*Chicken wings*

---

Epaule d'agneau, semoule de blé et péquillos  
*Lamb shoulder, wheat semolina and pequillos*

Encornets farcis à la tomate  
*Tomato stuffed squids*

Spécialité italienne du jour  
*Italian specialty of the day*

---

Tartelette citron meringuée  
*Lemon meringue pie*

Pressé pistache et framboise  
*Pistachio and raspberry entremets*

Petit chou parfumé à la vanille  
*Vanilla cream puff*

---

**COMMANDER**

---

Mail : [gvaha.restaurant@ihg.com](mailto:gvaha.restaurant@ihg.com)

Tél : 022 919 39 39

---

## CONSEILS DE DÉGUSTATION

## TASTING TIPS

### Homard glacé

Faites-vous plaisir, dressez le homard sur assiette et ajoutez la mayonnaise de crustacés. Dégustez.

### Salade de lentilles

Faites-vous plaisir, dressez la salade de lentilles sur assiette. Dégustez.

### Maquereaux en escabèche

Faites-vous plaisir, dressez les maquereaux sur assiette. Dégustez.

### Soupe glacée de concombre

Dressez la soupe de concombre dans un bol, ajoutez les croûtons, un filet d'huile d'olive et dégustez.

### Taboulé

Mélangez le taboulé avec le citron puis faites-vous plaisir en réalisant votre dressage et dégustez.

### Aile de poulet

Réchauffez les ailes de poulet dans un four à 180°C environ 5 à 10 minutes, dressez et dégustez.

### Epaule d'agneau

Réchauffez l'agneau au four à 180°C environ 8 minutes ou 2 minutes au micro-ondes, chauffez la semoule 2 minutes au micro-ondes puis faites-vous plaisir en dressant votre assiette et dégustez.

### Encornets farcis

Réchauffez les encornets au four à 180°C environ 10 minutes ou 2 minutes au micro-ondes. Faites chauffer la sauce et régalez-vous.

### Spécialité italienne du jour

Chauffez le plat dans son contenant au four à 180°C pendant 10/15 minutes.

### Desserts

Pensez à sortir les desserts du frigo en avance, ils se dégusteront mieux à température ambiante.

Ne pas oublier de passer le pain au four à 180°C pendant 8 minutes.

### Glazed lobster

Treat yourself, serve the lobster on a plate adding the shell mayonnaise as you wish.

### Lentils salad

Treat yourself, arrange the lentils salad on a plate. Enjoy.

### Marinated mackerel

Treat yourself, arrange the mackerel on a plate. Enjoy.

### Cucumber cold soup

Arrange the cucumber soup in a bowl, add the croutons, a drizzle of olive oil and enjoy.

### Tabbouleh

Mix the tabbouleh with the lemon then treat yourself arranging the plate and enjoy.

### Chicken wings

Warm up the chicken wings at 180°C from 5 to 10 minutes in the oven, arrange the plate and enjoy.

### Lamb shoulder

Warm up the lamb during 8 minutes at 180°C in the oven or 2 minutes with the microwave, warm up the semolina 2 minutes with the microwave then treat yourself arranging your plate and enjoy.

### Tomato stuffed squids

Warm up the squids at 180°C during 10 minutes in the oven or 2 minutes with the microwave. Warm the sauce and treat yourself.

### Italian specialty of the day

Warm it up in the oven during 10/15 minutes at 180°C.

### Desserts

Remember to take the desserts out of the fridge in advance, they will taste best at room temperature.

Do not forget to bake the bread in the oven at 180°C, during 8 minutes.

---

## THANK YOU FOR YOUR ORDER!

## MERCI POUR VOTRE COMMANDE !

---

N'hésitez pas à partager vos dressages sur les réseaux sociaux  
Do not hesitate to share your table dressing on social networks

---



@intercontinentalgeneva

@eustachefrancois