



# INTERCONTINENTAL®

GENÈVE

## ENTRÉES | STARTERS

Pâté en croûte, salade d'herbes et pickles	22.-
<i>Pâté en croûte, herb salad and pickles</i>	
Chair de crabe, vinaigrette clémentine et butternut	25.-
<i>Crab meat, clementine vinaigrette and butternut</i>	
Soupe à l'oignon gourmande à la truffe	22.-
<i>Gourmet onion soup with truffle</i>	
Foie gras poêlé, mini endive et gel aux airelles	24.-
<i>Pan fried foie gras, baby endive and cranberries gel</i>	
Tartare de bar, daïkon au vinaigre et mayonnaise wasabi	23.-
<i>Sea bass tartar, daikon with vinegar and wasabi mayonnaise</i>	
Salade mêlée	18.-
<i>Mixed salad</i>	

## VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN DISHES

Déclinaison autour de la carotte	29.-
<i>Carrot in several ways</i>	
Tube de céleri rôti, pomme Granny Smith et jus végétal	29.-
<i>Roasted celeriac, Granny Smith apple and vegetal juice</i>	

## POISSONS | FISH

Gambas rôtis, salsifis et condiment sésame	55.-
<i>Roasted prawns, salsifis and sesame</i>	
Turbot poché, purée de radis et sauce huitre	48.-
<i>Poached turbot, radish puree and oyster sauce</i>	
Saumon confit, cônes de pomme de terre et betterave fumée	45.-
<i>Candied salmon, potato cones and smoked beet</i>	
Saint-Pierre rôti, céleri pomme et branche, sauce miso	52.-
<i>Roasted John Dory, celeriac and celery, miso sauce</i>	

## VIANDES | MEAT

Queue de bœuf façon pot-au-feu et condiment raifort	42.-
<i>Oxtail pot-au-feu and horseradish</i>	
Suprême de volaille rôti, topinambour et condiment orange	45.-
<i>Roasted chicken supreme, Jerusalem artichoke and orange</i>	
Cochon de la ferme de Jussy, panais et jus aux fruits secs	52.-
<i>Jussy's farm pork, parsnip and dried fruit juice</i>	
Selle d'agneau roulée, choux farcis et jus d'agneau	55.-
<i>Rolled saddle of lamb, stuffed cabbage and lamb juice</i>	

## DESSERTS | DESSERTS

Poire, nuage mascarpone et croustillant aux céréales	15.-
<i>Pear, mascarpone foam and cereal crisp</i>	
Déclinaison autour de la mandarine	16.-
<i>Mandarin in various ways</i>	
Crèmeux chocolat, mousseux café et son cœur coulant cazette	16.-
<i>Creamy chocolate, foamy coffee and creamy cazette heart</i>	
Tarte revisitée autour de l'ananas, sorbet yaourt	18.-
<i>Tart reviewed around pineapple, yogurt sorbet</i>	

Provenance des viandes: Bœuf : Suisse - Cochon : Suisse - Volaille : Suisse - Agneau : France - Foie gras : France  
Meat origin: Beef: Switzerland - Pork : Switzerland - Poultry: Switzerland - Lamb: France - Foie gras: France  
Provenance des poissons: Gambas & crabe : Indonésie - Saumon : Ecosse - Turbot : France -  
Saint-Pierre : France - Bar : Grèce  
Fish origin: Gambas & Crab : Indonesia - Salmon : Scotland - Turbot: France - John Dory: France - Sea bass: Greece

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

Scan the codes below to download allergen reference table

