

TAPAS&WINE

TAPAS

17:00 | 22:00
À PARTAGER | TO SHARE

TAPAS EN VITRINE 8
TAPAS FROM OUR SHOWCASE

Pimientos de padron
Padron peppers

Brochettes de légumes au pesto
Vegetables skewers with pesto

Assortiment d'olives et salés
Olives and mixed salted nuts

Manchego mariné aux herbes
Manchego cheese marinated with herbs

Tempura de sardines
Sardines in tempura

Baba ganoush, Muhammara, pain libanais
Baba ganoush, Muhammara, libanese bread

Salade de poulpe
Octopus salad

Patatas bravas, sauce aioli
Patatas bravas, aioli sauce

Arancini tomate séchée et pesto
"Arancini" sundried tomato and pesto

À LA COUPE

Prix au 50gr | Servi avec Grissini
Price per 50gr | Served with Grissini

Viande séchée des Grisons 14
Air dried beef

Jambon Pata Negra de Bellota 21
Bellota Pata Negra ham

Fines tranches de Longeole 12
Thin slice of Longeole

Saucisson des Grisons 15
Air-dried sausage from Grisons

TVA et service inclus | VAT and service included

TAPAS

À PARTAGER À LA MINUTE 11
MINUTE PREPARED TAPAS

Bitterballen
Bitterballen

Ailerons de poulet, sauce cacahuètes
Chicken wings, peanuts sauce

Gambas al ajillo
Gambas al ajillo

Calamars frits
Fried squid

Moules et chorizo
Mussels and chorizo spicy sausage

Ceviche de dorade
Sea bream ceviche

Saint-Jacques poêlée au pesto de roquette
Pan seared scallop, rocket pesto

Assiette suisse | Swiss plate 24 | 39

Viande séchée des Grisons et saucisson,
Gruyère, Tonneau genevois, rilette de volaille
Air dried beef and sausage from Grisons,
Geneva Tonneau cheese, Gruyère cheese,
poultry rillettes

FAST & FRESH

9:00 | 24:00

Salade de saison 11
Seasonal salad

Salade César au poulet 18
Ceasar salad with chicken

Wrap au saumon fumé 19
Smoked salmon wrap

Fusilli aux légumes de saison 24
Fusilli with seasonal vegetables

Curry Panang de légumes, riz basmati 29
Vegetables Panang curry, basmati rice

BURGERS & CO

9:00 | 24:00

Club sandwich, frites 26
Club sandwich, french fries

Trio de mini burgers de boeuf *, frites 28
salade coleslaw (*bacon, fromage et foie gras)
Mini beef burger in three ways *, french fries
coleslaw salad (*bacon, cheese and foie gras)

Burger au saumon Teriyaki 29
frites Cajun, mayonnaise au wasabi
Salmon Teriyaki Burger
Cajun french fries, wasabi mayonnaise

Hamburger suisse géant, frites* 37
Giant swiss burger, french fries*

Wrap de poulet tandoori, kachumber 29
sauce raïta, salade de lentille corail
papadum
Chicken tandoori wrap, kachumber
raïta sauce, lentils salad, papadum

Burger de veau (avec porc), poire, rampon 31
moutarde à l'ancienne, ketchup maison, frites
Veal burger (contains pork), lamb's lettuce
pear, old-style mustard, homemade ketchup
french fries

Burger de champignon portobello gratiné 26
au parmesan, roquette, poivron, tapenade
artichaut, frites au sel de romarin
Parmesan gratined portobello mushroom burger
rocket salad, red pepper, artichoke tapenade
french fries with rosemary salt

GLUTEN

La plupart de nos mets sont disponibles sans gluten.
Demandez conseil à notre équipe.
Most of our dishes are available gluten free.
Please ask our team members.

ORIGINE DES VIANDES | MEATS ORIGIN

Toutes nos viandes et volailles proviennent de Suisse, excepté le porc de Suisse et d'Espagne, le foie gras et le canard de France et le lard d'Italie.
All our meats and poultry come from Switzerland, except pork from Switzerland and Spain, foie gras and duck from France and bacon from Italy.

ORIGINE DES POISSONS | FISH ORIGIN

Gambas - Vietnam | Gambas - Vietnam
Calamar / Poulpe FA071 Pacifique | Squid / Octopus FA071 Pacific
Saumon - Norvège | Salmon - Norway
Coquille Saint-Jacques - Canada | Scallop - Canada
Moules - France | Mussels - France
Sardine - Méditerranée (Italie) | Sardine - Mediterranean (Italy)
Dorade (élevage) - Europe | Sea bream (breeding) - Europe

* disponible sans porc sur demande | available without bacon on request

VIN AU VERRE WINE BY THE GLASS

Vin du mois, blanc, rosé, rouge 7
Wine of the month, white, rosé, red 7

BLANC | WHITE

Chasselas, Genève 2016 6
Pinot Gris, Genève, 2017 6.50
Johanniter, Vaud, 2016 8
Chablis, Bourgogne, 2016 8
Viognier, VDP, Vallée du Rhône, 2016 10
Chardonnay Dugerdil, 2016 8

ROUGE | RED

Gamay, Genève, 2017 6.50
Sombre Caractère, Genève, 2016 8
Rayos Uva, Rioja, Espagne, 2016 8
Château de Ferrand, Bordeaux, 2014 12
Vacqueyras, Vallée du Rhône, 2014 10
Merlot Arcangelo, Tessin, 2015 8

ROSÉ

Rosé de gamay, Genève, 2016 6
Ma cuvée, Fontainebleau du Var, 2016 8
Tulipe Noire, Côtes de Provence, 2017 7

VIN DOUX | SWEET WINE

Les Festifs, Vaud, 2016 9

CHAMPAGNE

Louis Roederer Brut, France 15
Moët & Chandon rosé, France 18

DESSERTS 12.-

Salade de fruits | Fruits salad

Tarte du jour | Tart of the day

Mousse au chocolat | Chocolate mousse

Sélection de fromages suisses | Swiss cheese selection

T 022 710 30 52

W www.cpgva.ch

F facebook.com/crowneplazageneva

TAPAS&WINE

TAPAS

17:00 | 22:00
À PARTAGER | TO SHARE

TAPAS EN VITRINE 8
TAPAS FROM OUR SHOWCASE

Pimientos de padron
Padron peppers

Brochettes de légumes au pesto
Vegetables skewers with pesto

Assortiment d'olives et salés
Olives and mixed salted nuts

Manchego mariné aux herbes
Manchego cheese marinated with herbs

Tempura de sardines
Sardines in tempura

Baba ganoush, Muhammara, pain libanais
Baba ganoush, Muhammara, libanese bread

Salade de poulpe
Octopus salad

Patatas bravas, sauce aioli
Patatas bravas, aioli sauce

Arancini tomate séchée et pesto
"Arancini" sundried tomato and pesto

À LA COUPE

Prix au 50gr | Servi avec Grissini
Price per 50gr | Served with Grissini

Viande séchée des Grisons 14
Air dried beef

Jambon Pata Negra de Bellota 21
Bellota Pata Negra ham

Fines tranches de Longeole 12
Thin slice of Longeole

Saucisson des Grisons 15
Air-dried sausage from Grisons

TVA et service inclus | VAT and service included

TAPAS

À PARTAGER À LA MINUTE 11
MINUTE PREPARED TAPAS

Bitterballen
Bitterballen

Ailerons de poulet, sauce cacahuètes
Chicken wings, peanuts sauce

Gambas al ajillo
Gambas al ajillo

Calamars frits
Fried squid

Moules et chorizo
Mussels and chorizo spicy sausage

Ceviche de dorade
Sea bream ceviche

Saint-Jacques poêlée au pesto de roquette
Pan seared scallop, rocket pesto

Assiette suisse | Swiss plate 24 | 39

Viande séchée des Grisons et saucisson,
Gruyère, Tonneau genevois, rilette de volaille
Air dried beef and sausage from Grisons,
Geneva Tonneau cheese, Gruyère cheese,
poultry rillettes

FAST & FRESH

9:00 | 24:00

Salade de saison 11
Seasonal salad

Salade César au poulet 18
Ceasar salad with chicken

Wrap au saumon fumé 19
Smoked salmon wrap

Fusilli aux légumes de saison 24
Fusilli with seasonal vegetables

Curry Panang de légumes, riz basmati 29
Vegetables Panang curry, basmati rice

BURGERS & CO

9:00 | 24:00

Club sandwich, frites 26
Club sandwich, french fries

Trio de mini burgers de boeuf *, frites 28
salade coleslaw (*bacon, fromage et foie gras)
Mini beef burger in three ways *, french fries
coleslaw salad (*bacon, cheese and foie gras)

Burger au saumon Teriyaki 29
frites Cajun, mayonnaise au wasabi
Salmon Teriyaki Burger
Cajun french fries, wasabi mayonnaise

Hamburger suisse géant, frites* 37
Giant swiss burger, french fries*

Wrap de poulet tandoori, kachumber 29
sauce raïta, salade de lentille corail
papadum
Chicken tandoori wrap, kachumber
raïta sauce, lentils salad, papadum

Burger de veau (avec porc), poire, rampon 31
moutarde à l'ancienne, ketchup maison, frites
Veal burger (contains pork), lamb's lettuce
pear, old-style mustard, homemade ketchup
french fries

Burger de champignon portobello gratiné 26
au parmesan, roquette, poivron, tapenade
artichaut, frites au sel de romarin
Parmesan gratined portobello mushroom burger
rocket salad, red pepper, artichoke tapenade
french fries with rosemary salt

GLUTEN

La plupart de nos mets sont disponibles sans gluten.
Demandez conseil à notre équipe.
Most of our dishes are available gluten free.
Please ask our team members.

ORIGINE DES VIANDES | MEATS ORIGIN

Toutes nos viandes et volailles proviennent de Suisse, excepté le porc de Suisse et d'Espagne, le foie gras et le canard de France et le lard d'Italie.
All our meats and poultry come from Switzerland, except pork from Switzerland and Spain, foie gras and duck from France and bacon from Italy.

ORIGINE DES POISSONS | FISH ORIGIN

Gambas - Vietnam | Gambas - Vietnam
Calamar / Poulpe FA071 Pacifique | Squid / Octopus FA071 Pacific
Saumon - Norvège | Salmon - Norway
Coquille Saint-Jacques - Canada | Scallop - Canada
Moules - France | Mussels - France
Sardine - Méditerranée (Italie) | Sardine - Mediterranean (Italy)
Dorade (élevage) - Europe | Sea bream (breeding) - Europe

* disponible sans porc sur demande | available without bacon on request

VIN AU VERRE WINE BY THE GLASS

Vin du mois, blanc, rosé, rouge 7
Wine of the month, white, rosé, red 7

BLANC | WHITE

Chasselas, Genève 2016 6
Pinot Gris, Genève, 2017 6.50
Johanniter, Vaud, 2016 8
Chablis, Bourgogne, 2016 8
Viognier, VDP, Vallée du Rhône, 2016 10
Chardonnay Dugerdil, 2016 8

ROUGE | RED

Gamay, Genève, 2017 6.50
Sombre Caractère, Genève, 2016 8
Rayos Uva, Rioja, Espagne, 2016 8
Château de Ferrand, Bordeaux, 2014 12
Vacqueyras, Vallée du Rhône, 2014 10
Merlot Arcangelo, Tessin, 2015 8

ROSÉ

Rosé de gamay, Genève, 2016 6
Ma cuvée, Fontainebleau du Var, 2016 8
Tulipe Noire, Côtes de Provence, 2017 7

VIN DOUX | SWEET WINE

Les Festifs, Vaud, 2016 9

CHAMPAGNE

Louis Roederer Brut, France 15
Moët & Chandon rosé, France 18

DESSERTS 12.-

Salade de fruits | Fruits salad

Tarte du jour | Tart of the day

Mousse au chocolat | Chocolate mousse

Sélection de fromages suisses | Swiss cheese selection

T 022 710 30 52

W www.cpgva.ch

F facebook.com/crowneplazageneva