

# TAPAS&WINE

## TAPAS

17:00 | 22:00

À PARTAGER | TO SHARE

8

Pimientos de padrón  
Padron peppers

Assortiment d'olives et salés  
Olives and mixed salted nuts

Manchego mariné aux herbes  
Manchego cheese marinated with herbs

Patatas bravas, sauce aioli  
Patatas bravas, aioli sauce

Anchois marinés, salsa provençale  
Marinated anchovy

Chorizo poêlé  
Hot chorizo

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

Assiette suisse | Swiss plate 24 | 39  
Viande séchée des Grisons et saucisson,  
Gruyère, Tonneau genevois, rillettes de volaille  
Air dried beef and sausage from Grisons,  
Geneva Tonneau cheese, Gruyère cheese,  
poultry rillettes

## 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

Saucisson des Grisons 15  
Air-dried sausage from Grisons

TVA 7.7% et service inclus | VAT 7.7% and service included

## TAPAS

À PARTAGER À LA MINUTE  
MINUTE PREPARED TAPAS

11

Bitterballen  
Bitterballen

Ailerons de poulet, sauce cacahuètes  
Chicken wings, peanuts sauce

Gambas al ajillo  
Gambas al ajillo

Calamars frits  
Fried squid

Croquette de Pata Negra  
Pata Negra ham croquette

Ceviche de dorade  
Sea bream ceviche

## 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

Prix en francs suisses | Prices are in Swiss francs

## 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)

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 poulet pané Panko, pain ciabatta 27  
choux chinois, mayonnaise aigre-douce  
frites

Panko crusted chicken burger, ciabatta bread  
chinese cabbage, sweet and sour mayonnaise  
french fries

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

## SPECIAL

La plupart de nos mets sont disponibles sans gluten  
ou lactose. Une liste complète de nos allergènes est  
disponible. Demandez conseil à notre équipe.  
Most of our dishes are available gluten or lactose free.  
A list of all allergen products is available, 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 de France.  
All our meats and poultry come from Switzerland, except pork  
from Switzerland and Spain, foie gras from France.

## ORIGINE DES POISSONS | FISH ORIGIN

Gambas - Vietnam | Gambas - Vietnam  
Saumon - Norvège | Salmon - Norway  
Anchois - Mer Adriatique | Anchovy - Adriatic Sea  
Dorade (élevage) - Europe | Sea bream (breeding) - Europe

## 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  
Pinot Gris Savagnin Cuvée Crowne Plaza 10  
Dardagny, 2017

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

### 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

Mousse au chocolat | Chocolate mousse

Sélection de fromages suisses | Swiss cheese selection

Tarte du jour | Tart of the day 9

T 022 710 30 52

W www.cpgva.ch

F facebook.com/crowneplazageneva

# TAPAS&WINE

## TAPAS

17:00 | 22:00

À PARTAGER | TO SHARE

8

Pimientos de padrón  
Padron peppers

Assortiment d'olives et salés  
Olives and mixed salted nuts

Manchego mariné aux herbes  
Manchego cheese marinated with herbs

Patatas bravas, sauce aioli  
Patatas bravas, aioli sauce

Anchois marinés, salsa provençale  
Marinated anchovy

Chorizo poêlé  
Hot chorizo

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

Assiette suisse | Swiss plate 24 | 39  
Viande séchée des Grisons et saucisson,  
Gruyère, Tonneau genevois, rillettes de volaille  
Air dried beef and sausage from Grisons,  
Geneva Tonneau cheese, Gruyère cheese,  
poultry rillettes

## 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

Saucisson des Grisons 15  
Air-dried sausage from Grisons

TVA 7.7% et service inclus | VAT 7.7% and service included

## TAPAS

À PARTAGER À LA MINUTE  
MINUTE PREPARED TAPAS

11

Bitterballen  
Bitterballen

Ailerons de poulet, sauce cacahuètes  
Chicken wings, peanuts sauce

Gambas al ajillo  
Gambas al ajillo

Calamars frits  
Fried squid

Croquette de Pata Negra  
Pata Negra ham croquette

Ceviche de dorade  
Sea bream ceviche

## 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

Prix en francs suisses | Prices are in Swiss francs

## 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)

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 poulet pané Panko, pain ciabatta 27  
choux chinois, mayonnaise aigre-douce  
frites

Panko crusted chicken burger, ciabatta bread  
chinese cabbage, sweet and sour mayonnaise  
french fries

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

## SPECIAL

La plupart de nos mets sont disponibles sans gluten  
ou lactose. Une liste complète de nos allergènes est  
disponible. Demandez conseil à notre équipe.  
Most of our dishes are available gluten or lactose free.  
A list of all allergen products is available, 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 de France.  
All our meats and poultry come from Switzerland, except pork  
from Switzerland and Spain, foie gras from France.

## ORIGINE DES POISSONS | FISH ORIGIN

Gambas - Vietnam | Gambas - Vietnam  
Saumon - Norvège | Salmon - Norway  
Anchois - Mer Adriatique | Anchovy - Adriatic Sea  
Dorade (élevage) - Europe | Sea bream (breeding) - Europe

## 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  
Pinot Gris Savagnin Cuvée Crowne Plaza 10  
Dardagny, 2017 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 7  
Ma cuvée, Fontainebleau du Var, 2016 8  
Tulipe Noire, Côtes de Provence, 2017 6

### 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

Mousse au chocolat | Chocolate mousse

Sélection de fromages suisses | Swiss cheese selection

Tarte du jour | Tart of the day 9

T 022 710 30 52

W www.cpgva.ch

F facebook.com/crowneplazageneva