



# PETITES BOUCHÉES

## SMALL BITES

### SNACKS

#### SNACKS





- Wraps de thon au curry **22.-**  
*Curried tuna wraps*
- Club sandwich à la volaille, pommes frites ou salade  **32.-**  
*Chicken Club sandwich, fries or salad*
- Club sandwich au saumon, pommes frites ou salade **32.-**  
*Club sandwich with salmon, fries or salad*
- Hamburger de bœuf, piment d'Espelette et tomate confite, pommes frites ou salade  **32.-**  
*Beefburger, Espelette pepper and candied tomato, fries or salad*
- Cheeseburger, pommes frites ou salade **32.-**  
*Beefburger with cheese, chips or salad*
- 

### SOUPES

#### SOUPS

- Soupe de tomate fraîche et basilic   **19.-**  
*Chilled tomato soup with basilic*
- 

Provenance des viandes : Saumon (Ecosse) | Bar, Sole, St-Pierre, Lieu Jaune, Cabillaud, Daurade, Seiche (Atlantique, France) | Thon (Océan Indien) | Bœuf (Suisse) | Veau (Suisse) | Agneau (Irlande) | Volaille (Suisse)  
Meat origin: Salmon (Scotland) | Bass, Sole, John Dory, Pollack, Cod, Sea bream, Cuttlefish (Atlantic, France) | Tuna (Indian Ocean) | Beef (Switzerland) | Veal (Switzerland), Lamb (Ireland), Poultry (Switzerland).

 Végétarien / Vegetarian    Halal    Sans lactose / Lactose free    Sans gluten / Gluten free











T.V.A. 7.7% et service inclus | VAT 7.7% and service included | 2018

# ENTRÉES

## FIRST COURSES



### SALADES

#### SALADS

- Trilogie de tomates, mozzarella Genevoise et pistou   **26.-**  
*Tomatoes trilogy, mozzarella Bufala and pistou*
- Salade de quinoa rouge, aubergine confite au balsamique blanc    **26.-**  
*Red quinoa salad, white balsam vinegar pickled eggplant*
- Salade d'avocat, courgettes grillées, magret de canard fumé à l'estragon   **27.-**  
*Avocado salad, grilled zucchinis, tarragon smoked duck breast*
- Seiche aux légumes, pistou de coriandre   **29.-**  
*Fried cuttlefish with coriander, vegetable ceviche*
- Salade César au poulet grillé  **31.-**  
*Caesar salad with grilled chicken breast*
- 

### ENTRÉES FROIDES

#### APPETIZERS

- Ceviche de thon Albacore au piment d'Espelette et lime   **33.-**  
*Albacore tuna ceviche with Espelette chili and lime*
- Cœur de saumon mariné d'Ecosse à la mélisse   **31.-**  
*Preserved Scottish salmon filet with lemon balm*
- Assiette à partager (4 variétés) **48.-**  
*Plate to share (4 varieties)*
-

# MEZZÉS

## MEZES

### MEZZÉS FROIDS

#### COLD MEZES

- Moutabal** 16.-  
Caviar d'aubergines grillées     
*Grilled eggplant caviar*
- Houmous**    15.-  
Mousse de pois chiches et crème de sésame  
*Chickpea mousse with sesame cream*
- Fattouche**    14.-  
Pourpier, salade verte, tomate, concombre, radis, oignon, sumac  
*Purslane, cabbage, tomato, cucumber, radish, onions, sumac*
- Mouhamara**    17.-  
Mousse de poivrons aux noix  
*Chili mousse with walnuts*
- Taboulé Libanais** 14.-  
Tomates, boulgour, persil, menthe, oignons crus    
*Libanese taboulleh with tomatoes, boulgour, parsley, mint, onions*
- Haloumi** 13.-  
Frit au zaatar    
*Fried haloumi with zaatar*
- Shanklish** 13.-  
Feta, cébettes, zaatar    
*Feta, spring onions, zaatar*
- Feuilles de vigne**    (7 pièces / 7 pieces) 15.-  
*Farcies avec du riz et des oignons, cuites dans l'huile d'olive citronnée*  
*Grape leaves stuffed with rice and onions, cooked on citrus olive oil*
-

# MEZZÉS

## MEZES

### MEZZÉS CHAUDS (4 PIÈCES)

HOT MEZZES (4 PIECES)

<b>Rakakat</b> 🌱	16.-
Croustillants tièdes au fromage de brebis <i>Lukewarm ewe's milk cheese croustillants</i>	
<b>Samboussek jebné</b> 🌱	17.-
Petits beignets farcis de fromage <i>Mini-fritters stuffed with cheese</i>	
<b>Kebbeh</b> 🥚	20.-
Blé concassé farci d'agneau et pignons de pin <i>Crushed wheat with lamb and pine nuts</i>	
<b>Kefté</b> 🥚	17.-
Viande hâchée persillée et grillée <i>Parsled and grilled meat tartare</i>	
<b>Fatayer</b> 🌱 🥚	19.-
Chaussons frits aux épinards <i>Fried turnovers with spinach</i>	
<b>2 mezzés froids, 2 mezzés chauds</b>	56.-
<i>2 cold mezes, 2 hot mezes</i>	
<b>3 mezzés froids, 4 mezzés chauds</b>	98.-
<i>3 cold mezes, 4 hot mezes</i>	

---

# SPÉCIALITÉS BARBECUE

## BARBECUE SPECIALITIES

### PLATS DU JOUR

prix ardoise

#### DISH OF THE DAY

Retrouvez notre sélection variée de plat du jour et d'accompagnements sur nos ardoises.

*See our selection of Chef's specials of the day on our boards.*

#### Plat et dessert

49.-

#### Main course and dessert

Prix par personne / Price per person

---

### CHILL & GRILL 4 personnes / 4 persons

196.-

Assortiment de viandes, poissons et légumes au barbecue.

*Selection of barbecue-style meat, fish and vegetables.*

Sorbet rafraîchissant du jour

*Sorbet of the day*

---

### MENU BAIGNADE Du Lundi au Vendredi / From Monday to Friday

75.-

#### MENU WITH POOL ACCESS

Sélection du jour sur Ardoise

*Selection of the day*









#### Entrée, plat, dessert

*Starter, main course, dessert*

---

# DESSERTS

## DESSERTS

Tarte du jour <i>Tart of the day</i>	10.-
Mousse au chocolat InterContinental Genève  <i>The InterContinental Genève chocolate mousse</i>	10.-
Parfait glacé aux fruits rouges et amandes  <i>Iced berries mousse with almonds</i>	14.-
Pastilla de crème légère à la fleur d'oranger et aux fruits secs <i>Light cream pastilla with orange blossom and dried fruits</i>	14.-
Assiette de fruits frais    <i>Fresh fruits</i>	16.-
Coupe de framboise    <i>Raspberry cup</i>	18.-

---

## GLACES

7.-

### ICE CREAM

Sélection de glaces et sorbets (1 boule)  
*Sorbet and ice cream selection (1 scoop)*

Vanille	<i>Vanilla</i>
Chocolat	<i>Chocolate</i>
Citron	<i>Lemon</i>
Fraise	<i>Strawberry</i>
Thé Vert	<i>Green Tee</i>
Menthe	<i>Mint</i>
Figue	<i>Fig</i>
Cactus	<i>Cactus</i>
Lime	<i>Lime</i>
Cacahuète	<i>Peanut</i>

---