

ENTRÉES

FIRST COURSES

- Terrine de foie gras, figue rôtie et pain d'épice 🍷 🍷 **32.-**
Foie gras terrine, roasted fig and gingerbread
- Carpaccio de St Jacques, mélisse et citron vert, pousses d'épinards 🌱 **31.-**
Scallops carpaccio, lemon balm and lime, baby spinach
- Cœur de thon mi-cuit, coulis de piquillos, légumes du moment 🌱 **27.-**
Semi-cooked tuna, sweet red peppers coulis, seasonal vegetables
- Saumon confit, cresson et pomme verte, avocat, pignons de pin avec basilic et miel genevois 🍷 **27.-**
Candied salmon, cress and Granny Smith, avocado, pine nut with basil and Genevan honey
- Pressé de légumes grillés et jus d'herbes fraîches, biscuit au parmesan 🌱 **26.-**
Pressed grilled vegetables and fresh herbs juice, parmesan cracker
- Salade de cresson, avocat, pignons de pin avec basilic et miel genevois 🌱 🍷 **24.-**
Cress salad, avocado, pine nut with basil and Genevan honey
-

SOUPES

SOUPS

- Velouté de potiron, champignons sauvages, huile de courge 🌱 **19.-**
Velvety pumpkin soup, wild mushrooms, squash oil
- Consommé de bœuf infusé aux herbes et sa raviole 🍷 **19.-**
Beef consommé infused with herbs and its ravioli
-

PLATS VÉGÉTARIENS 🌱

VEGETARIAN DISHES

- Risotto aux champignons de saison **45.-**
Risotto with seasonal mushrooms
- Lentilles corail et légumes grillés, jus à la tomate séchée, tomme de Genève 🌱 **33.-**
Coral lentils and grilled vegetables, dried tomatoes juice, genevan tomme cheese
-



DE LA FERME À L'ASSIETTE

Située à 150 mètres de l'hôtel, la Ferme de Budé est un lieu unique, un trait d'union entre la ville et la campagne. Certains de nos produits proviennent du marché de la Ferme de Budé, où nos Chefs se rendent trois fois par semaine afin d'y sélectionner les meilleurs produits pour nos plats.

FROM FARM TO PLATE

Located 150 meters from the hotel, the Budé Farm is a unique place, a link between the city and the countryside. Some of our products come from the Ferme de Budé market, where our Chefs walk three times per week to select the best product for our dishes.

La carte du Woods est élaborée avec des produits de saison. Pour tous types d'allergies ou intolérances, veuillez contacter notre équipe.

Our menu is made with seasonal products. Please inform us in case of any food allergy.

Provenance des viandes et poissons: Bœuf : Suisse, Espagne, France / Veau : Suisse / Agneau : Australie, Nouvelle-Zélande / Foie gras : France / Volaille : Suisse / St Jacques : Etats-Unis / Thon : Sri Lanka / Saumon : Ecosse / Bar, St Pierre, Omble Chevalier et Sole : France / Lieu Jaune : Océan atlantique
Meat origin: Beef: Switzerland, Spain, England / Veal: Switzerland / Lamb: Australia, New Zealand / Foie gras: France / Poultry: Switzerland / Scallop: United States / Tuna: Sri Lanka / Salmon: Scotland / Sea bass, John Dory, Char and Sole: France / Pollack (Atlantic Ocean)

POISSONS

FISH

- Bar de ligne, linguines au sarrasin et jus de coquillages 🌿 **68.-**
Line caught sea bass, buckwheat linguini and shellfish jus
- St-Pierre au pavot, légumes oubliés, galette de blé noir **51.-**
John Dory with poppy seed, forgotten vegetables, buckwheat pancake
- Filet d'omble, sauce livèche, riz noir venere 🌿 **46.-**
Char's fillet, lovage sauce, black venere rice
- Lieu Jaune en filet, tartare d'algues, épeautre & fenouil confit 🌿 **41.-**
Pollack fillet, seaweed tartare, spelt and candied fennel
-

VIANDES

MEATS

- Filet de bœuf, cocotte de légumes d'automne 🌿 **58.-**
Beef fillet, autumn vegetables casserole
- Gigot d'agneau confite à la sauge et patates douces rôties 🌿 **44.-**
Lamb shank candied with sage and roasted sweet potatoes
- Cocotte de volaille aux champignons de saison **44.-**
Chicken casserole with seasonal mushrooms
- Veau braisé en croûte d'herbes, pommes de terre grenailles et côtes de blettes 🌿 **46.-**
Braised veal in a crust of herbs, potatoes shot and chard
-

LES INCONTOURNABLES

THE ESSENTIALS

- Sole entière grillée ou meunière **68.-**
Whole sole grilled or sautéed "Meunière"
- Côte de veau **62.-**
Veal chop
- Coquelet grillé ou rôti **46.-**
Cockerel grilled or roasted
- Pavé de saumon, Ecosse Wester Ross **39.-**
Salmon fillet, Wester Ross

Les mets Incontournables incluent deux garnitures au choix
The Essentials dishes include two choices of garnishes

- | | |
|-------------------------------|----------------------------------|
| Épinards à l'huile d'olive | <i>Spinach with olive oil</i> |
| Haricots verts aux échalottes | <i>Green beans with shallots</i> |
| Purée de pommes de terre | <i>Potato mousseline</i> |
| Riz Basmati | <i>Basmati rice</i> |
-

🌿 Végétarien / Vegetarian

🥛 Sans lactose / Lactose free

🌿 Sans gluten / Gluten free

🌰 Contient des fruits à coques / Contains nuts



Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits locaux bruts, selon les critères des labels «Fait Maison» et «Ambassadeur du Terroir».

The dishes proposed on this menu are entirely made on site from local raw products cooked according to the criteria of the "Fait Maison" and "Ambassadeur du Terroir" labels.

DESSERTS

Finger de figes, crème cheesecake aux agrumes et sorbet citron **16.-**

Finger of figs, cheesecake citrus fruit and lemon sorbet

Poêlée de fruits de saisons, glace bulgare **16.-**

Pan-fried seasonal fruits, yoghurt ice cream

Crumble pomme, poire et caramel, confit de myrtilles et streusel* **16.-**

*Apple, pear and caramel crumble, confit of blueberries and streusel**

Soufflé au zeste de citron, sorbet framboise (12 minutes de préparation) **18.-**

Soufflé with lemon zest, raspberries' sorbet (12 minutes preparation)

Mousse au chocolat Guanaja 70%, tuile croquante aux amandes* **18.-**

Chocolate mousse Guanaja 70%, crunchy almond lace biscuit



* Ce dessert est entièrement élaboré sur place à partir de produits locaux bruts, selon les critères des labels « Fait Maison » et « Ambassadeur du Terroir ».

**This dessert is entirely made on the spot from local raw products cooked according to the criteria of the "Fait Maison" and "Ambassadeur du Terroir" label.*

Pour tous types d'allergies ou intolérances, veuillez contacter notre équipe.
Please inform us for any food allergies.