

Restaurant - Bar the hub

Bienvenue au HUB,

Notre Chef et son équipe vous propose une cuisine conviviale de qualité.

N'hésitez pas également à découvrir ou redécouvrir notre sélection de vins au Verre sélectionnés tout spécialement pour une belle harmonie

Toute notre équipe vous accueille avec plaisir,

du lundi au vendredi de 7H00 à 15h00



Share your experience

#RamadaEncoreGeneva

Bon Appétit

Nos plats du jour de cette semaine

20.-Chf

servi avec une salade d'accueil

Lundi / Monday

Pavé de Rumsteak de bœuf / *Beef rump steak*

Ou / Or

Ombre chevalier / *Artic Char filet*

Mardi / Tuesday

Confit de cuisse de canard / *Candied leg of duck*

Ou / Or

Risotto à la betterave / *Beetroot risotto*

Mercredi / Wednesday

Jambonnette de volaille / *Roasted leg of poultry*

Ou / Or

Filet de dorade papillon / *Fried filet of sea bream*

Jeudi / Thursday

Bœuf bourguignon / *Beef bourguignon*

Ou / Or

Filet d'églefin / *Roasted filet of haddock*

Vendredi / Friday

Moules marinières / *Mussels in white wine*

Tous nos plats du jour sont servis accompagnés d'une garniture de saison composée d'un féculent et d'un assortiment de légumes du jour

Entrées / Starters



Salade mêlée, vinaigrette moutardée

Green salad, mustard dressing



Chasselas « Les Fléoles », Domaine des Graves, Athénaz 5.-

Gamay Vieilles Vignes « Gueule de Loup », Domaine des Graves, Athénaz 5.-

7.-

Plat
végétarien

Assiette de saumon fumé

mesclun de salade

Smoked salmon platter



Pellegrin Blanc, Domaine Grand Cour, Peissy 6.5-

16.

Bruschetta tomate-mozzarella au pesto,

salade de roquette

Tomato and mozzarella bruschetta



Sauvignon blanc, Domaine des Graves, Athénaz 7.-

16.-

Plat
végétarien

Ardoise des montagnes

Tonneau cheese and cured ham platter



Rosé de Gamay « Soleil de Plaisir », Domaine des Graves, Athénaz 5.-

14.-

Salade César au poulet *

Chicken Ceasar salad



Chardonnay Barriques, Domaine des Graves, Athénaz 6.50

19.-

Quatuor de Chèvre en salade,

Goat cheese salad



Gamay Vieilles Vignes « Gueule de Loup », Domaine des Graves, Athénaz 5.-

17.-

Plat
végétarien

Club sandwich poulet-bacon *

Chicken and bacon club sandwich



Viognier, Domaine des Abeilles d'or, Chouilly 6.-

19.-

Plats / Main Course

Encore Burger fait maison, Boeuf, vacherin fribourgeois, bacon, sauce du chef <i>Homemade "Encore Beef Burger" with vacherin cheese, bacon and special's Chef sauce</i>	XL	21.- 28.-
 <i>Gamaret « Noir Combe », Domaine des Graves, Athénaz 7.-</i>		
Tartare de saumon <i>Salmon tartar</i>		25.-
 <i>Chasselas "La Colombe", Domaine La Colombe, Féchy 6.-</i>		
 <i>Pinot Noir Belle de Nuit, Domaine des Graves, Athénaz 6.-</i>		
Entrecôte de bœuf grillée (250 grammes), * Sauce poivre, beurre maître d'hôtel, béarnaise, sauce morilles (5.- sup) <i>Grilled rib steak of beef (250 grammes), Pepper sauce, « Maître d'hôtel » butter sauce, bearnaise sauce, morels sauce (5.- extra)</i>		32.-
 <i>Chapelle de Potensac, Domaine Delon, 2^{ème} Vin de Château Potensac, Médoc 7.-</i>		
Le Poisson du moment <i>Fish special of the day</i>		25.-
Tartare de bœuf coupé au couteau, préparé en salle <i>Hand cut beef tartar</i>	<i>avec 2cl Jack Daniels ou Martell VS</i>	25.- 29.-
 <i>Rosé de Gamay, Domaine Le Grand Clos, Satigny 6.-</i>		
 <i>Assemblage « Douce Noire », Domaine des Abeilles d'Or, Chouilly 7.5-</i>		
Cassolette de joues de cabillaud aux petits légumes <i>Braised cheek of cod</i>		24.-
 <i>Pellegrin Blanc, Domaine Grand Cour, Peissy 6.5-</i>		
Plat du jour <i>Special of the day</i>		20.-
 <i>Demandez conseil à votre serveur</i>		

Chacun de nos plats est accompagné d'une garniture de saison composée d'un féculent et d'un assortiment de légumes du jour.

Provenance et Origine :

Saumon : Norvège-Elevage / Cabillaud : Atlantique NE-Sauvage

Poissons du jour & du moment : voir Ardoise

Viandes : Porc, Bœuf, Poulet : CH

Origins : Salmon: Norway-Breed / Cod: Atlantic NE-Wild / Fish of the day: On billboard

Meats: Pork, Beef, Chicken : CH

Desserts / *Desserts*

Coupe glacée Danemark			9.-
Glace vanille, nappage chocolat, chantilly			
<i>Vanilla ice cream, warm chocolate sauce, whipped cream</i>			
Coupe Ramada			8.-
Glaces raspberry et strawberry et vanille, meringue, fruits rouges, chantilly			
<i>Raspberry, strawberry and vanilla ice cream, red berries, whipped cream</i>			
Glaces et sorbets	Möevenpick	(la boule)	3.-
<i>Ice cream and sorbet</i>		<i>per scoop</i>	

Parfums:

Mapple walnut
Macadamia
Swiss chocolate
Strawberry
Vanilla cream
Caramelita
Expresso croquant
Raspberry & Strawberry
Lemon & Lime
Mango

Pour plus d'informations sur les allergènes présents dans nos plats,
veuillez-vous adresser à notre personnel.

For more information on allergens in our dishes, please contact our staff.

Prix en CHF – TVA à 7.70 % et service inclus

Prices are in CHF – VAT 7.70 % and service included

Commander une carafe d'eau

Ask a jug of water

1.-





NOTRE SELECTION DE VINS

	1dl	7.5dl
Les vins blancs/ <i>White wines</i>		
Domaine des Graves- N Caddoux - Athénaz – Genève – SUISSE		
2013 Chasselas « Les Fléoles »	5.-	40.-
2012 Chardonnay « Silène »		27.-
2014 Assemblage Pinot blanc & Pinot Gris		29.-
2011 Chardonnay Barriques	6.5-	31.-
2012 Sauvignon Blanc	7.-	32.-
Domaine des Abeilles d'Or - R Desbaillets – Chouilly - SUISSE		
2016 Viognier	6.-	32.-
Domaine Le Grand Clos – JM Nouvelle – Satigny – SUISSE		
2015 Muscat		41.-
2014 Sauvignon Blanc		41.-
2016 Traminer		43.-
2016 Savagnin Blanc « Iconique »		43.-
Domaine Grand'Cour – JP Pellegrin - Peissy – SUISSE		
2016 Pellegrin Blanc	6.5-	32.-
2016 Grand Cour AOC Blanc		55.-
Domaine Stéphane Gros – S Gros - Dardagny – SUISSE		
2013 Chardonnay La Salamandre Tachetée		49.-
2014 Sauvignon La Salamandre Tachetée		49.-
La Cave de Genève – Satigny – SUISSE		
2015 Sauvignon Gris « Trésor »		29.-
2016 Viognier Clémence		32.-
Domaine La Colombe – R Paccot – Féchy - SUISSE		
2016 Chasselas La Colombe	6.-	30.-
Domaine Soalheiro – Melgaço – PORTUGAL		
2015 Alvarinho Soalheiro vinho verde		31.-
Les vins rosés/ <i>Rosé wines</i>		
Domaine des Graves- N Cadoux - Athénaz – Genève – SUISSE		
2014 Rosé de Gamay « Soleil de Plaisir »	5.-	27.-
Domaine Le Grand Clos – JM Nouvelle – Satigny – SUISSE		
2016 Rosé de Gamay	6.-	27.-
Domaine Allegria – Coteaux du Languedoc – FRANCE		
2016 Dolce Vita	5.-	28.-



Les vins rouges/ *Red wines*

	1dl	7.5dl
Domaine des Graves- N Cadoux - Athénaz – Genève – SUISSE		
2013 Gamay Vieilles Vignes « Gueule de Loup »	5.-	27.-
2012 Pinot Noir « Belle de Nuit »	6.-	29.-
2013 Gamaret « Noir Combe »	7.-	36.-
Domaine des Abeilles d’Or – R Desbaillets - Chouilly – SUISSE		
2014 Assemblage « Douce Noire »	7.5-	41.-
Domaine Le Grand Clos – JM Nouvelle – Satigny – SUISSE		
2012 Pinot Noir		43.-
2016 Rouge Gamay		36.-
2015 Cabernet « Iconique »		52.-
Domaine Grand’Cour – JP Pellegrin - Peissy – SUISSE		
2016 Pellegrin Rouge	6.5-	32.-
2014 Grand Cour AOC Rouge		59.-
Domaine Stéphane Gros – S Gros - Dardagny – SUISSE		
2016 Cuvée «Le Zup », Assemblage		49.-
2014 Le Nectar, Assemblage		49.-
La Cave de Genève – Satigny – SUISSE		
2016 Gamay Vieilles Vignes « Trésor »		27.-
2016 Gamaret Cœur de Clémence		32.-
France - Château de Ferrand - Saint-Emilion - FRANCE		
2011 Le Différent	6.5-	32.-
2011 Grand cru Château de Ferrand		49.-
Domaine Delon – Château Potensac - Médoc – FRANCE		
2012 La Chapelle de Potensac	7.-	33.-
Domaine Guigal – E Guigal - Rhône – FRANCE		
2015 Crozes Hermitage	8.-	39.-
Domaine Sao Del Coster – Priorat – ESPAGNE		
2015 S de Sao Del Coster 2014		32.-
Domaine Douro – Melgaço – PORTUGAL		
2013 Quinta dos Poços Reserva		30.-

Les vins mousseux / *Sparkling wines*

SA Prosecco Brut, Clara C, Italie	6.-	37.5-
SA Champagne DEUTZ Brut, Ay, France	10.-	75.-

N’hésitez pas à nous demander un “Wine Bag”
si vous souhaitez terminer votre bouteille de vin plus tard.



Hôtel Ramada Encore Genève

10-12 route des jeunes
1227 Carouge / GE

Tél: 022 309 50 00

www.ramada-encore-geneve.ch

RAMADA
WORLDWIDE