



RESTAURANT "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 jeudi de 11H45 à 14H45 et de 18H45 à 21H30

et le vendredi de 11H45 à 14H45



Share your experience

#RamadaEncoreGeneva

Bon Appétit

Entrées / Starters

Ardoise de Tapas « Encore » à partager

Mix tapas for 2 persons

 Chardonnay Barriques, Domaine des Graves, Athénaz 6.50

29.-

Salade mêlée, vinaigrette moutardée

Green salad, mustard dressing

 Chasselas « Les Fléoles », Domaine des Graves, Athénaz 5.5-

7.-

Plat
végétarien

Salade de magret de canard à l'orange

pignons de pin, jeunes pousses

Breast of duck and orange salad, pine nuts and young boots

 Pinot Noir « Perseus », St Gall 5.5-

18.-

Poêlée de Black Tiger au pastis

Pastis fried big shrimps salad

 Nectar blanc, Domaine S. Gros, Dardagny 6.5-

20.-

Velouté de potimarron,

avec ou sans crème parfumée au lard

Marrow and bacon creamy soup

 Findling, Le Grisot Blanc, Domaine des Charmes, Peissy 6.50

12.-

Plat
végétarien

Ardoise des montagnes

Tonneau cheese and cured ham platter

 Rosé de Gamay « Soleil de Plaisir », Domaine des Graves, Athénaz 5.5

18.-

Salade César au poulet

Chicken Ceasar salad

 Gamay Vieilles Vignes « Gueule de Loup », Domaine des Graves, Athénaz 5.5-

19.-

Quatuor de Chèvre en salade,

Goat cheese salad

 Pellegrin Blanc, Domaine Grand Cour, Peissy 6.5-

17.-

Plat
végétarien

Club sandwich poulet-bacon

Chicken and bacon club sandwich

 Chasselas « Etoile de Peissy », Domaine Bosson, Satigny 6.-

20.-

Provenance et Origine :

Saumon : Norvège-Elevage / Black Tigers : Vietnam-Elevage

Poissons du jour & du moment : voir Ardoise

Viandes : Porc, Bœuf, Poulet : CH - Canard, Pintade : FR

Origins : Salmon: Norway-Breed / Black Tiger: Vietnam-Breed / Fish of the day: On billboard

Meats: Pork, Beef, Chicken : CH – Duck, Guinea Fowl : FR

Plats / Main Course

Encore Burger fait maison, bœuf, vacherin fribourgeois, bacon, sauce du chef <i>Homemade "Encore Beef Burger" with vacherin cheese, bacon and special's Chef sauce</i>  <i>Gamaret « Noir Combe », Domaine des Graves, Athénaz 7.-</i>	22.- 29.- XL
Pavé de saumon cuit sur sel, mousseline de topinambours, légumes d'automne, beurre citronné <i>Salt roasted slab of salmon, mashed Jerusalem artichokes and seasonal vegetables, lemon butter sauce</i>  <i>Nectar blanc, Domaine S. Gros, Dardagny 6.5-</i>  <i>Pellegrin Rouge, Domaine Grand Cour, Peissy 6.5-</i>	27.-
Entrecôte de bœuf grillée (250 grammes), * sauce poivre, beurre maître d'hôtel, échalote <i>Grilled rib steak of beef (250 grammes), pepper sauce, « Maître d'hôtel » butter sauce, shallot sauce,</i>  <i>Chapelle de Potensac, Domaine Delon, 2^{ème} Vin de Château Potensac, Médoc 7.-</i>	32.-
Le Poisson du moment <i>Fish special of the day</i>  <i>Demandez conseil à votre serveur</i>	25.-
Tartare de bœuf coupé au couteau, préparé en salle <i>Hand cut beef tartar</i>  <i>L'esprit de Genève, Domaine des Graves, Athénaz 7.5-</i>  <i>Syrah La Champine, Domaine JM Gérin, Rhône 7.-</i>	26.- 29.- <i>Avec 2cl Jack Daniels ou Martell VS</i>
Risotto au potimarron et thym, <i>Marrow and thyme risotto</i>  <i>Findling, Le Grisè Blanc, Domaine des Charmes, Peissy 6.5-</i>  <i>Pinot Noir « Perseus », St Gall 5.5-</i>	21.- 26.- <i>Avec supplément de Black Tigers poêlées</i>
Suprême de pintade cuit à basse température, Pommes grenailles, jus court à la moutarde <i>Low temperature cooked breast of Guinea Fowl served with roasted potatoes</i>  <i>L'esprit de Genève, Domaine des Graves, Athénaz 7.5-</i>	29.-
Plat du jour <i>Special of the day</i>  <i>Blanc ou Rouge, demandez conseil à votre serveur</i>	20.-

Commander une carafe d'eau
Ask a jug of water

1.-

en faveur de
Rêves
Suisse

Plat
végétarien

Desserts / *Desserts*

Crème brûlée praliné <i>Praline brulee</i>	9.-
Tartelette tatin aux prunes caramélisées, glace macadamia <i>Caramelized plums tatin tartlet, macadamia ice cream</i> ✎ <i>L'Ancolie, Vin Doux, Domaine des Graves, Athénaz 8.-</i>	9.-
Poire pochée au vin rouge épicé, Mousse légère aux marrons <i>Poached pear with chestnut mousse</i>	10.-
Coupe Ramada Glaces raspberry, strawberry et vanille, meringue, fruits rouges, chantilly <i>Raspberry, strawberry and vanilla ice cream, red berries, whipped cream</i>	8.-
Café gourmand <i>Sweet tooth coffee</i>	11.-
Glaces et sorbets Möevenpick <i>Ice cream and sorbet</i>	(la boule) <i>per scoop</i> 3.-

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



Les vins blancs/ *White wines*

	1dl	5dl	7.5dl
Domaine des Graves- N Cadoux - Athénaz – Genève – SUISSE			
2016 Chasselas « Les Fléoles »	5.5-	20.-	29.-
2014 Chardonnay « Silène »			30.-
2016 Assemblage Pinot blanc & Pinot Gris		21.-	31.-
2014 Chardonnay Barriques	6.5-		32.-
2014 Sauvignon Blanc	7.-		33.-
2013 L'Ancolie (<i>Vin Doux</i>)	8.-	32.-	
Domaine des Abeilles d'Or - R Desbaillets – Chouilly - SUISSE			
2016 Viognier			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 des Bossons – Satigny – SUISSE			
2017 Chasselas « Etoile de Peissy »	6.-		32.-
Domaine des Charmes – Peissy – SUISSE			
2016 Findling, Le Grisè Blanc	6.5-		36.-
Domaine Grand'Cour – JP Pellegrin - Peissy – SUISSE			
2016 Pellegrin Blanc	6.5-		34.-
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.-
2016 Nectar de Blanc	6.5-		39.-
Domaine La Colombe – R Paccot – Féchy - SUISSE			
2016 Chasselas La Colombe			30.-
Domaine Agnès et Didier Dauvissat– Bourgogne – FRANCE			
2017 Chablis 1 ^{er} Cru Beauroy	8.-		46.-

Les vins rosés/ *Rosé wines*

Domaine des Graves- N Cadoux - Athénaz – Genève – SUISSE			
2017 Rosé de Gamay « Soleil de Plaisir »	5.5-	19.-	27.-
Domaine Le Grand Clos – JM Nouvelle – Satigny – SUISSE			
2017 Rosé de Gamay			30.-
Domaine Allegria – Coteaux du Languedoc – FRANCE			
2016 Dolce Vita			28.-

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



Les vins rouges/ *Red wines*

	1dl	5dl	7.5dl
Domaine des Graves- N Cadoux - Athénaz – Genève – SUISSE			
2016 Gamay Vieilles Vignes « Gueule de Loup »	5.5	20.-	29.-
2016 Pinot Noir « Belle de Nuit »			32.-
2016 Gamaret « Noir Combe »	7.-	24.-	36.-
2015 L'Esprit de Genève	7.5-		39.-
Domaine des Abeilles d'Or – R Desbaillets - Chouilly – SUISSE			
2014 Assemblage « Douce Noire »			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-		34.-
2015 Grand Cour AOC Rouge			59.-
Domaine Stéphane Gros – S Gros - Dardagny – SUISSE			
2016 Cuvée «Le Zup », Assemblage			49.-
2014 Le Nectar, Assemblage			49.-
Domaine Schmidheiny – St Gall – SUISSE			
2010 Pinot Noir « Perseus »	5.5-		29.-
France - Château de Ferrand - Saint-Emilion - FRANCE			
2014 Le Différent			32.-
2011 Grand cru Château de Ferrand			49.-
Domaine Delon – Château Potensac - Médoc – FRANCE			
2012 La Chapelle de Potensac	7.-		39.-
Domaine JM Gérin - Rhône – FRANCE			
2016 Syrah La Champine « VDP des Collines Rhodaniennes »	7.-		42.-
Domaine Guigal – E Guigal - Rhône – FRANCE			
2015 Crozes Hermitage			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	7.-	40.-
SA	Champagne DEUTZ Brut, Ay, France	11.-	75.-



Hôtel Ramada Encore Genève

10-12 route des jeunes
1227 Carouge / GE

Tel : 022 309 50 00

www.ramada-encore-geneve.ch

RAMADA
WORLDWIDE