

CARTE AUTOMNE

Salade mêlée,
vinaigrette moutardée
Green salad, mustard dressing



7.-

Salade automnale
Blue cheese, fig and nuts salad



16.-

Velouté aux champignons, œuf parfait,
persillade et huile d'olive aromatisée à la truffe d'Eté
Parsley mushrooms velouté, soft boiled egg, truffle olive oil

14.-

Salade de Chèvre
Goat cheese salad



20.-

Salade César au poulet
Chicken Ceasar salad

21.-

Tartine suisse
à l'Appenzeller et viande séchée des Grisons, pesto de noix
Appenzeller and dried meat toast, nut pesto and green salad

19.-

Hub Bowl
Tuna tataki or Falafel, red cabbage, avocado, fig, edamame

*avec Thon façon Tataki
avec Falafels*

24.-
21.-



Filet de bar snacké, réduction miel soja,
tombée d'épinards et mousseline de patate douce
Fried fillet of sea bass, stew spinach and mashed sweet potatoes

29.-

Escalope de veau, sauce forestière,
poêlée de champignons et châtaignes, polenta gratinée
Veal escalope, pan-fried mushrooms and chestnuts, polenta au gratin

32.-

Entrecôte de bœuf grillée (250 grammes),
frites, beurre maître d'hôtel
Grilled rib steak of beef (250 grammes), « Maître d'hôtel » butter sauce

33.-

Club sandwich poulet-bacon,
frites
Chicken and bacon club sandwich

21.-

Encore Burger de bœuf maison,
vacherin fribourgeois, bacon, sauce du chef, frites
Homemade "Encore Beef Burger" with vacherin cheese, bacon and special's Chef sauce

23.-
XL 30.-

Veggie Burger,
frites de patate douce
Vegetarian burger



25.-

Tartare de bœuf coupé au couteau,
frites
Hand cut beef tartar, French fries

27.-

Plat du jour
Special of the day

20.-

Commander une carafe d'eau
Ask a jug of water

1.-

CARTE AUTOMNE

Tarte tatin aux prunes, glace macadamia <i>Plum tatin tart, macadamia ice cream</i>			9.-
Panna Cotta pistache, myrtilles caramélisées, coulis de fruits rouges <i>Pistachio panna cotta, red berries sauce</i>			10.-
Café gourmand <i>Sweet tooth coffee</i>			11.-
Glaces et sorbets <i>Ice cream and sorbet</i>	MÖVENPICK <small>ICE CREAM & SORBETS</small>	(la boule) <i>per scoop</i>	3.50

Parfums:

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

Toute notre équipe vous accueille avec plaisir,
du lundi au vendredi de 11H45 à 14H45

Ramada Encore by Wyndham Geneva
10-12 route des jeunes
1212 Grand-Lancy
Tel : 022 309 50 12
www.ramada-encore-geneve.ch



RAMADA
encore
BY WYNDHAM

GENEVA

Provenance et Origine :

Suggestion et Plat du jour : voir Ardoise

Poissons : Thon : Pacifique Centre-Est / Bar : Méditerranée Elevage
Viandes : Veau : France / Porc, Bœuf, Poulet : CH

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