

RESTAURANT "THE HUB"

Bienvenue au HUB,

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

Découvrez ou re-découvrez notre sélection de vins au Verre
sélectionnés tout spécialement pour une belle harmonie avec nos plats

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 people

 Chardonnay, Domaine des Bossons, 6.50

 L'empreinte aromatique, 7.5-

 L'empreinte Noire, 8.5-

Salade mêlée, vinaigrette moutardée

Green salad, mustard dressing

 Chasselas « Etoile de Peissy », Domaine des Bossons, 6.-

Velouté d'asperges vertes, chips croquantes du même légume

Velvety Asparagus soup

 Sauvignon Blanc, Domaine des Graves, 7.-

Salade Caprese

Tomato and mozzarella salad

 Pinot blanc, « Le 102 », 7.5-

Ardoise des montagnes

Regional cheeses and cured ham platter

 Rosé de Gamay « Soleil de Plaisir », Domaine des Graves, 6.-

Salade César au poulet

Chicken Caesar salad

 Gamay Velours, Domaine des Bossons, 6.-

Quatuor de Chèvre en salade,

Goat cheese salad

 Chablis 1^{er} Cru Beauroy, 8.-

Club sandwich poulet-bacon

Chicken and bacon club sandwich

 Chasselas « Etoile de Peissy », Domaine des Bossons, 6.-

29.-

7.-

16.-

20.-

18.-

19.-

17.-

20.-

Plat
végétarien

Plat
végétarien

Plat
végétarien

Plat
végétarien

Provenance et Origine :

Saumon : Norvège-Elevage / Thon : Océan Indien-Maldives

Poissons et viandes du jour : voir Ardoise












Viandes : Porc, Bœuf, Poulet : CH

Origins : Salmon: Norway-Breed / Tuna: Indian Ocean

Fish or meat of the day: On billboard

Meats: Pork, Beef, Chicken : CH

Plats / Main Course

- Suprême de volaille suisse cuit à basse température,** **29.-**
asperges sautées, écrasé de pommes de terre, sauce aux morilles
Low temperature cooked breast of swiss poultry, mashed potatoes, asparagus, morel sauce
 *Pinot noir fût, « Le Vieux Clocher » 6.5-*
- Entrecôte de bœuf grillée (250 grammes),** **32.-**
sauce poivre, beurre maître d'hôtel, échalote **sauce morilles (Sup de 5.-)**
Grilled beef ribsteak (250 grammes), pepper sauce, « Maître d'hôtel » lemon parsley butter, shallot sauce,
 *Syrah, Domaine des Graves, 8.-*
 *Saint Emilion, Le Différent 7.-*
- Steak de thon au grill,** **28.-**
concassée de tomates, asperges rôties, frite de polenta, vierge de tomates cerises
Grilled steak tuna, roasted asparagus and tomatoes, fried polenta
 *L'empreinte aromatique, 7.5-*
 *L'empreinte Noire, 8.5-*
- Encore Burger fait maison,** **22.-**
bœuf, vacherin fribourgeois, bacon, sauce du chef **XL 29.-**
Homemade "Encore Beef Burger" with vacherin cheese, bacon and special's Chef sauce
 *Gamaret « Noir Combe », Domaine des Graves, 7.-*
- Burger de saumon Teriyaki** **25.-**
Salmon burger, teriyaki sauce
 *Chardonnay, Domaine des Bossons, 6.50*
 *Rosé de Gamay « Soleil de Plaisir », Domaine des Graves, 6.-*
- Tartare de bœuf coupé au couteau, préparé en salle** **26.-**
Hand cut beef tartar *Avec 2cl Jack Daniels ou Martell VS* **29.-**
- Risotto milanais** **21.-**
Saffron risotto
 *Chablis 1^{er} Cru Beauroy, 8.-*
 *Pinot noir fût, « Le Vieux Clocher » 6.5-*
- Plat du jour** **20.-**
Special of the day
 *Blanc ou Rouge, demandez conseil à votre serveur*

Commander une carafe d'eau
Ask a jug of water

Desserts / *Desserts*

Crumble pommes rhubarbe, glace caramelita <i>Apple and rhubarb crumble</i>	7.-
Moelleux au chocolat, rafraîchi Madagascar <i>Chocolate fudge cake, vanilla ice cream</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>	9.-
Café gourmand <i>"Café gourmand"</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

	1dl	5dl	7.5dl
Domaine des Graves- N Cadoux - Athénaz – Genève – SUISSE			
2016 Chasselas « Les Fléoles »		20.-	29.-
2016 Assemblage Pinot blanc & Pinot Gris		21.-	31.-
2014 Chardonnay Barriques			32.-
2014 Sauvignon Blanc	7.-		33.-
2013 L'Ancolie (<i>Vin Doux</i>)		32.-	
Domaine des Abeilles d'Or - R Desbaillets – Chouilly - SUISSE			
2016 Viognier			32.-
Domaine Le Grand Clos – JM Nouvelle – Satigny – SUISSE			
S/A Assemblage « Empreinte Aromatique »	7.5-		40.-
2015 Muscat			41.-
2016 Traminer			43.-
Domaine des Bossons – E Leyvraz - Satigny – SUISSE			
2017 Chasselas « Etoile de Peissy »	6.-		30.-
2018 Chardonnay	6.5-		34.-
Domaine Grand'Cour – JP Pellegrin - Peissy – SUISSE			
2016 Pellegrin Blanc			34.-
2016 Grand Cour AOC Blanc			55.-
Domaine Stéphane Gros – S Gros - Dardagny – SUISSE			
2014 Sauvignon La Salamandre Tachetée			49.-
2016 Nectar de Blanc			39.-
Domaine Mermoud – Famille Mermoud – Bernex/Lully - SUISSE			
2017 Pinot Blanc « Le 102 »	7.5-		39.-
Domaine La Colombe – R Paccot – Féchy - SUISSE			
2016 Chasselas La Colombe			30.-
Domaine Beauregard– Joseph Burrier - Bourgogne – FRANCE			
2016 Saint Véran (100% Chardonnay)			40.-
Domaine Agnès et Didier Dauvissat– Bourgogne – FRANCE			
2017 Chablis 1 ^{er} Cru Beuroy	8.-		46.-

Les vins mousseux

SA	Prosecco Brut, Clara C, Italie	8.-	45.-
SA	Champagne DEUTZ Brut, Ay, France	12.-	79.-



Les vins rouges

	1dl	5dl	7.5dl
Domaine des Graves- N Cadoux - Athénaz – Genève – SUISSE			
2016 Gamay Vieilles Vignes « Gueule de Loup »		20.-	29.-
2016 Gamaret « Noir Combe »	7.-	24.-	36.-
2015 L'Esprit de Genève			39.-
2016 Syrah	8.-		42.-
Domaine des Abeilles d'Or – R Desbaillets - Chouilly – SUISSE			
2014 Assemblage « Douce Noire »			41.-
Domaine Le Grand Clos – JM Nouvelle – Satigny – SUISSE			
S/A Assemblage « Empreinte Noire »	8.5-		44.-
2012 Pinot Noir			43.-
2015 Cabernet « Iconique »			52.-
Domaine des Bossons – E Leyvraz - Satigny – SUISSE			
2017 Gamay « Velours »	6.-		30.-
2017 Pinot Noir Fut de Chêne « Vieux Clocher »	6.5-		34.-
Domaine Grand'Cour – JP Pellegrin - Peissy – SUISSE			
2016 Pellegrin Rouge			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 Mermoud – Famille Mermoud – Bernex/Lully - SUISSE			
2017 Mondeuse AOC			42.-
Domaine D'Ardhuy – Clos des Langres - Bourgogne – FRANCE			
2016 Aloxe Corton AOC			65.-
Château de Ferrand - Saint-Emilion - FRANCE			
2014 Le Différent	7.-		32.-
2011 Grand cru Château de Ferrand			49.-
Domaine Guigal – E Guigal - Rhône – FRANCE			
2015 Crozes Hermitage			39.-

Les vins rosés

Domaine des Graves- N Cadoux - Athénaz – Genève – SUISSE			
2017 Rosé de Gamay « Soleil de Plaisir »	6.-	19.-	27.-
Domaine Allegria – Coteaux du Languedoc – FRANCE			
2016 Dolce Vita			28.-



RAMADA[®]
encore
BY WYNDHAM

GENEVA

Hôtel Ramada Encore Genève

10-12 route des jeunes
1227 Carouge / GE

Tel : 022 309 50 00

www.ramada-encore-geneve.ch