



bar & lounge



L'équipe du Cbar&lounge est ravie de vous accueillir tous les jours à partir de 16h30. Dernière commande nourriture à minuit.

The Cbar&lounge is glad to welcome you from 4.30pm every day. Last food order at midnight.

# STARLING CORNER

Tartare de bœuf traditionnel	100gr	24.–
Pommes frites du terroir, saladine, toasts grillés	200gr	35.–
Traditional beef tartar, French fries, salad, grilled toasts		

**SALADE CÉSAR - CAESAR SALAD**

Lard grillé	25.–
Grilled bacon	
Poulet mariné à la sauce barbecue et lard grillé	29.–
Marinated chicken with barbecue sauce and grilled bacon	
Gambas croustillantes	27.–
Crispy gambas	
Saumon fumé et crabe	30.–
Smoked salmon with crab	

Céviche de filet de bar	26.–
Avocat, coriandre, oignon cébette, citron vert, tomates cherry, saladine	
Sea bass fillet ceviche	
Avocado, coriander, scallion, lime, cherry tomatoes, salad	

<b>SALADE CALYPSO</b>	33.–
Crevettes royales, crabe, avocat, mangue, fruit de la passion, tomates cherry, oignon cébette, citron vert, saladine, sauce Calypso	
Prawns, crab, avocado, mango, passion fruit, cherry tomatoes, scallion, lime, salad, Calypso sauce	

<b>WRAP SANDWICH</b>	29.–
Saumon fumé, crabe, avocat, carotte, salade, pommes frites du terroir	
Smoked salmon, crab, avocado, carrot, salad, French fries	

<b>CLUB SANDWICH STARLING</b>	2 pcs	22.–
Dinde, gruyère, lard grillé, œuf dur, tomate, mayonnaise, salade, pommes frites du terroir	4 pcs	33.–
Turkey, gruyere cheese, grilled bacon, hard-boiled egg, tomato, mayonnaise, salad, French fries		

<b>v Omelette 3 œufs*</b> , saladine, pommes frites du terroir	16.–
Garniture classique au choix champignon, fromage, tomate, oignon, poivron, jambon	2.– la garniture
3 eggs* omelette, salad, French fries	
Choice of classical garnish mushroom, cheese, tomato, onion, bell pepper, ham	2.– per garnish

<b>v Méli-mélo de crudités</b>	17.–
Mixed raw vegetables	

<b>v Mesclun de saladine</b>	15.–
Mixed salad	

<b>Soupe de saison</b>	14.–
Seasonal soup	



**v Plat végétarien** | Vegetarian dish

**\*Produits de la région genevoise** | Products from Geneva and its surroundings

Prix en CHF/Service & TVA inclus | Price in CHF / VAT & service included

# BURGER'S WORLD

## SWISS

Bœuf, buns aux graines de sésame, fromage à raclette et sbrinz, lard grillé, oignon frit, tomate, salade, sauce tartare, moutarde\* artisanale

Beef steak, sesame seeds buns, raclette & sbrinz cheese, grilled bacon, fried onion, tomato, salad, tartar sauce, home-made mustard\*

100gr 24.–  
200gr 34.–

## INDIA

Suprême de volaille, buns brioché, sauce tandoori, pousse d'épinards, aubergine grillée, concombre, tomate, noix de cajou grillées

Poultry breast, brioche buns, tandoori sauce, youg spinach sprouts, grilled eggplant, cucumber, tomato, grilled cashew nuts

140gr 28.–

## ORIENTAL

Agneau de Nouvelle-Zélande, buns aux graines de sésame, fromage blanc, épices sumac et curry, menthe, aubergine grillée, concombre, tomate, salade, oignon frit

New Zealand's lamb, sesame seeds buns, fresh cheese, sumac & curry spices, mint, grilled eggplant, cucumber, tomato, salad, fried onion

125gr 29.–

## IBÉRICO

Porc ibérique, buns au poivre noir, oignon frit, fromage manchego, jambon serrano grillé, mayonnaise safranée, tomate, salade, concombre

Ibérico pork, black pepper buns, fried onion, manchego cheese, grilled jámon serrano, saffron scented mayonnaise, tomato, salad, cucumber

125gr 30.–

## ITALIA

Veau, buns truffé, fromage provolone et parmesan, truffe d'été, aubergine grillée, roquette, tomate, purée d'olives

Veal, truffle scented buns, provolone & parmesan cheese, summer truffle, grilled eggplant, arugula salad, tomato, mashed olives

125gr 32.–

## Les burgers sont servis

avec des pommes frites du terroir et une salade coleslaw

Our burgers are served with French fries & coleslaw salad

# SWISS TOUR

## ✓ Croq'Swiss au Gruyère AOP

### Méli-mélo de crudités

Swiss croc with Gruyere cheese AOP  
Mixed raw vegetables

1 pce 90gr 16.–  
2 pcs 180gr 23.–  
3 pcs 270gr 29.–

## Bisque d'écrevisses\* du lac Léman, absinthe, lentilles corail\*, céleri branche

Geneva's lake crayfish\* bisque, absinth, Red Chief lentils\*, celery

19.–

## Quiche helvétique à l'Appenzeller AOP et lardons grillés, saladine de jeunes pousses\*, blé soufflé, huile\* extra vierge de colza

Appenzeller quiche with grilled lardons, salad\*, puffed wheat, rapeseed extra virgin oil\*

22.–

## Tartare de buffle (120gr) et mozzareline de Bufflonne (100gr) du Val de Travers, moutarde\* artisanale, oignon cébette, sel des Alpes, huile\* extra vierge de colza

Buffalo tartar (120gr) with mozzareline (100gr) made with Val de Travers buffalo milk, home-made mustard\*, scallion, Alp's salt, rapeseed extra virgin oil\*

39.–

## ✓ Geneva salad

Tomme\*, œuf dur\*, crudités, graines de courge, pomme verte, noix caramélisées, tomates cherry, vinaigrette à la moutarde\* artisanale, huile\* extra vierge de tournesol, miel\*

Tomme\* cheese, hard-boiled egg\*, raw vegetables, squash seeds, green apple, caramelized nuts, cherry tomatoes, home-made mustard\* vinaigrette, sunflower extra virgin oil\*, honey\*

29.–

## Ombre chevalier fumé de nos lacs et ses œufs, mousseline de cerfeuil, radis rouges, oignon cébette, saladine citronnée

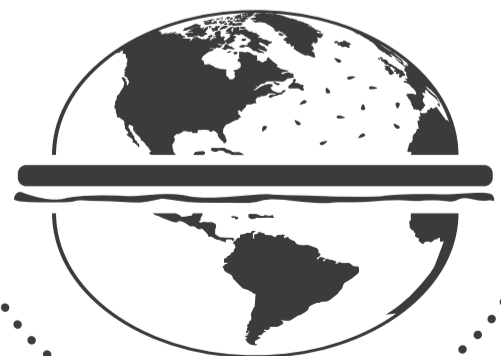
Smoked Arctic char from our lakes with its eggs, chervil mousseline, red radishes, scallion, lemon scented salad

33.–

## Viande séchée des Grisons, Gruyère, mixed pickles, saladine

Grisons's dried meat, Gruyère cheese, mixed pickles, salad

28.–



# ASIAN TOUR

## PANIER DE BAMBOU – BAMBOO BASKETS

6 pcs 19.–

### Panier de Dim Sum Gao – volaille, crevette, canard

Dim Sum Gao basket – poultry, shrimp, duck

### Panier de Dim Sum Xialong Bao – porc

Dim Sum Xialong Bao basket – pork

### ✓ Panier de Dim Sum Végi Gao

Dim Sum Végi Gao basket

### Panier de Siu Mai – bœuf, volaille, crevette

Siu Mai basket – beef, poultry, shrimp

### Panier de nems au porc

Pork nems basket

### ✓ Panier de nems végétariens

Vegetarian nems basket

### Panier de rouleaux de printemps de crevettes et samoussas de poulet

Shrimp spring rolls  
and chicken samosas basket

### Salade d'algues Wakamé, crevettes royales, thon fumé et mariné aux graines de sésame, mayonnaise au wasabi, gingembre crispy

32.–

Wakamé seaweed salad, prawns,  
smoked and marinated tuna with sesame seeds,  
wasabi scented mayonnaise, crispy ginger

### WOK THAÏ GARNI AUX LÉGUMES ET SAUCE PANANG, SERVI AVEC DU RIZ BASMATI PARFUMÉ AU THÉ VERT

GARNISHED THAÏ WOK SERVED WITH VEGETABLES,  
PANANG SAUCE AND BASMATI RICE SCENTED WITH GREEN TEA

Poulet · Chicken

36.–

Canard · Duck

38.–

Bœuf · Beef

42.–

Crevettes royales · Prawns

37.–

Noix de Saint-Jacques · Scallops

43.–

✓ Tofu

31.–

✓ Plat végétarien | Vegetarian dish

\*Produits de la région genevoise

Products from Geneva and its surroundings

Prix en CHF / Service & TVA inclus

Price in CHF / VAT & service included



# ITALIAN TOUR

## PASTA

Choisissez votre combinaison de pâtes fraîches et de sauce 25.–

Select your combination of pasta with their sauce

Spaghetti / Tagliatelle / Penne

✓ Arrabbiata

✓ Napolitaine · Neapolitan sauce

✓ Pesto

✓ Crème de parmesan · Parmesan cream

Bolognaise · Bolognese

Tortelloni à la ricotta et épinards,  
crème de safran et saumon fumé

29.–

Tortelloni stuffed with ricotta cheese and spinaches,  
saffron cream with smoked salmon

✓ CAPRI SALADE

28.–

Mozzarella\*, roquette, tomates cherry,  
parmesan, huile d'olive extra vierge citronnée

Mozzarella\*, arugula salad, cherry tomatoes,  
parmesan cheese, extra virgin olive oil scented with lemon

Avec jambon de Parme ou Bresaola

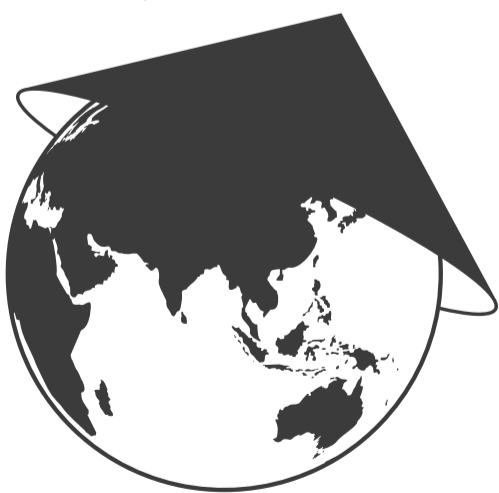
38.–

With prosciutto di Parma or Bresaola

✓ Tartare de courgettes et tomates grappe,  
olives de Taggiasche, artichauts, aubergine grillée,  
saladine, vieux vinaigre balsamique

24.–

Zucchini tartar with tomatoes,  
Taggiasche olives, artichokes, grilled eggplant,  
salad, vintage balsamic vinegar



# VIANDES MEATS

Entrecôte parisienne, beurre Café de Paris 300gr 42.–  
Parisian rib steak with beurre Café de Paris

Entrecôte de bœuf, sauce à la graine de moutarde\* artisanale 250gr 45.–  
Beef rib steak, home-made mustard\* seed sauce

Suprême de volaille mariné au citron, cardamome et paprika fumé 39.–  
Marinated poultry breast with lemon, cardamom and smoked paprika

Osso buco parfumé à l'orange 38.–  
Orange scented osso buco

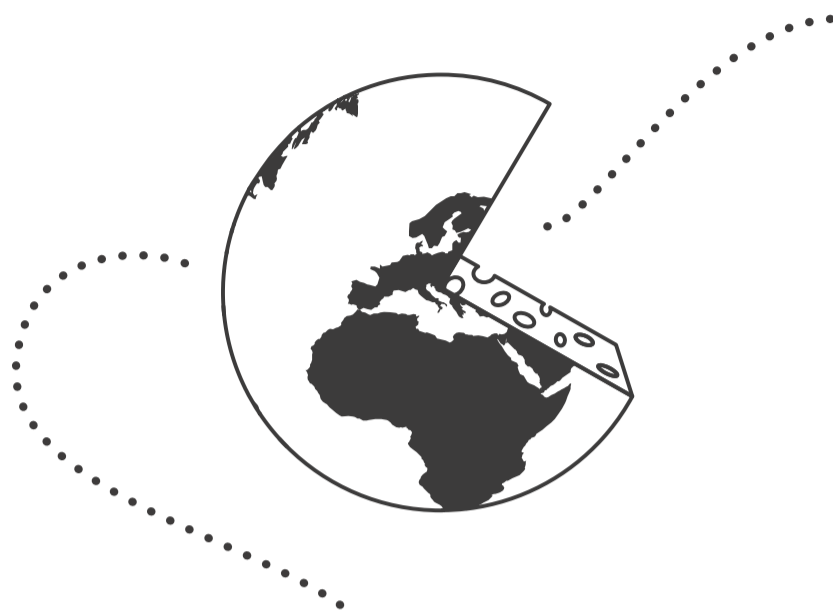
Escalope de dinde à la milanaise 30.–  
Thin slice of breaded turkey

Jarret d'agneau cuit 8h dans ses arômes méditerranéens 41.–  
Lamb shank cooked 8 hours in its Mediterranean flavors

Toutes nos viandes sont accompagnées de pommes frites du terroir et de légumes de saison  
Our meat dishes are garnished with French fries and seasonal vegetables

# FROMAGE CHEESE

Ardoise de fromages d'ici et d'ailleurs 19.–  
Cheese plate



# DESSERTS

Meringue au chocolat, crème double de Gruyère, coulis de fruits rouges 13.–  
Chocolate meringue with double cream from Gruyère and red berry coulis

Crème brûlée aux cacahuètes 13.–  
Peanut crème brûlée

Cheesecake et son coulis de fruits rouges 14.–  
Cheesecake with red berry coulis

Tiramisu 14.–

Tarte aux pommes et sa crème anglaise 14.–  
Warm apple pie with custard

Tartelette aux myrtilles, crème double de Gruyère 15.–  
Blueberry tartlet with double cream from Gruyère

Salade de fruits frais 15.–  
Fresh fruit salad

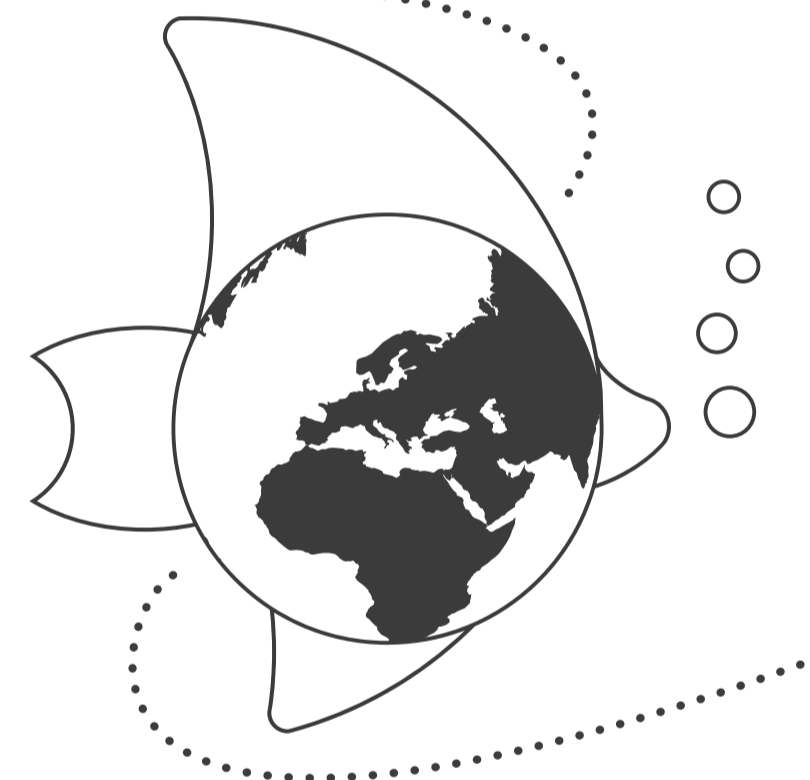
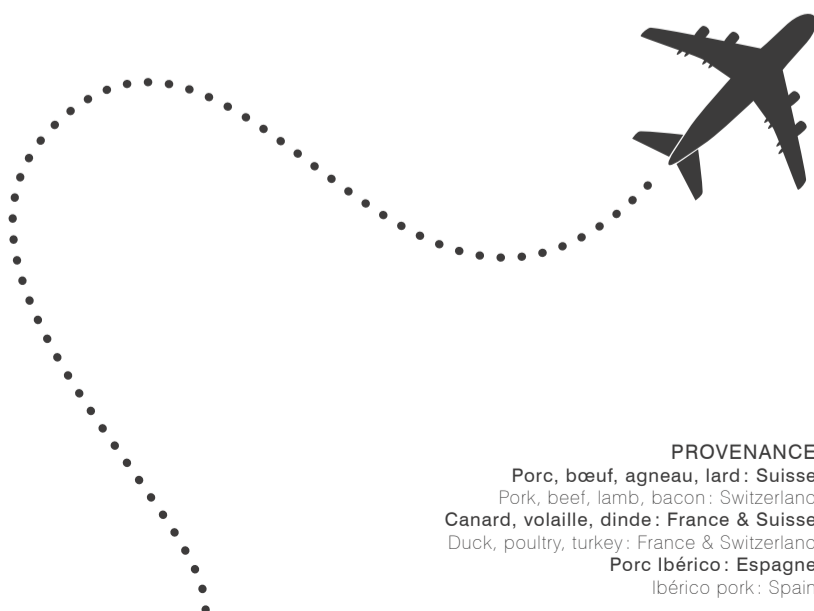
Carpaccio d'ananas au sirop vanillé, fruit de la passion et sorbet à la mangue 16.–  
Pineapple carpaccio with vanilla scented syrup, passion fruit and mango sorbet

Sélection de glaces et sorbets 4.50  
Ice cream & sorbet assortment

Muffin / Donut / Brownie pce 6.–

Éclair au chocolat et sa chantilly 9.–  
Chocolate éclair with chantilly

Café ou thé gourmand 13.–  
servi avec une sélection de mignardises du Chef Pâtissier  
Sweet tooth coffee or tea served with Pastry Chef selection of sweets



# POISSONS FISHES

Filet de bar, vinaigrette tiède à l'italienne 39.–  
Sea bass fillet with warm Italian vinaigrette

Pavé de saumon à la plancha au citron 37.–  
Grilled salmon steak with lemon

Noix de Saint-Jacques rôties, sauce safranée 43.–  
Roasted scallops with saffron sauce

Tous nos poissons sont accompagnés de riz pilaf et de légumes de saison  
Our fish dishes are garnished with pilaf rice and seasonal vegetables

GARNITURES EN SUPPLÉMENT par garniture 5.–  
EXTRA GARNISHES per garnish

Saladine, pommes frites du terroir, riz pilaf, lentilles\*, gratin dauphinois  
Salad, French fries, pilaf rice, lentils\*, gratin dauphinois

✓ Plat végétarien | Vegetarian dish

\*Produits de la région genevoise | Products from Geneva and its surroundings

Prix en CHF/Service & TVA inclus | Price in CHF / VAT & service included

PROVENANCE  
Porc, bœuf, agneau, lard : Suisse  
Pork, beef, lamb, bacon : Switzerland  
Canard, volaille, dinde : France & Suisse  
Duck, poultry, turkey : France & Switzerland  
Porc Ibérico : Espagne  
Ibérico pork : Spain