



ROOM SERVICE

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

SALADE CALYPSO 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

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

CLUB SANDWICH STARLING 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

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

✓ Méli-mélo de crudités 17.–
Mixed raw vegetables

✓ Mesclun de saladine 15.–
Mixed salad

Soupe de saison 14.–
Seasonal soup



HORAIRES ROOM SERVICE OPENING HOURS

Petit déjeuner 6h00 - 11h00 • Breakfast 6.00am - 11.00am
Déjeuner & dîner 11h00 - 23h00 • Lunch & dinner 11.00am - 11.00pm
Carte de nuit à partir de 23h00 • Night dish from 11.00pm

Pour vos commandes, appuyez sur la touche «room service» de votre téléphone ou appelez le 3236
For your orders, press the «room service» button on the telephone or dial 3236

SWISS TOUR

✓ Croq'Swiss au Gruyère AOP 1 pce 90gr 16.–
Méli-mélo de crudités 2 pcs 180gr 23.–
Swiss croc with Gruyere cheese AOP 3 pcs 270gr 29.–
Mixed raw vegetables

Bisque d'écrevisses* du lac Léman, absinthe, lentilles corail*, céleri branche 19.–
Geneva's lake crayfish* bisque, absinth, Red Chief lentils*, celery

Quiche helvétique à l'Appenzeller AOP et lardons grillés, saladine de jeunes pousses*, blé soufflé, huile* extra vierge de colza 22.–
Appenzeller quiche with grilled lardons, salad*, puffed wheat, rapeseed extra virgin oil*

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 39.–
Buffalo tartar (120gr) with mozzareline (100gr) made with Val de Travers buffalo milk, home-made mustard*, scallion, Alp's salt, rapeseed extra virgin oil*

✓ Geneva salad 29.–
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*

Ombre chevalier fumé de nos lacs et ses œufs, mousseline de cerfeuil, radis rouges, oignon cébette, saladine citronnée 33.–
Smoked Arctic char from our lakes with its eggs, chervil mousseline, red radishes, scallion, lemon scented salad

Viande séchée des Grisons, Gruyère, mixed pickles, saladine 28.–
Grisons's dried meat, Gruyère cheese, mixed pickles, salad

✓ 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

ASIAN TOUR

PANIERS 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.–

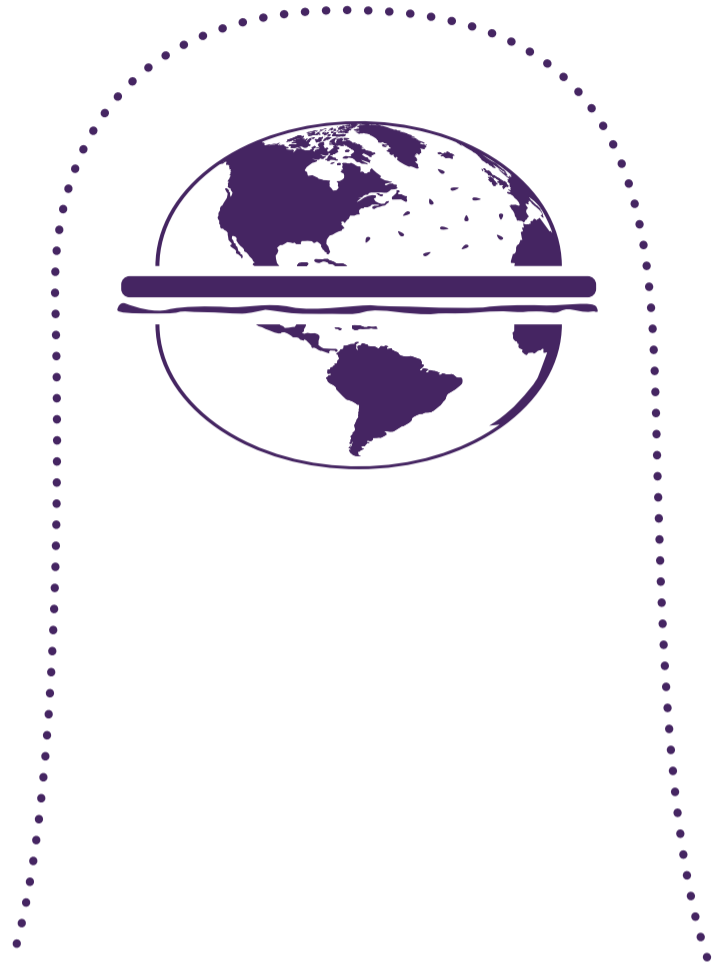
Canard · Duck 38.–

Bœuf · Beef 42.–

Crevettes royales · Prawns 37.–

Noix de Saint-Jacques · Scallops 43.–

✓ Tofu 31.–



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, fromage manchego, jambon serrano grillé, oignon frit, mayonnaise safranée, tomate, salade, concombre

Ibérico pork, black pepper buns, manchego cheese, grilled jamón serrano, fried onion, 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

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

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

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 Parisian rib steak with beurre Café de Paris | 300gr 42.– |
| Entrecôte de bœuf, sauce à la graine de moutarde* artisanale Beef rib steak, home-made mustard* seed sauce | 250gr 45.– |
| Suprême de volaille mariné au citron, cardamome et paprika fumé Marinated poultry breast with lemon, cardamom and smoked paprika | 39.– |
| Osso buco parfumé à l'orange Orange scented osso buco | 38.– |
| Jarret d'agneau cuit 8 heures dans ses arômes méditerranéens Lamb shank cooked 8 hours in its Mediterranean flavors | 41.– |
| Escalope de dinde à la milanaise Thin slice of breaded turkey | 30.– |

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

POISSONS FISHES

| | |
|---|------|
| Filet de bar, vinaigrette tiède à l'italienne Sea bass fillet with warm Italian vinaigrette | 39.– |
| Noix de Saint-Jacques rôties, sauce safranée Roasted scallops with saffron sauce | 43.– |
| Pavé de saumon à la plancha au citron Grilled salmon steak with lemon | 37.– |

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 EXTRA GARNISHES | par garniture 5.– per garnish |
| Saladine, pommes frites du terroir, riz pilaf, lentilles*, gratin dauphinois Salad, French fries, pilaf rice, lentils*, gratin dauphinois | |

FROMAGE CHEESE

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



DESSERTS

| | |
|---|---------------------------------------|
| Meringue au chocolat, crème double de Gruyère, coulis de fruits rouges Chocolate meringue with double cream from Gruyère and red berry coulis | 13.– |
| Crème brûlée aux cacahuètes Peanut crème brûlée | 13.– |
| Cheesecake et son coulis de fruits rouges Cheesecake with red berry coulis | 14.– |
| Tiramisu | 14.– |
| Tarte aux pommes et sa crème anglaise Warm apple pie with custard | 14.– |
| Tartelette aux myrtilles, crème double de Gruyère Blueberry tartlet with double cream from Gruyère | 15.– |
| Salade de fruits frais Fresh fruit salad | 15.– |
| Carpaccio d'ananas au sirop vanillé, fruit de la passion et sorbet à la mangue Pineapple carpaccio with vanilla scented syrup, passion fruit and mango sorbet | 16.– |
| Sélection de glaces et sorbets Ice cream & sorbet assortment | la boule · per scoop 4. ⁵⁰ |
| Muffin / Donut / Brownie | pce 6.– |
| Éclair au chocolat et sa chantilly Chocolate éclair with chantilly | 9.– |
| Café ou thé gourmand servi avec une sélection de mignardises du Chef Pâtissier Sweet tooth coffee or tea served with Pastry Chef selection of sweets | 13.– |

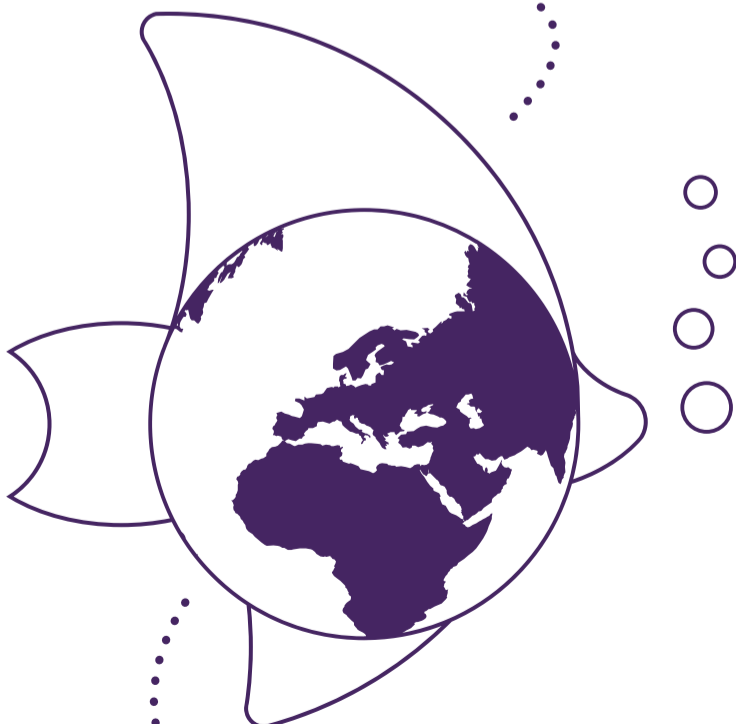
V Plat végétarien | Vegetarian dish

*Produits de la région genevoise

Products from Geneva and its surroundings

Prix en CHF / Service & TVA inclus

Price in CHF / VAT & service included



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



CARTE DE NUIT ROOM SERVICE

PLATS NOCTURNES NIGHT DISHES

Carte de nuit à partir de 23h00 • Night dish from 11.00pm

Pour vos commandes,
appuyez sur la touche «room service»
de votre téléphone ou appelez le 3236
For your orders,
press the «room service» button,
on the telephone or dial 3236

STARLING CORNER

- V** Mesclun de saladin 15.–
Mixed salad
- V** Méli-mélo de crudités 17.–
Mixed raw vegetables
- CLUB SANDWICH STARLING (FROID · COLD)** 2 pcs 22.–
Dinde, Gruyère, lard grillé, œuf dur, tomate, 4 pcs 33.–
mayonnaise, salade, chips
Turkey, Gruyere cheese, grilled bacon,
hard-boiled egg, tomato, mayonnaise, salad, chips
- SALADE CÉSAR - CAESAR SALAD**
Lard grillé 25.–
Grilled bacon
- Saumon fumé et crabe** 30.–
Smoked salmon with crab

SWISS TOUR

- Quiche helvétique à l'Appenzeller AOP** 22.–
et lardons grillés, saladin de jeunes pousses*,
blé soufflé, huile* extra vierge de colza
Appenzeller quiche
with grilled lardons, salad*,
puffed wheat, rapeseed extra virgin oil*

ITALIAN TOUR

- V** **CAPRI SALADE** 28.–
Mozzarella*, roquette, tomates cherry,
parmesan, huile d'olive extra vierge citronné
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

FROMAGE CHEESE

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

DESSERTS

- Crème brûlée aux cacahuètes** 13.–
Peanut crème brûlée
- Cheesecake et son coulis de fruits rouges** 14.–
Cheesecake with red berry coulis
- Tiramisu** 14.–
- Tartelette aux myrtilles, crème double de Gruyère** 15.–
Blueberry tartlet with double cream from Gruyère
- Salade de fruits frais** 15.–
Fresh fruit salad
- Sélection de glaces et sorbets** la boule · per scoop 4.⁵⁰
Ice cream & sorbet assortment
- Éclair au chocolat et sa chantilly** 9.–
Chocolate éclair with chantilly

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