

Starling CAFÉ

L'équipe du Starling Café est ravie de vous accueillir tous les jours, de **6h00 à 16h30**.

L'équipe du Cbar&lounge est ravie de vous accueillir à la fermeture du Starling Café de **16h30 à 01h00** du matin. Dernière commande nourriture à **minuit**.

The Starling Café is glad to welcome you every day, from **6.00am to 4.30pm**.

Outside opening hours you may also enjoy the Cbar&lounge every day, from **4.30pm to 1.00am**. Last food order at **midnight**.

BUFFET PETIT-DEJEUNER BREAKFAST BUFFET

Petit-déjeuner complet 39.–
Full breakfast

Petit-déjeuner continental 25.–
Continental breakfast

Le petit-déjeuner est servi du lundi au vendredi de 6h00 à 10h30, les samedi et dimanche de 6h00 à 11h00.

Breakfast is served Monday to Friday from 6.00am to 10.30am, Saturday and Sunday from 6.00am to 11.00am.

BUFFET DEJEUNER LUNCH BUFFET

Buffet complet (entrée • plat • dessert) 55.–
Full buffet (starter • main course • dessert)

1 assiette 28.–
1 plate

2 assiettes 43.–
2 plates

Buffet de desserts 14.–
Dessert buffet

Le buffet du déjeuner est servi de 12h00 à 14h00. La carte du déjeuner est servie à partir de 12h00. The lunch buffet is served from 12.00pm until 2.00pm. The food menu is available from 12.00pm.

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, tomate, œuf dur, mayonnaise, salade, pommes frites du terroir 4 pcs 33.–
Turkey, Gruyere cheese, grilled bacon, tomato, hard-boiled egg, mayonnaise, salad, French fries

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

✓ **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, fromage manchego, jambon serrano grillé, oignon frit, mayonnaise safranée, tomate, salade, concombre
Ibérico pork, black pepper buns, manchego cheese, grilled jamon 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

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, saladin 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, saladin 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, saladin

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

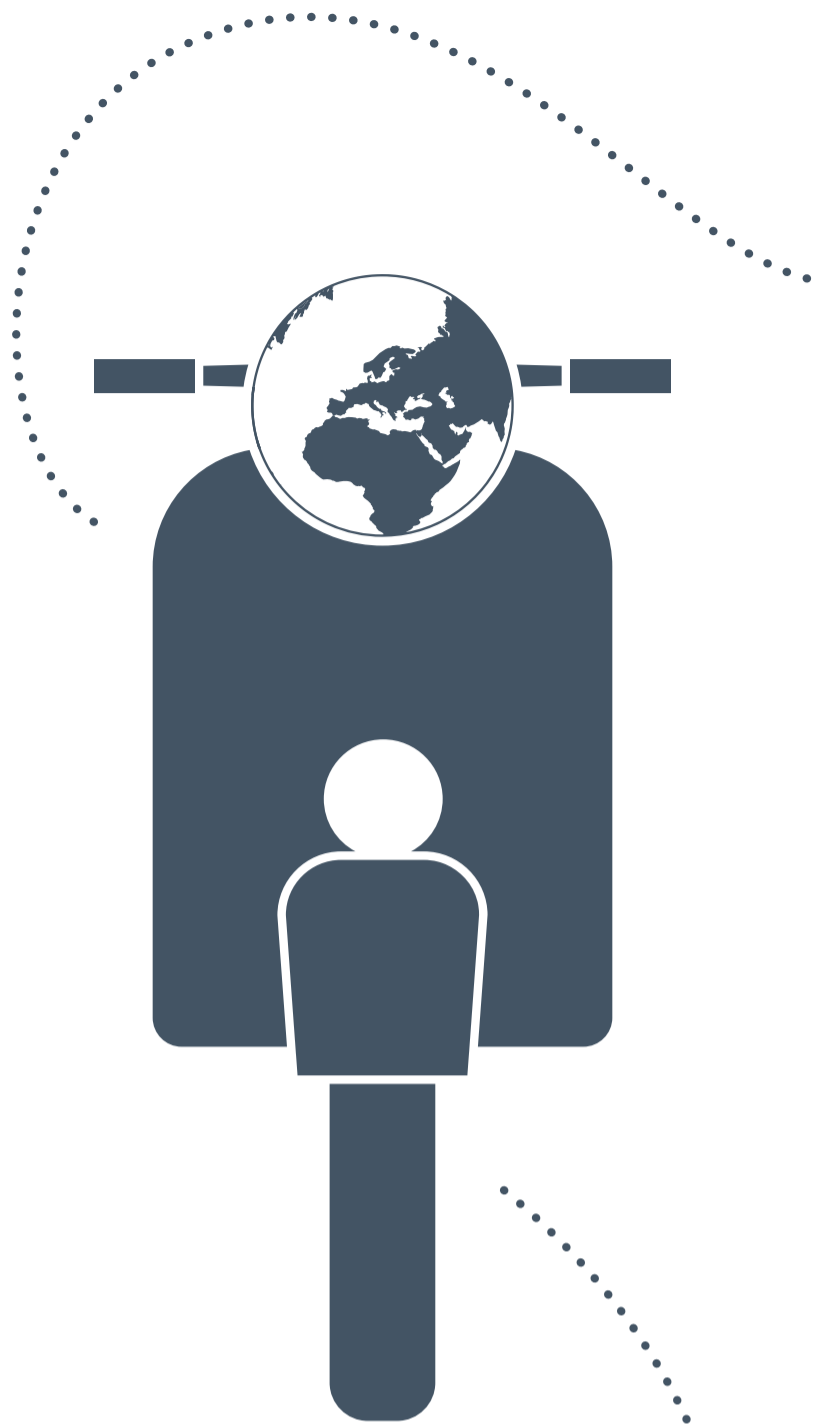
✓ Panier de nems végétariens
Vegetarian nems basket

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.–



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, 24.–
olives de Taggiasche, artichauts,
aubergine grillée, saladine, vieux vinaigre balsamique
Zucchini tartar with tomatoes, Taggiasche olives, artichokes,
grilled eggplant, salad, vintage balsamic vinegar



✓ 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

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

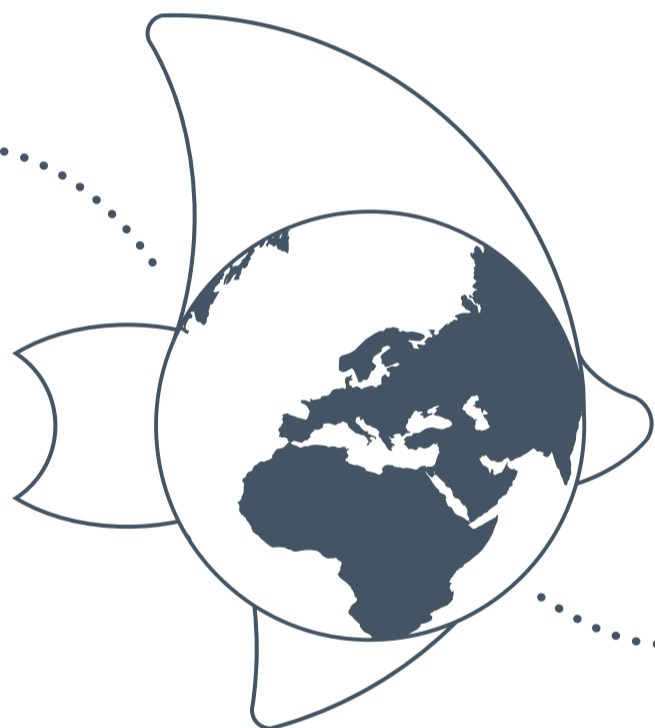
Suprême de volaille mariné au citron, cardamome et paprika fumé 39.–
Marinated poultry breast with lemon, cardamom and smoked paprika

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

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

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

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 39.–
Sea bass fillet with warm Italian vinaigrette

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

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

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

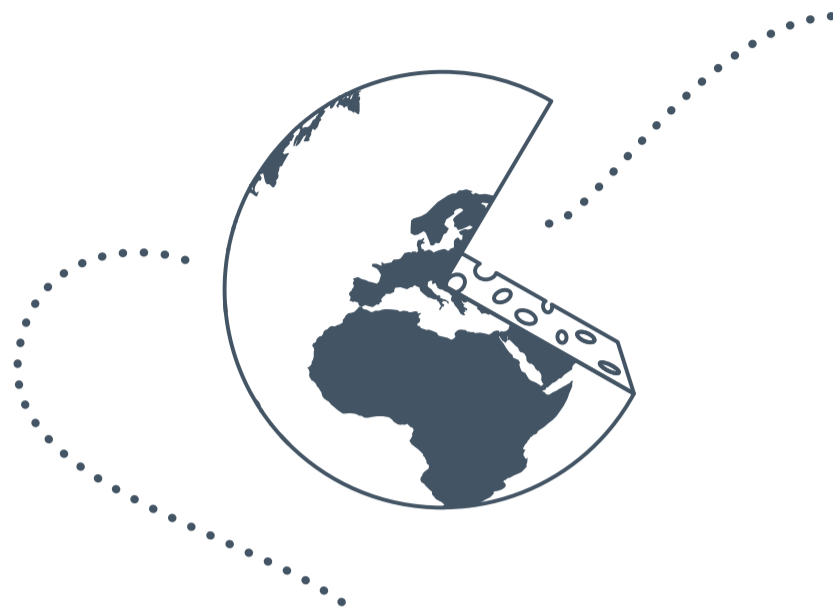
Plat végétarien | Vegetarian dish

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

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

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.–

Apple pie tiède 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

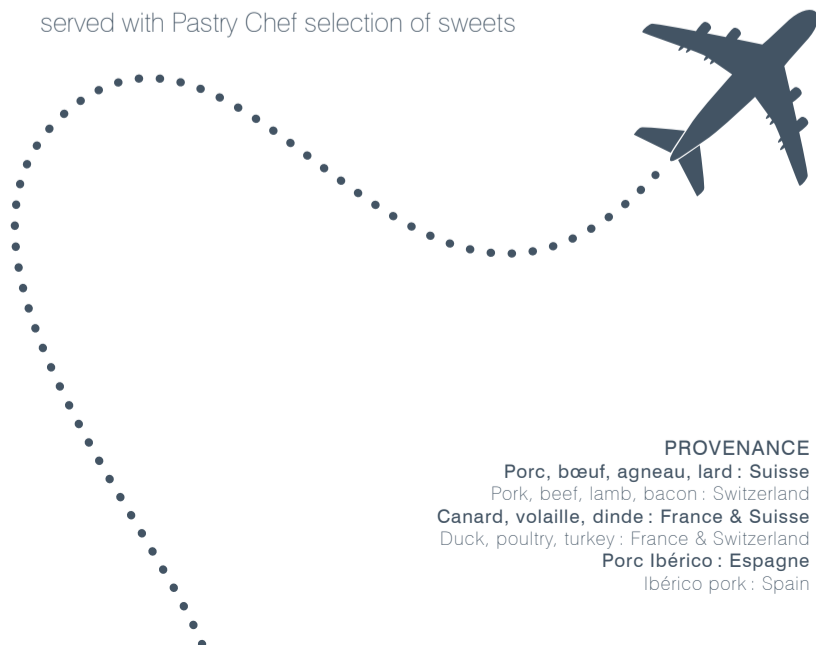
Carpaccio d'ananas au sirop vanillé, fruit de la passion et sorbet à la mangue 16.–
Pineapple carpaccio with vanilla scented syrup, passion fruit and mango sorbet

Sélection de glaces et sorbets la boule · per scoop 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 servi avec une sélection de mignardises du Chef Pâtissier 13.–
Sweet tooth coffee or tea served with Pastry Chef selection of sweets



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