



ROOM SERVICE

HORAIRES - OPENING HOURS

Petit déjeuner 6h – 11h • Breakfast 6am – 11am

Déjeuner & dîner 11h – 23h • Lunch & dinner 11am – 11pm

Pour vos commandes, appuyer sur la touche « room service » de votre téléphone ou appelez le 3236

For your orders, press the « room service » button on telephone or dial 3236

V SALADE DOLCE VITA 20.- 30.-

mozzarella, jambon de veau Bio, olives vertes, endive*, tomates cherry*, artichaut à l'huile, saladine*, sauce vitello tonnato, pignons

mozzarella, organic veal ham, green olives artichoke with oil, cherry tomatoes*, endive* saladine*, vitello tonnato sauce, pine nuts

SALADE CÉSAR 18.- 28.-

 poulet pané et lard grillé
paned chicken and bacon

V SALADE SUISSE 16.- 26.-

Malakoff de Gruyère, oeuf dur* mélange de graines, pomme verte, crudités maïs soufflé et sauce blanche

Gruyère cheese Malakoff, boiled egg* assorted seeds, green apple, raw vegetables popcorn and white sauce

V SALADE DE CRUDITÉS* 9.- 15.-

raw vegetables salad*

V SALADE DE JEUNES POUSSÉS* 9.- 15.-

young shoots salad*,

CLUB SANDWICH STARLING 2 pcs 22.-

dinde, cheddar, lard grillé, oeuf dur*, 4 pcs 33.-

tomate*, mayonnaise, salade*, pommes frites

turkey, cheddar, grilled bacon, tomato*, hard-boiled egg*, mayonnaise, salad*, french fries

CROQUE-MONSIEUR 20.-

jambon de veau Bio, gruyère et saladine*
organic veal ham, gruyere cheese and salad*

Pour toutes allergies et intolérances, nous vous remercions de bien vouloir nous en faire part afin de pouvoir adapter nos mets We kindly ask you to let us know your allergy or food intolerance in order to adapt our dishes

Prix en CHF, service & TVA inclus

WRAP SANDWICH

crevettes Bio, saumon fumé Royal, crudités, avocat, pommes frites 28.-

organic shrimps, Royal smoked salmon raw vegetables, avocado, french fries

volaille marinée, crudités, avocat, pommes frites 27.-

marinated poultry, raw vegetables, avocado, french fries

SOUPE DU MOMENT 14.-

seasonal soup

PENNE FRAÎCHES 25.-

Fresh penne

V Napolitaine - Neapolitan sauce

V Pesto - Pesto sauce

V Crème de champignons - mushrooms cream

Bolognaise - Bolognese

FISH AND CHIPS DE FILETS DE PERCHE 36.-

sauce tartare et mayonnaise aux piments* doux saladine* et pommes frites

fish and chips of perch fillets

tartar sauce and sweet peppers* mayonnaise, salad* and french fries

WOK THAÏ

aux légumes et sauce Panang, riz basmati parfumé au thé vert

garnished Thai wok served with vegetables, Panang sauce and basmati rice scented with green tea

poulet – chicken 36.-

crevettes Bio - organic shrimps 38.-

V RAVIOLI A LA RICOTTA ET CITRON 28.-

minestrone de légumes*, pesto, haricots Bio

ricotta and lemon ravioli

vegetables minestrone*, pesto, organic beans

PROVENANCES

Dorade : Méditerranée élevage

Sea bream : Mediterranean farm

Crevettes Bio : Bengale Occidentale élevage

Organic shrimps : West Bengal breeding

Perches : Estonie / Pologne élevage

Perch : Estonia / Poland Farm

Crabe : Pacifique sud, sauvage, casier

Crab : South Pacific wild, locker

Saumon : Norvège élevage

Salmon : Norway farm

Saumon fumé : Ecosse, élevage, sélection famille Royale

Smokes salmon : Scotland, breeding, Royal family selection


 porc • pork

V plat végétarien • vegetarian dish

* Produits de la région genevoise • Products from Geneva area




 **Croquettes de jambon Serrano** 19.-
fromage Manchego, chorizo et « pan con tomate »
Serrano ham croquettes, Manchego cheese
chorizo and “pan con tomate”

 **SWISS BURGER** 100gr 24.-
boeuf, gruyère, lard grillé, oignon frit, 200gr 34.-
tomate*, salade*, sauce tartare,
moutarde*, artisanale,
pommes frites et salade coleslaw

beef steak, gruyere cheese, grilled bacon, fried onion
tomato*, salad*, tartar sauce, home-made mustard*,
french fries and coleslaw salad

SCANDINAVIAN BURGER 125gr 29.-
saumon frais, saumon fumé, crabe, oeuf dur*
pickles d'oignon et carotte, salade*
et sauce viking à l'ail noir
pommes frites et salade coleslaw
fresh salmon, smoked salmon, crab, hard-boiled egg*
onion and carrot pickles, salad*, black garlic viking sauce
french fries and coleslaw salad

 **USA BURGER** 100gr 24.-
bœuf, cheddar, lard grillé, oignon frit, 200gr 34.-
pickles de concombre, salade*, tomate*
sauce barbecue
beef, cheddar, grilled bacon, fried onion,
cucumber pickles, salad*, tomato*, barbecue sauce

BLANCS DE VOLAILLE CRISPY 150gr 30.-
AU SÉSAME
sauce tartare et vinaigrette de soja
pommes frites du terroir et légumes de saison
crispy poultry with sesame
tartar sauce and soy vinaigrette
french fries and vegetables

ENTRECÔTE DE BOEUF 125gr 30.-
sauce au beurre Café de Paris 250gr 46.-
ou miel genevois* et foie gras
pommes frites du terroir et légumes de saison
Café de Paris butter sauce
or Geneva honey* and foie gras
french fries and seasonal vegetables

FILET DE DORADE 36.-
sauce de crustacés safranée et citron Bio
riz pilaf et légumes de saison
sea bream fillet, saffron shellfish sauce and organic lemon
rice pilaf and seasonal vegetables

PROVENANCES

Boeuf, lard, buffle et porc : Suisse

Beef, bacon, buffalo and pork : Switzerland

Volaille, dinde, foie gras et porc : France

Poultry, turkey, foie gras and pork : France

Jambon de veau Bio : Italie

Organic veal ham : Italy

Jambon Serrano : Espagne

Serrano ham : Spain

ARDOISE DE FROMAGES D'ICI 19.-
ET D'AILLEURS

Cheese plate from here and abroad

DESSERTS

TARTELETTE AU CHOCOLAT 13.-
crème anglaise et meringuettes
chocolate tartlet, custard and meringues

TIRAMISU 14.-

SALADE DE FRUITS FRAIS 10.-
fresh fruits salad

CHEESECAKE 15.-
coulis de fruits rouges
red fruits coulis

TABLETTE DE CHOCOLAT MAISON 9.-
au lait et aux noisettes
homemade milk chocolate with hazelnuts

DESSERT DU MOMENT 12.-
seasonal dessert

POT DE GLACE 12.-
AU LAIT DE BUFFLONNE
coulis de fruits rouges des bois
buffalo milk ice cream pot and red fruits coulis

Carte de nuit à partir de 23h

night dishes from 11pm

SALADE CÉSAR 28.-

 poulet pané et lard grillé
paned chicken and bacon

 **CLUB SANDWICH STARLING** 2 pcs 22.-


dinde, cheddar, lard grillé, oeuf dur*, 4 pcs 33.-
tomate*, mayonnaise, salade*, chips
turkey, cheddar, grilled bacon, tomato*, hard-boiled egg*,
mayonnaise, salad*, chips

WRAP SANDWICH

volaille marinée, crudités, avocat, 27.-
chips
marinated poultry, raw vegetables,
avocado, chips

FROMAGE ET DESSERTS DE LA CARTE

Cheese and desserts from the menu

 porc • pork

 plat végétarien • vegetarian dish

* Produits de la région genevoise • Products from Geneva area

Price in CHF, VAT & service included