

# TAPAS&WINE

## TAPAS

17:00 | 22:00  
À PARTAGER | TO SHARE

TAPAS EN VITRINE 8  
TAPAS FROM OUR SHOWCASE

Pickles de légumes  
dips yahourt coriandre menthe  
Vegetables pickles, yoghurt coriander mint dips

Brochettes de légumes au pesto  
Vegetables skewers with pesto

Assortiment d'olives et salés  
Olives and mixed salted nuts

Manchego mariné aux herbes  
Manchego cheese marinated with herbs

Sardines en escabèche  
Sardines in marinade

Baba ganoush, Muhammara, pain libanais  
Baba ganoush, Muhammara, libanese bread

Salade de poulpe  
Octopus salad

Tempura d'asperges, sauce mimosa  
Asparagus tempura, mimosa sauce

## À LA COUPE

Prix au 50gr | Servi avec Grissini  
Price per 50gr | Served with Grissini

Viande séchée des Grisons 14  
Air dried beef

Jambon Pata Negra de Bellota 21  
Bellota Pata Negra ham

Fines tranches de Longeole 12  
Thin slice of Longeole

Saucisson des Grisons 15  
Air-dried sausage from Grisons

TVA et service inclus | VAT and service included

## TAPAS

À PARTAGER À LA MINUTE 11  
MINUTE PREPARED TAPAS

Bitterballen  
Bitterballen

Ailerons de poulet, sauce cacahuètes  
Chicken wings, peanuts sauce

Gambas al ajillo  
Gambas al ajillo

Calamars frits  
Fried squid

Couteau, salsa marinière  
Razor clam, herbs salsa

Ceviche de dorade  
Sea bream ceviche

Saint-Jacques poêlée au pesto de roquette  
Pan seared scallop, rocket pesto

Assiette suisse | Swiss plate 39  
Viande séchée des Grisons et saucisson,  
Gruyère, Tonneau genevois, rilette de volaille  
Air dried beef and sausage from Grisons,  
Geneva Tonneau cheese, Gruyère cheese,  
poultry rillettes

## GLUTEN

La plupart de nos mets sont disponibles sans gluten.  
Demandez conseil à notre équipe.  
Most of our dishes are available gluten free.  
Please ask our team members.

## ORIGINE DES VIANDES | MEATS ORIGIN

Toutes nos viandes et volailles proviennent de Suisse, excepté le porc de Suisse et d'Espagne, le foie gras et le canard de France et le lard d'Italie.

All our meats and poultry come from Switzerland, except pork from Switzerland and Spain, foie gras and duck from France and bacon from Italy.

## ORIGINE DES POISSONS | FISH ORIGIN

Gambas - Vietnam | Gambas - Vietnam  
Calamar / Poulpe FA071 Pacifique | Squid / Octopus FA071 Pacific  
Saumon - Norvège | Salmon - Norway  
Coquille Saint-Jacques - Canada | Scallop - Canada  
Couteau - Pays-Bas | Razor clam - Netherlands  
Sardine - Méditerranée (Italie) | Sardine - Mediterranean (Italy)  
Dorade (élevage) - Europe | Sea bream (breeding) - Europe

## BURGERS & CO

9:00 | 24:00

Club sandwich, frites 26  
Club sandwich, french fries

Trio de mini burgers de boeuf \*, frites 28  
salade coleslaw (\*bacon, fromage et foie gras)  
Mini beef burger in three ways \*, french fries  
coleslaw salad (\*bacon, cheese and foie gras)

Burger au saumon Teriyaki 29  
frites Cajun, mayonnaise au wasabi  
Salmon Teriyaki Burger  
Cajun french fries, wasabi mayonnaise

Hamburger suisse géant, frites\* 37  
Giant swiss burger, french fries\*

Wrap de poulet tandoori, kachumber 29  
sauce raïta, salade de lentille corail  
papadum  
Chicken tandoori wrap, kachumber  
raïta sauce, lentils salad, papadum

Burger de veau (avec porc), poire, rampon 31  
moutarde à l'ancienne, ketchup maison, frites  
Veal burger (contains pork), lamb's lettuce  
pear, old-style mustard, homemade ketchup  
french fries

Burger de champignon portobello gratiné 26  
au parmesan, roquette, poivron, tapenade  
artichaut, frites au sel de romarin  
Parmesan gratined portobello mushroom burger  
rocket salad, red pepper, artichoke tapenade  
french fries with rosemary salt

## FAST & FRESH

9:00 | 24:00

Salade César au poulet 18  
Ceasar salad with chicken

Wrap au saumon fumé 19  
Smoked salmon wrap

Fusilli aux légumes de saison 24  
Fusilli with seasonal vegetables

Curry Panang de légumes, riz basmati 29  
Vegetables Panang curry, basmati rice

\* disponible sans porc sur demande | available without bacon on request

## VIN AU VERRE WINE BY THE GLASS

Vin du mois, blanc, rosé, rouge 6  
Wine of the month, white, rosé, red 6

### BLANC | WHITE

Chasselas, Genève 2016 6  
Pinot Gris, Genève, 2016 6.50  
Johanniter, Vaud, 2016 8  
Chablis, Bourgogne, 2015 8  
Viognier, VDP, Vallée du Rhône, 2016 10  
Chardonnay Dugerdil, 2016 8

### ROUGE | RED

Gamay, Genève, 2017 6.50  
Sombre Caractère, Genève, 2016 8  
Rayos Uva, Rioja, Espagne, 2016 8  
Château de Ferrand, Bordeaux, 2014 12  
Vacqueyras, Vallée du Rhône, 2014 10  
Merlot Arcangelo, Tessin, 2015 8

### ROSÉ

Rosé de gamay, Genève, 2016 7  
Ma cuvée, Fontainebleau du Var, 2016 8  
Tulipe Noire, Côtes de Provence, 2017 6  
AIX, Côtes de Provence, 2016 6

### VIN DOUX | SWEET WINE

Les Festifs, Vaud, 2015 9

### CHAMPAGNE

Louis Roederer Brut, France 15  
Moët & Chandon rosé, France 18

## DESSERTS 12.-

Salade de fruits | Fruits salad

Tarte du jour | Tart of the day

Mousse au chocolat | Chocolate mousse

Sélection de fromages suisses | Swiss cheese selection

T 022 710 30 52

W www.cpgva.ch

F facebook.com/crowneplazageneva

# TAPAS&WINE

## TAPAS

17:00 | 22:00  
À PARTAGER | TO SHARE

TAPAS EN VITRINE 8  
TAPAS FROM OUR SHOWCASE

Pickles de légumes  
dips yahourt coriandre menthe  
Vegetables pickles, yoghurt coriander mint dips

Brochettes de légumes au pesto  
Vegetables skewers with pesto

Assortiment d'olives et salés  
Olives and mixed salted nuts

Manchego mariné aux herbes  
Manchego cheese marinated with herbs

Sardines en escabèche  
Sardines in marinade

Baba ganoush, Muhammara, pain libanais  
Baba ganoush, Muhammara, libanese bread

Salade de poulpe  
Octopus salad

Tempura d'asperges, sauce mimosa  
Asparagus tempura, mimosa sauce

## À LA COUPE

Prix au 50gr | Servi avec Grissini  
Price per 50gr | Served with Grissini

Viande séchée des Grisons 14  
Air dried beef

Jambon Pata Negra de Bellota 21  
Bellota Pata Negra ham

Fines tranches de Longeole 12  
Thin slice of Longeole

Saucisson des Grisons 15  
Air-dried sausage from Grisons

TVA et service inclus | VAT and service included

## TAPAS

À PARTAGER À LA MINUTE 11  
MINUTE PREPARED TAPAS

Bitterballen  
Bitterballen

Ailerons de poulet, sauce cacahuètes  
Chicken wings, peanuts sauce

Gambas al ajillo  
Gambas al ajillo

Calamars frits  
Fried squid

Couteau, salsa marinère  
Razor clam, herbs salsa

Ceviche de dorade  
Sea bream ceviche

Saint-Jacques poêlée au pesto de roquette  
Pan seared scallop, rocket pesto

Assiette suisse | Swiss plate 39  
Viande séchée des Grisons et saucisson,  
Gruyère, Tonneau genevois, rilette de volaille  
Air dried beef and sausage from Grisons,  
Geneva Tonneau cheese, Gruyère cheese,  
poultry rillettes

## GLUTEN

La plupart de nos mets sont disponibles sans gluten.  
Demandez conseil à notre équipe.  
Most of our dishes are available gluten free.  
Please ask our team members.

## ORIGINE DES VIANDES | MEATS ORIGIN

Toutes nos viandes et volailles proviennent de Suisse, excepté le porc de Suisse et d'Espagne, le foie gras et le canard de France et le lard d'Italie.

All our meats and poultry come from Switzerland, except pork from Switzerland and Spain, foie gras and duck from France and bacon from Italy.

## ORIGINE DES POISSONS | FISH ORIGIN

Gambas - Vietnam | Gambas - Vietnam  
Calamar / Poulpe FA071 Pacifique | Squid / Octopus FA071 Pacific  
Saumon - Norvège | Salmon - Norway  
Coquille Saint-Jacques - Canada | Scallop - Canada  
Couteau - Pays-Bas | Razor clam - Netherlands  
Sardine - Méditerranée (Italie) | Sardine - Mediterranean (Italy)  
Dorade (élevage) - Europe | Sea bream (breeding) - Europe

## BURGERS & CO

9:00 | 24:00

Club sandwich, frites 26  
Club sandwich, french fries

Trio de mini burgers de boeuf \*, frites 28  
salade coleslaw (\*bacon, fromage et foie gras)  
Mini beef burger in three ways \*, french fries  
coleslaw salad (\*bacon, cheese and foie gras)

Burger au saumon Teriyaki 29  
frites Cajun, mayonnaise au wasabi  
Salmon Teriyaki Burger  
Cajun french fries, wasabi mayonnaise

Hamburger suisse géant, frites\* 37  
Giant swiss burger, french fries\*

Wrap de poulet tandoori, kachumber 29  
sauce raïta, salade de lentille corail  
papadum  
Chicken tandoori wrap, kachumber  
raïta sauce, lentils salad, papadum

Burger de veau (avec porc), poire, rampon 31  
moutarde à l'ancienne, ketchup maison, frites  
Veal burger (contains pork), lamb's lettuce  
pear, old-style mustard, homemade ketchup  
french fries

Burger de champignon portobello gratiné 26  
au parmesan, roquette, poivron, tapenade  
artichaut, frites au sel de romarin  
Parmesan gratined portobello mushroom burger  
rocket salad, red pepper, artichoke tapenade  
french fries with rosemary salt

## FAST & FRESH

9:00 | 24:00

Salade César au poulet 18  
Ceasar salad with chicken

Wrap au saumon fumé 19  
Smoked salmon wrap

Fusilli aux légumes de saison 24  
Fusilli with seasonal vegetables

Curry Panang de légumes, riz basmati 29  
Vegetables Panang curry, basmati rice

\* disponible sans porc sur demande | available without bacon on request

## VIN AU VERRE WINE BY THE GLASS

Vin du mois, blanc, rosé, rouge 6  
Wine of the month, white, rosé, red 6

### BLANC | WHITE

Chasselas, Genève 2016 6  
Pinot Gris, Genève, 2016 6.50  
Johanniter, Vaud, 2016 8  
Chablis, Bourgogne, 2015 8  
Viognier, VDP, Vallée du Rhône, 2016 10  
Chardonnay Dugerdil, 2016 8

### ROUGE | RED

Gamay, Genève, 2017 6.50  
Sombre Caractère, Genève, 2016 8  
Rayos Uva, Rioja, Espagne, 2016 8  
Château de Ferrand, Bordeaux, 2014 12  
Vacqueyras, Vallée du Rhône, 2014 10  
Merlot Arcangelo, Tessin, 2015 8

### ROSÉ

Rosé de gamay, Genève, 2016 7  
Ma cuvée, Fontainebleau du Var, 2016 8  
Tulipe Noire, Côtes de Provence, 2017 6  
AIX, Côtes de Provence, 2016 6

### VIN DOUX | SWEET WINE

Les Festifs, Vaud, 2015 9

### CHAMPAGNE

Louis Roederer Brut, France 15  
Moët & Chandon rosé, France 18

## DESSERTS 12.-

Salade de fruits | Fruits salad

Tarte du jour | Tart of the day

Mousse au chocolat | Chocolate mousse

Sélection de fromages suisses | Swiss cheese selection

T 022 710 30 52

W www.cpgva.ch

F facebook.com/crowneplazageneva