



CROWNE PLAZA
HOTELS & RESORTS
AN IHG[®] HOTEL

Time to refuel.



SALADES | SALADS

Salade Saison <i>Seasonal Salad</i>	18.-
Salade César <i>Caesar Salad</i>	26.-

POTAGES | SOUPS

Velouté de potimarron à la noisette <i>Pumpkin soup with hazelnuts</i>	14.-
Soupe de panais à l'anis étoilé <i>Parsnip soup with star anise</i>	14.-

TARTARES | TARTAR

Petite ou grande portion | *Small or large portion*

Tartare de boeuf à la moutarde à l'ancienne, frites, salade verte <i>Old-fashioned beef tartare, French fries, salad</i>	24/33.-
Ceviche de dorade <i>Sea bream ceviche</i>	19/32.-

VEGÉTARIEN | VEGETARIAN

Orecchiette en persillade et champignons sautés <i>Orecchiette with parsley and sautéed mushrooms</i>	24.-
Chilli de légumes <i>Vegetable chilli</i>	24.-
BOWL Végétarien : Tofu mariné au soja et co- riandre, quinoa et légumes croquants <i>Vegetarian BOWL: Soy and coriander marinated tofu, quinoa and crunchy vegetables</i>	29.-

SNACK AND CO

Gruyère Burger <i>Gruyère Burger</i>	32.-
Burger de poulet pané <i>Breaded Chicken Burger</i>	24.-
Club sandwich poulet <i>Chicken Club Sandwich</i>	26.-
Club sandwich saumon fumé	28.-
<i>Smoked salmon club sandwich</i>	
Lasagne Bolognaise <i>Bolognese Lasagna</i>	26.-

SUGGESTIONS

Entrecôte de boeuf grillée, frites, légumes de saison	46.-
<i>Grilled beef entrecote, French fries, seasonal vegetables</i>	
Suprême de volaille rôti, jus corsé au Gamaret, crémeux	35.-
de chou fleur aux marrons, poêlée de champignons	
<i>Roasted poultry supreme, full-bodied Gamaret jus, creamy cauliflower with chestnuts, pan-fried mushrooms</i>	
Filet de Perches meunière, frites, salade	44.-
<i>Perch fillet meunière, French fries, salad</i>	
Pavé de Féra, coulis d'épinard, mousseline de carottes,	39.-
bille de navet glacée	
<i>Pavé de Féra, spinach coulis, carrot mousseline, glazed turnip ball</i>	

BUSINESS LUNCH

Du lundi au vendredi - midi | *Monday to Friday - Lunch*

Petite salade + plat du jour	29.-
<i>Small salad + today's special</i>	
Supplément dessert du jour	8.-
<i>today's special dessert</i>	

TAPAS

de 17h à 22h - from 5 p.m. to 10 p.m.

TAPAS FROIDS - COLD TAPAS

Ceviche de dorade <i>Sea bream ceviche</i>	11.-
Anchois marinés salsa de tomate <i>Marinated anchovies with tomato salsa</i>	11.-
Manchego <i>Manchego</i>	11.-

TAPAS CHAUDS - HOT TAPAS

Calamars frits <i>Fried squid</i>	11.-
Chorizo chaud <i>Hot Chorizo</i>	11.-
Gambas à l'ail <i>Gambas with garlic</i>	11.-

A LA COUPE | THE CUTTING

Assiette Suisse <i>Swiss plate</i>	25.-
Viande séchée des Grisons <i>Cured meat from Grisons</i>	14.-
Saucisson des Grisons <i>Sausage from Grisons</i>	14.-

DESSERTS

Crumble aux pommes <i>Apple crumble</i>	12.-
Cheesecake de saison <i>Seasonal cheesecake</i>	12.-
Finger chocolat croustillant noisette <i>Crispy chocolate hazelnut finger</i>	12.-
Salade de fruits <i>Fruit salad</i>	12.-
Assiette de fromages suisses <i>Swiss cheese plate</i>	12.-

SPECIAL

La plupart de nos mets sont disponibles sans gluten ou lactose. Une liste complète de nos allergènes est disponible. Demandez conseil à notre équipe.

Most of our dishes are available gluten or lactose free. A full list of allergens is available. Please ask our team members.

ORIGINE DES VIANDES | MEAT ORIGIN

Boeuf, Grisons, saucisses des Grisons, Chorizo - Suisse
Beef, Grisons, Grisons sausages, Chorizo - Switzerland
Volaille - France | *Poultry - France*

ORIGINE DES POISSONS | FISH ORIGIN

Saumon - Norvège | *Salmon - Norway*
Perche - Pologne | *Perch - Poland*
Dorade - Europe | *Sea bream - Europe*
Anchois - Mer Adriatique | *Anchovy - Adriatic Sea*
Calamars - Atlantique sud-ouest | *Squid - Southwest Atlantic*
Gambas - Vietnam | *Gambas - Vietnam*
Féra - Suisse | *Féra - Switzerland*

Scannez ce code pour télécharger le tableau d'allergènes
Scan the code below to download allergen reference table



Prix en francs suisses | *Prices are in Swiss francs*
TVA 7.7% et service inclus | *VAT 7.7% and service included*

LEBAR

Ouvert du lundi au dimanche
de 6h30 à minuit

Petit-déjeuner | 6h30 - 10h30

Service du midi | 12h - 14h

Service du soir | 17h - 22h

Open Monday to Sunday
from 06.30 a.m. to midnight

Breakfast | 6.30 a.m. – 10.30 a.m.

Lunch | noon – 2 p.m.

Dinner | 5 p.m. – 10 p.m.

T: 022 710 30 52

W: www.cpgva.ch

F: facebook.com/crowneplazageneva