

IN ROOM DINING

Service de 12h00 à 23h00
Service from 12pm to 11pm

SALADES | SALADS

Salade de saison *Seasonal Salad* 18.- Salade César | *Caesar salad* 26.-

SOUPES | SOUPS

Crème de carotte à la coriandre 14.- Velouté d'asperge verte 14.-
Carrot cream with coriander *Green asparagus velvety*

VEGÉTARIEN | VEGETARIAN

Penne en persillade et petits pois 24.- Chilli de légumes 24.-
Penne with parsley and peas *Vegetable chilli*

SNACK AND CO

Gruyère burger 32.- Burger du moment 24.-
Gruyere burger *Burger of the moment*
Club sandwich poulet 26.- Club sandwich saumon fumé 28.-
Chicken Club Sandwich *Smoked salmon club sandwich*
Lasagne bolognaise 24/24 26.- Fish and chips 28.-
Bolognese lasagna 24/24 *Fish and chips*

PLATS

Entrecôte de boeuf grillée, frites, légumes de saison 46.- Suprême de poulet, frites, légumes de saison 33.-
Grilled beef entrecote, french fries, seasonal vegetables *Chicken supreme, fries, seasonal vegetables*
Pavé de saumon grillé, sauce vierge, riz, légumes de saison 34.-
Grilled salmon steak, virgin sauce, rice, seasonal vegetables

DESSERTS

Finger chocolat croustillant noisette 12.- Cheesecake de saison 12.-
Crispy chocolate hazelnut finger *Seasonal cheesecake*
Crumble aux pommes 12.- Salade de fruits 24/24 12.-
Apple crumble *Fruit salad 24/24*
Assiette de fromages suisses 24/24 12.-
Swiss cheese plate 24/24

SPECIAL

Service plateau 8.-
Tray Charge

ORIGINE DES VIANDES | MEAT ORIGIN

Boeuf <i>Beef</i>	FRANCE <i>FRANCE</i>
Bœuf hâché <i>Ground beef</i>	SUISSE <i>SWITZERLAND</i>
Poulet filet <i>Chicken</i>	FRANCE <i>FRANCE</i>
Poulet cuisse <i>Chicken thigh</i>	SUISSE <i>SWITZERLAND</i>

ORIGINE DES POISSONS | FISH ORIGIN

Saumon fumé <i>Smoked salmon</i>	ECOSSE <i>SCOTLAND</i>
Saumon frais <i>Fresh salmon</i>	NORVEGE <i>NORVEGE</i>

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



CROWNE PLAZA

AN IHG® HOTEL

GENEVA

TABLEAU DES ALLERGÈNES



ALLERGENS REFERENCE CHART

Menu: **ROOM SERVICE**

Date: **Mars 2022**

**Plats
Dishes**

Anhydride sulfureux/sulfite +10mg/kg Arachides Céleri Gluten Fruits à coques Sésame Lupins Lactose Œufs Moutarde Fruits de mer
 Anhydride sulphurous/sulphite +10mg/kg Peanuts Celery Gluten Nuts Sesame Lupine Lactose Eggs Mustard Sea food

SALADES											
Salade de saison											
Salade César				●				●		●	●
SNACK AND CO											
Gruyère burger				●				●	●	●	
Burger du moment		●		●				●	●	●	
Club sandwich poulet				●				●	●	●	
Club sandwich saumon fumé				●				●	●	●	●
Lasagne bolognaise		●	●	●				●	●		
Fish and chips		●	●	●				●	●		
PLATS											
Entrecôte de boeuf grillée, frites, légumes de saison			●	●				●			
Suprême de poulet, frites, légumes de saison			●	●				●			
Pavé de saumon grillé, sauce vierge, riz, légumes de saison								●			●
VEGETARIENS											
Penne en persillade et petits pois				●	●			●			
Chilli de légumes			●								
DESSERTS											
Finger chocolat croustillant noisette				●	●			●	●		
Cheesecake de saison				●				●	●		
Crumble aux pommes				●				●			
Salade de fruits											
Assiette de fromages suisses					●			●			