

MENU

- Houmous d'avocat**  20.-
 Avocat, pois chiche, tahini, cumin, pain libanais croustillant
Avocado hummus: avocado, chickpea, tahini, cumin, crispy Lebanese bread
- Frites à la truffe**  19.-
 Truffe Mélanosporum, parmesan râpé, mayonnaise à la truffe
Truffle fries: Melanosporum truffle, grated parmesan, truffle mayonnaise
- Churros de légumes**  19.-
 Mélange de légumes, parmesan, citron vert, émulsion de dashi aux agrumes
Vegetables churros with Parmesan, lime, citrus dashi emulsion
- Mini lobster roll** 45.-
 4 pièces : brioche grillée, homard, avocat, carotte, céleri, sucrose, pomme verte
 Granny Smith, sauce kimchi, oignons frits
*4 pieces : toasted brioche, lobster, avocado, carrot, celery, lettuce, Granny Smith
 green apple, kimchi sauce, crispy fried onions*
- Caviar Oscière Impérial** 30gr 210.-
 Servi avec blinis maison et condiments
Served with homemade blinis and condiments
- Croque Truffe** 28.-
 Pain de mie, crème de truffe Melanosporum, épinard, comté affiné 24 mois avec:
White toast, Melanosporum truffle cream, spinach, 24-month aged Comté with:
- Viande des Grisons *Grisons meat* 
 ou *or*
 Jambon truffé *Truffled ham*
- Jambon de bœuf fumé et Manchego** 35.-
 Assiette de cecina de bœuf de Galice et Manchego pour 2 personnes, servie
 avec pain au levain toasté
*Smoked beef ham and Manchego: platter of Galician cecina and Manchego
 for 2 people, served with toasted sourdough bread*
- Mini burgers de Wagyu** 45.-
 3 pièces : potato bun, bœuf Wagyu snacké, gruyère affiné, mayonnaise à la
 truffe Melanosporum, sucrose
*3 pieces of mini Wagyu burgers: potato bun, seared Wagyu beef, matured
 Gruyère, Melanosporum truffle mayonnaise, baby gem lettuce*
- Croquettes d'agneau confit aux épices douces** 28.-
 Sauce menthe, coriandre et tamarin
Slow-cooked spiced lamb croquettes with mint, coriander and tamarind sauce
- Gua bao de canard confit** 28.-
 3 pièces : brioche vapeur, canard confit aux 5 épices, mayonnaise épicée,
 concombre, pickles d'oignons, cacahuètes grillées, coriandre
*3 pieces of duck confit gua bao: steamed bun, five-spice duck confit, spicy
 mayonnaise, cucumber, pickled onions, roasted peanuts, coriander*

Salade César (nature)* 28.-

Laitue romaine, copeaux de parmesan, croûtons, filets d'anchois, sauce César maison
Caesar salad (plain): romaine lettuce, parmesan shavings, croutons, anchovy fillets, homemade caesar dressing

*Nos salades peuvent être accompagnées de *our salads can be served with*

Suprême de poulet grillé *grilled chicken supreme*  +13.-

Aiguillettes de poulet croustillantes sauce barbecue *crispy chicken strips with barbecue sauce*  +13.-

Gambas laquées (5 pièces) *glazed prawns (5 pieces)* +15.-

Poke bowl 32.-

Riz à sushi, avocat, radis, carotte, concombre, oignons frits, coulis de mangue, graines de sésame, sauce soja vinaigrée
Sushi rice, avocado, radish, carrot, cucumber, crispy onions, mango coulis, sesame seeds, vinegar soy sauce

Saumon cru *raw salmon*

ou *or*

Tofu grillé *grilled tofu*

Soupe de lentille 26.-

Croûtons et citron

Lentil soup, croutons and lemon

Tartare de bœuf Black Angus suisse 65.-

Bœuf suisse dry-aged 21 jours taillé au couteau, assaisonnement tartare, pommes de terre cheveux d'ange
21-day dry-aged Swiss Black Angus beef tartare: hand-chopped Swiss beef, tartare seasoning, angel hair potatoes

Émincé de veau à la zurichoise 72.-

Crème fraîche, vin blanc, champignons. Servi avec des rösti

Zurich-style sliced veal, crème fraîche, white wine, mushrooms. Served with rösti

Entrecôte de bœuf Wagyu - 250g 185.-

Garniture au choix, sauce au poivre

Wagyu beef rib steak - 250g, side of your choice, pepper sauce

Club sandwich au poulet 46.-

Suprême de poulet, toast blanc, tomate, œuf au plat, sucrose, bacon, mayonnaise

Chicken club sandwich: chicken supreme, white toast, tomato, fried egg, bacon, lettuce, mayonnaise

Club sandwich façon bánh-mi 46.-

Suprême de poulet au soja, toast blanc, sucrose, pickles de carotte, concombre, coriandre, œuf au plat, mayonnaise

Bánh mì-style club sandwich: soy-marinated chicken supreme, toasted white bread, lettuce, carrot pickles, cucumber, coriander, fried egg, mayonnaise

Primé "Meilleur Club Sandwich de Genève" au Cook'n'show 2025

Awarded "Best Club Sandwich in Geneva" at the 2025 Cook'n'show

Cheeseburger 

46.-

Potato bun, bœuf haché suisse, choix du fromage, salade iceberg, tomate, oignon rouge, cornichon, sauce mayonnaise moutardée maison

Potato bun, swiss ground beef, choice of cheese, iceberg lettuce, tomato, red onion, pickles, homemade mustard mayonnaise sauce

Gruyère affiné  aged Gruyère

ou  or

Appenzeller

Garniture au choix

Tous les sandwichs et plats sont accompagnés d'une garniture au choix parmi la sélection ci-dessous
All sandwiches and dishes are served with your choice of side from the selection below

Riz blanc, légumes vapeur ou sautés, purée de pommes de terre, salade verte, frites, wedges de patate douce, épinards

White rice, steamed or sautéed vegetables, mashed potatoes, green salad, fries, sweet potato wedges, spinach,

Assiette de fromages suisses 

28.-

Gruyère 9 mois, Tomme de Genève GRTA, Vacherin Fribourgeois

Swiss cheese platter: Gruyère aged 9 months, Tomme de Genève GRTA, Vacherin Fribourgeois

Pavlova au citron  

16.-

Meringue suisse, crème au yaourt grec, citron cédrat et citron noir d'Iran, coriandre

Lemon pavlova, Swiss meringue, Greek yoghurt cream, citron and black lime from Iran, coriander

Chou croustillant à la rhubarbe 

16.-

Crème yaourt verveine, confit rhubarbe

Crispy choux pastry with rhubarb: verbena yoghurt cream, rhubarb confit

Bouchée chocolat et fruit de la passion 

16.-

Chocolat Itakuja 55%, gel fruit de la passion, croustillant grué de cacao

Chocolate and passion fruit bite: 55% Itakuja chocolate, passion fruit gel, cacao nib crisp

Glaces & sorbets  

Glaces : vanille, café, chocolat, amande, pistache, dulce de leche, sésame noir

Sorbets : fraise, framboise, noix de coco, citron, fruit de la passion, mangue, yuzu

Ice cream: vanilla, coffee, chocolate, almond, pistachio, dulce de leche, black sesame

Sorbet: strawberry, raspberry, coconut, lemon, passion fruit, mango, yuzu

1 boule 1 scoop

5.-

2 boules 2 scoops

10.-

3 boules 3 scoops

15.-

Nos fournisseurs locaux
Our local suppliers

Boucherie *Butchery*

Boucherie du Molard : Plan-les-Ouates (CH)
Boucherie du Palais : Carouge (CH)
Volaille Import : Perly (CH)

Poissonnerie *Fishmonger*

Novamedipesca : Plan-les-Ouates (CH)
Ultra marine : Carouge (CH)
Gastromer : Plan-les-Ouates (CH)

Fruits et légumes *Fruits and vegetables*

Brasier : Carouge (CH)
Léгурiviera : Carouge (CH)
Ronin : Vernier (CH)

Crèmerie *Dairy*

Laiteries Réunies Genève : GRTA Plan-les-Ouates (CH)

Boulangerie et Viennoiserie *Bakery and Pastries*

Sawerdo : Genève (CH)
Christophe Renou MOF : Carouge (CH)
Guerrazzi : GRTA Carouge (CH)
EJE Gluten Free : Ambilly (FR)
Delifrance : Spreitenbach (CH)

Epicerie *Grocery*

Moga : Genève (CH)
Uchino : Genève (CH)
Bevanar&Dorga : Plan-les-Ouates (CH)
Transgourmet : Moosseedorf (CH)

Pour tout type d'allergies et intolérances alimentaires, veuillez vous renseigner auprès de notre équipe.

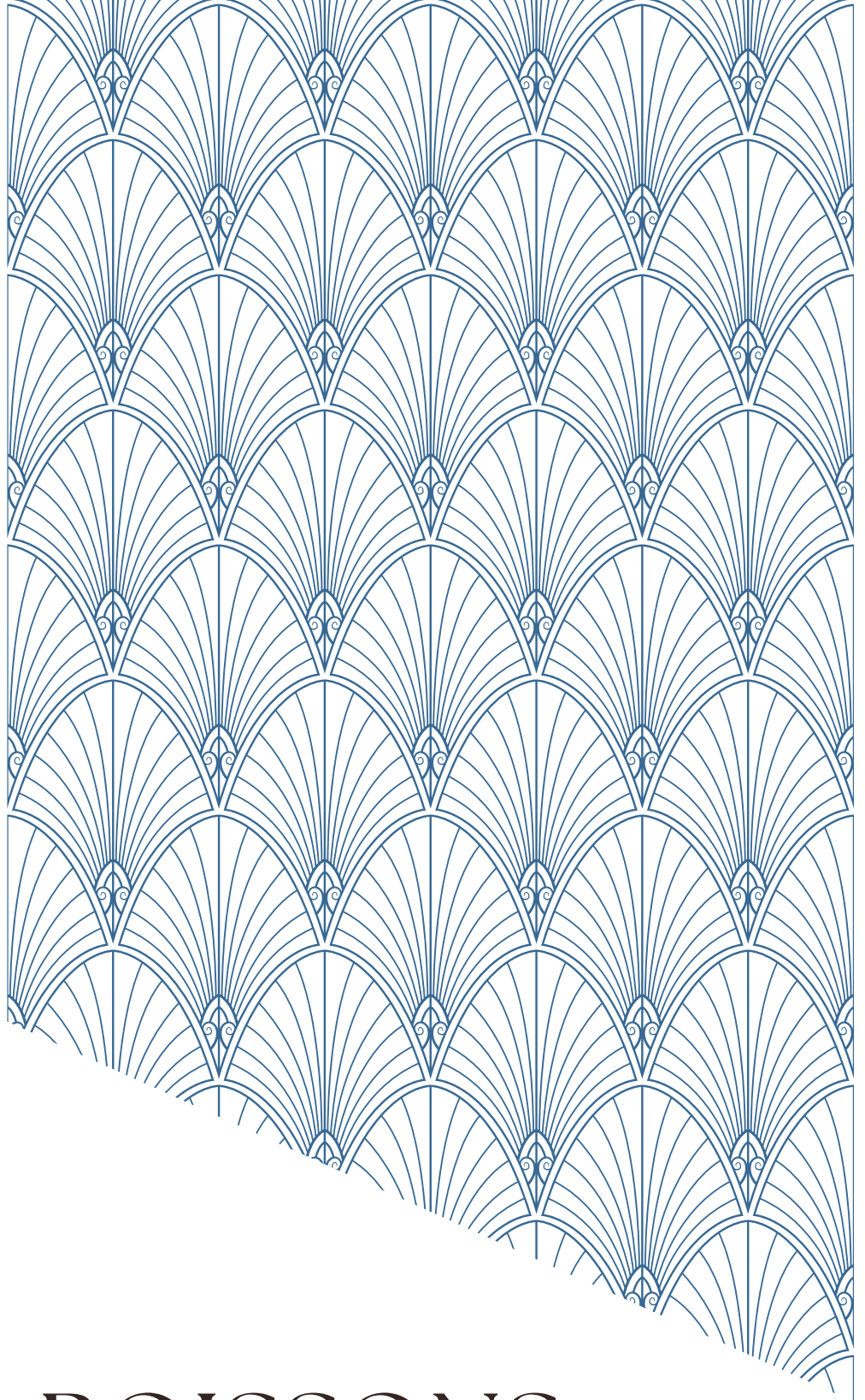
For any food allergies and intolerances, kindly ask our team members.

Prix nets en CHF, taxes et service inclus.

Prices are net in CHF, taxes and service included.

Mandarin Oriental, Geneva commitment to sustainability





BOISSONS
DRINKS

VIN AU VERRE

WINE BY THE GLASS

CHAMPAGNE & PROSECCO	1dl	Laurent-Perrier Héritage	33.-
		Laurent-Perrier, Brut Grand Siècle N°26	59.-
		Ruinart Rosé	38.-
		Le Calle Prosecco	15.-
BLANCS	1dl	Sancerre	17.-
		Domaine Daniel Crochet, Vallée de la Loire, France	
		Les Eliades Scheurebe	17.-
	Domaine du Centaure, Genève, Suisse		
	Chablis	23.-	
	Domaine Patrick Piuze, Bourgogne, France		
ROUGES	1dl	La Cuvée Rouge	18.-
		Domaine de Penloup, Vaud, Suisse	
		Le Petit Vauthier	25.-
	Saint-Emilion Grand Cru, France		
	Le Cartel	27.-	
	Grenache Noir Sur Calcaire, France		
ROSÉS	1dl	Equinoxe Rosé	15.-
		Les Baux de Provence, Domaine de Lauzières, France	
	Whispering Angel	19.-	
	Côtes de Provence, Château D'Esclans, Provence, France		

APÉRITIFS & SPIRITUEUX

APERITIFS & SPIRITS

APÉRITIF & PORTOS 4cl

Apérol, Campari	16.-
9 di dante inferno, paradiso, purgatorio	16.-
Gentiane, Noilly Prat, Dolin blanc	16.-
Grahams Fine White	16.-
Lillet blanc	15.-
Carpano Antica Formula	20.-
Sandeman 10 ans	18.-
Taylor's 30 ans	35.-

BIÈRES

Feldschlösschen	10.-
Sans alcool, Suisse 33cl	
Pression Appenzeller	14.- 18.-
Suisse 30cl ou 50cl	
Feldschlösschen	14.-
Suisse 33cl	
Kirin Ichiban	14.-
Japon 33cl	
Boxer Edition Blanche	14.-
Suisse 33cl	

APÉRITIFS & SPIRITUEUX

APERITIFS & SPIRITS

GIN 4cl	Bombay Sapphire	25.-
	Tanqueray N° Ten	25.-
	Canãima	25.-
	Deux Frères	26.-
	Roku	26.-
	Gin Mare	26.-
	Orion	28.-
	Hendrick's	29.-
	Fisherman's	30.-
	Monkey 47	32.-
Seventy One Gin	60.-	
VODKA 4cl	Ketel One	24.-
	Belvedere	26.-
	Grey Goose	26.-
	Beluga	35.-
	Pegasus	35.-
	Belvedere 10	50.-
	Beluga Gold Line	70.-

APÉRITIFS & SPIRITUEUX

APERITIFS & SPIRITS

WHISKY BLENDED	4cl	Johnnie Walker Blue Label	70.-
		Chivas Regal 18 ans	38.-
		Compass Box Orchard House	25.-
		Compass Box Nectarosity	25.-
		Compass Box Crimson Casks	25.-
		Compass Box The Peat Monster	25.-
		Compass Box Vellichor	120.-

WHISKY SPEYSIDE	4cl	The Balvenie Double Wood 12 ans	34.-
--------------------	-----	---------------------------------	------

WHISKY HIGHLAND	4cl	Glenmorangie 25 ans	130.-
		Macallan 12 ans	30.-
		Macallan 18 ans	60.-
		Macallan 25 ans	350.-

WHISKY SKYE	4cl	Talisker 10 ans	25.-
		Oban 14 ans	28.-

WHISKY ISLAY	4cl	Laphroaig 10 ans	23.-
		Ardberg 10 ans	23.-
		Caol Ila 12 ans	28.-

APÉRITIFS & SPIRITUEUX

APERITIFS & SPIRITS

WHISKY IRLANDAIS 4cl	Slane Triple Casked	23.-
WHISKY FRANÇAIS 4cl	Domaine des Hautes Glaces Vulson	23.-
	Domaine des Hautes Glaces Indigène	25.-
	Domaine des Hautes Glaces S12U24	45.-
WHISKY AMERICAINS 4cl	Woodford Reserve Bourbon	25.-
	Michter's Bourbon	26.-
	Whistlepig 10 ans	30.-
	Whistlepig 12 ans	40.-
	Whistlepig 15 ans	55.-
	Shenk's Homestead Kentucky Sour Mash 2024	45.-
WHISKY JAPONAIS 4cl	Hibiki	42.-
	Yamazaki 12 ans	69.-
	Yamazaki 18 ans	240.-

APÉRITIFS & SPIRITUEUX

APERITIFS & SPIRITS

RHUM 4cl

Eminente 3 ans Cuba	26.-
Eminente 7 ans Cuba	32.-
Eminente 10 ans Cuba	40.-
Abelha Organic Cachaça Brazil	23.-
Privateer New England USA	50.-
Appleton Estate 2003 Jamaica	100.-
Caroni 22 ans Trinidad	110.-

TEQUILAS & MEZCAL 4cl

Mezcal El Mero Mero	25.-
Mezcal Los Siete Misterios Doba Yej	25.-
Mezcal El Jolgorio Coyote Ancestral	85.-
G4 Tequila Blanco	25.-
Tequila Mijenta Reposado	35.-
Tequila Fortaleza Añejo	55.-
Don Julio 1942	90.-
Tears of Llorona XA	125.-
Volcan de Mi Tierra Blanco	25.-
Volcan de Mi Tierra Reposado	30.-
Volcan de Mi Tierra Cristalino	32.-
Volcan de Mi Tierra Blanco Tahona	50.-
Volcan de Mi Tierra XA	65.-
Clase Azul Reposado	65.-
Clase Azul San Luis Potosi	135.-
Clase Azul Gold	160.-
Clase Azul Añejo	270.-

APÉRITIFS & SPIRITUEUX

APERITIFS & SPIRITS

EAU DE VIE	4cl	Morand	22.-
		Williamine, abricot, pruneau, framboise, kirsch	
		Calvados Château du Breuil 20 ans	34.-
COGNAC & ARMAGNAC	4cl	Rémy Martin XO	44.-
		Hennessy XO	50.-
		Armagnac Darroze 1997	46.-
		Hennessy Paradis	180.-
		Remy Martin Louis XIII 1cl, 2cl ou 4cl	90.- 175.- 350.-
LIQUEUR	4cl	Amaretto Adriatico	22.-
		Fernet Branca, Italicus, St Germain	22.-
		Chartreuse Verte-Jaune	31.-
		Chartreuse Meilleur Ouvrier de France	32.-
		Chartreuse Liqueur 9ème Centenaire	32.-
		Chartreuse Reine des Liqueurs	45.-
		Chartreuse VEP Verte	55.-

BOISSONS SANS ALCOOL

SOFT DRINKS

EAUX MINÉRALES

Henniez Gaz, San Pellegrino	50cl	9.-
Evian, Henniez Bleue	50cl	9.-
Perrier	33cl	8.-

SOFTS

Coca Cola, Coca Cola Zero	33cl	10.-
Nestea Lemon, Orangina, Sprite	33cl	10.-
San Pellegrino Bitter	10cl	10.-
Swiss Mountain Spring Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer	20cl	10.-
Kombucha Archipel Bio	33cl	10.-
<i>Feuilles de framboisiers ou feuilles de figuier ou feuilles de cassis Raspberry leaves or fig leaves or blackcurrant leaves</i>		

JUS DE FRUITS

Jus de fruits & Nectars	20cl	13.-
<i>Ananas, poire, pomme, fruit de la passion, mangue, cranberry, tomate Pineapple, pear, apple, passion fruit, mango, cranberry, tomato</i>		
Jus de fruits frais pressés	20cl	15.-
<i>Orange, pamplemousse, citron, carotte, jus vert Orange, grapefruit, lemon, carrot, green juice</i>		

BOISSONS CHAUDES

Café, Espresso, Macchiato, Ristretto		9.-
Cappuccino		10.-
Chocolat chaud, Latte Macchiato		12.-
<i>Hot chocolate, Latte Macchiato</i>		
Double Espresso		12.-
Thé blanc, thé noir, thé vert		10.-
<i>White tea, black tea, green tea</i>		

SÉLECTION À TOUTE HEURE

ALL-DAY INSPIRATIONS

COCKTAILS

Spritz

Apérol ou Campari ou St-Germain, prosecco, soda

Aperol or Campari or St-Germain, prosecco, soda

19.-

Negroni

Gins assemblés, bitters, vermouths

Blended gins, bitters, vermouths

25.-

LOW ABV

Rubino

Vermouth Rouge, San Bitter, Bitter Lemon

Red vermouth, San Bitter, bitter lemon

17.-

Maguëy

Mezcal, liqueur de menthe, citron vert, soda

Mezcal, mint liqueur, lime, soda

17.-

NO ABV

Rose

Poire, cranberry, sirop de baies roses, soda pamplemousse

Pear, cranberry, pink peppercorn syrup, grapefruit soda

15.-

Ming Mellow

Yuzu, mangue, white peony, poivre de timut, aquafaba

Yuzu, mango, white peony, timut pepper, aquafaba

15.-