

MENU



EST. 1824

THE MACALLAN

HIGHLAND SINGLE MALT
SCOTCH WHISKY

THE MACALLAN SELECTION

The Macallan Sherry Oak 12 years old 30.-

Raisins secs et sultanines au sirop de gingembre, avec une touche de cannelle douce et une note de vanille.

Raisins and sultanas with ginger syrup, a touch of sweet cinnamon spice and a hint of vanilla

The Macallan Double Cask 18 years old 60.-

Raisins secs et sultanines riches, avec des notes de caramel, de vanille et de gingembre, équilibrées par des épices boisées et des agrumes zestés

Rich raisin and sultana with notes of caramel, vanilla and ginger balanced by wood spice and zesty citrus

The Macallan Sherry Oak 25 years old 350.-

Fruits secs riches, cerises noires et chocolat, accompagnés de gingembre cristallisé et d'amandes grillées

Rich dried fruits, black cherries and chocolate with crystallised ginger and toasted almonds

Limited Edition

The Macallan Harmony Collection Amber Meadow 50.-

Chêne riche, citron, melon, scone classique, amande et thé vert

Rich oak, lemon, melon, classic scone, almond and green tea

Limited Edition

The Macallan Harmony Collection Vibrant Oak 50.-

Panna cotta à la vanille crémeuse, sablé beurré, noix de coco grillée, avec nougatine aux amandes, pomme et chêne doux

Creamy vanilla panna cotta, buttery shortbread, toasted coconut with almond brittle, apple and sweet oak

Limited Edition

The Macallan Harmony Collection 50.-

The Jing - Phoenix Honey Orchid Tea

Pêches fraîches dans un sirop riche, agrumes chauds et caramel, légères notes florales menant à une délicate astringence feuillue

Fresh peaches in rich syrup, warm citrus and toffee, light floral notes leading to a delicate leafy astringency

Limited Edition

The Macallan Art is the Flower 160.-

Chêne doux, raisins secs, vanille et gingembre, pomme et un souffle de feuille

Sweet oak, raisins, vanilla and ginger, apple and a whisp of leaf

COCKTAILS INSPIRED BY THE MACALLAN

Before the next tic

28.-

Macallan Double Cask 12 Ans, sirop de carrot cake, bitter orange

Macallan Double Cask 12 Years, carrot cake syrup, orange bitter

À propos de

The Macallan

Fondée en 1824 par Alexander Reid sur les rives de la Spey, The Macallan compte parmi les premières distilleries officiellement licenciées d'Écosse. D'abord simple ferme-distillerie, elle gagne rapidement en réputation grâce à la qualité de son orge, de son eau et de ses petits alambics en cuivre. L'acquisition par Roderick Kemp à la fin du XIX^e siècle marque un tournant, renforçant notamment l'usage emblématique des fûts de sherry. Au fil du XX^e siècle, The Macallan devient une référence mondiale du single malt. En 2018, l'ouverture de sa distillerie au design futuriste symbolise son entrée dans une nouvelle ère, entre tradition et innovation.

Founded in 1824 by Alexander Reid on the banks of the River Spey, The Macallan is among the first officially licensed distilleries in Scotland. Originally a small farm distillery, it quickly built a strong reputation thanks to the quality of its barley, its pure water and its small copper stills. The acquisition by Roderick Kemp at the end of the 19th century marked a turning point, notably reinforcing the emblematic use of sherry casks. Throughout the 20th century, The Macallan became a global reference in single malt whisky. In 2018, the opening of its futuristically designed distillery symbolised its entry into a new era, blending tradition with innovation.

Houmous d'avocat 	19.-
Avocat, pois chiche, tahini, cumin, pain libanais croustillant <i>Avocado hummus: avocado, chickpea, tahini, cumin, crispy Lebanese bread</i>	
Frites à la truffe 	19.-
Truffe Mélanosporum, parmesan râpé, mayonnaise à la truffe <i>Truffle fries: Melanosporum truffle, grated parmesan, truffle mayonnaise</i>	
Polenta croustillante	19.-
Polenta croustillante aux légumes, émulsion de dashi aux agrumes <i>Crispy polenta with vegetables, citrus dashi emulsion</i>	
Tartelette vitello tonnato 	19.-
3 pièces : Sablé au parmesan, veau mi-cuit, sauce tonnato, câpres et parmesan <i>3 pieces of vitello tonnato tartlet, Parmesan shortcrust, lightly cooked veal, tonnato sauce, capers and Parmesan</i>	
Tacos de thon albacore 	19.-
3 pièces : Purée d'avocat au yuzu, mélange de choux, sauce soja-sésame <i>3 pieces of albacore tuna tacos, yuzu avocado purée, cabbage mix, soy-sesame sauce</i>	
Mini lobster roll	45.-
4 pièces : brioche grillée, homard, avocat, carotte, céleri, sucrose, pomme verte Granny Smith, sauce kimchi, oignons frits <i>4 pieces : toasted brioche, lobster, avocado, carrot, celery, lettuce, Granny Smith green apple, kimchi sauce, crispy fried onions</i>	
Caviar Oscière Impérial 30gr	210.-
Servi avec blinis maison et condiments <i>Served with homemade blinis and condiments</i>	
Croque Truffe	28.-
Pain de mie, crème de truffe Melanosporum, épinard, comté affiné 24 mois avec: <i>White toast, Melanosporum truffle cream, spinach, 24-month aged Comté with:</i>	
Viande des Grisons <i>Grisons meat</i> 	
ou <i>or</i>	
Jambon truffé <i>Truffled ham</i>	
Jambon Bellota Iberico 50gr 	43.-
Assiette pour 2 personnes, servie avec pain au levain toasté <i>Iberico Bellota ham: platter for 2 people, served with toasted sourdough bread</i>	
Mini burgers de Wagyu	45.-
3 pièces : potato bun, bœuf Wagyu snacké, gruyère 8-10 mois, mayonnaise à la truffe Melanosporum, sucrose <i>3 pieces of mini Wagyu burgers: potato bun, seared Wagyu beef, Gruyère (8-10 months aged), Melanosporum truffle mayonnaise, baby gem lettuce</i>	
Croquetas au jambon de bœuf fumé et Manchego	28.-
4 pièces : Sauce au piment rocoto <i>4 pieces of smoked beef ham and Manchego cheese croquetas and rocoto sauce</i>	
Gua bao de canard confit	28.-
3 pièces : brioche vapeur, canard confit aux 5 épices, mayonnaise épicée, concombre, pickles d'oignons, cacahuètes grillées, coriandre <i>3 pieces of duck confit gua bao: steamed bun, five-spice duck confit, spicy mayonnaise, cucumber, pickled onions, roasted peanuts, coriander</i>	

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*

Salade de melon Charentais 32.-

Straciatella, tomates cerises, concombre, jalapeños, basilic thaï et vinaigrette sakura

Melon salad, straciatella, cherry tomatoes, cucumber, jalapeños, Thai basil and sakura vinaigrette

Soupe de lentille 26.-

Croûtons et citron

Lentil soup, croutons and lemon

Tagliatelles fraîches aux langoustines 69.-

Bisque, citron confit, tomates cerises, olives Kalamata, basilic thaï

Fresh langoustine tagliatelle, bisque, preserved lemon, cherry tomatoes, Kalamata olives, Thai basil

Tartare de bœuf Black Angus suisse 65.-

Bœuf suisse dry-aged 21 jours taillé au couteau, assaisonnement tartare, pommes de terre cheveux d'ange, garniture au choix

21-day dry-aged Swiss Black Angus beef tartare: hand-chopped Swiss beef, tartare seasoning, angel hair potatoes, your choice of side

Entrecôte de bœuf Wagyu 100gr / 200gr 89.- / 169.-

Garniture au choix, sauce au poivre, garniture au choix

Wagyu beef rib steak 100gr or 200gr, side of your choice, pepper sauce, your choice of side

Club sandwich au poulet 46.-

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

Chicken club sandwich: chicken supreme, white toast, tomato, fried egg, bacon, lettuce, mayonnaise, your choice of side

Club sandwich façon bánh-mi 46.-

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

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

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 8-10 mois 8-10 months aged Gruyère
ou or

Eiger corsé *Bold Eiger*

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.-

Col de Jaun, Gruyère (8-10 mois), Senne Flade, Challerhocker

Swiss cheese platter: Col de Jaun, Gruyère (8-10 months aged), Senne Flade, Challerhocker

Pavlova à la fraise et à l'umesu 

16.-

Meringue, ganache montée vanille, confit de fraise, fraises de Cléry

Strawberry pavlova with umesu, meringue, whipped vanilla ganache, strawberry compote

Chou croustillant pistache et framboise

16.-

Crèmeux, praliné pistache, confit framboise, framboises fraîches

Pistachio, raspberry crispy choux, pistachio crèmeux and praline, raspberry compote

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)
Mare & Monti : Genève (CH)

Poissonnerie *Fishmonger*

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

Fruits et légumes *Fruits and vegetables*

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

Crèmerie *Dairy*

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

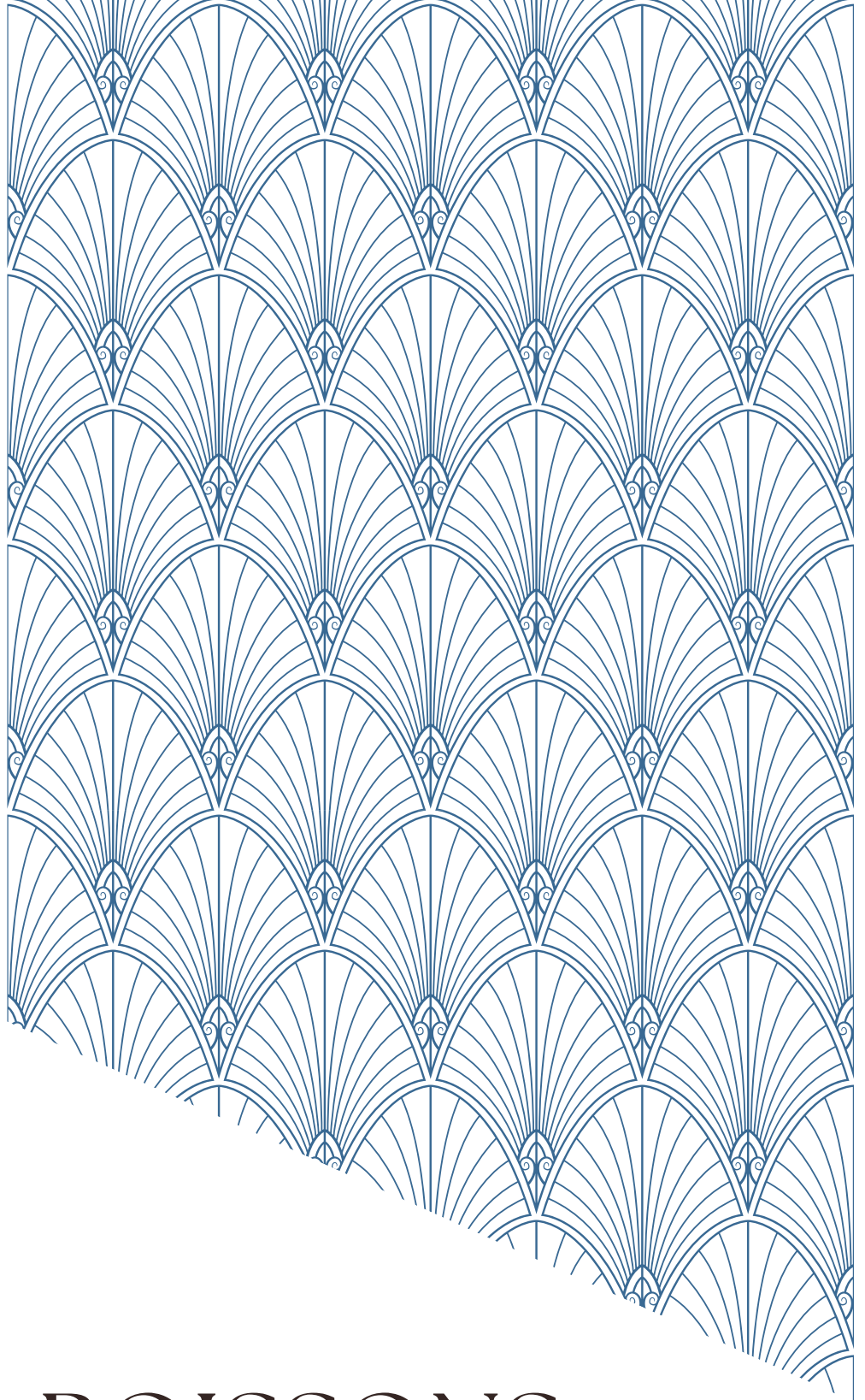
For any food allergies and intolerances, kindly ask our team members.

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
		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 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

Valsér Pétillante, San Pellegrino	50cl	9.-
Evian*, Valsér Plate	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.-
Feuilles de clémentine ou feuilles de figuier ou feuilles de cassis <i>Clementine leaves or fig leaves or blackcurrant leaves</i>		

JUS DE FRUITS

Jus de fruits & Nectars	20cl	13.-
Ananas, poire, pomme, fruit de la passion, mangue, cranberry, tomate <i>Pineapple, pear, apple, passion fruit, mango, cranberry, tomato</i>		
Jus de fruits frais pressés	20cl	15.-
Orange, pamplemousse, citron, carotte, jus vert <i>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 (0.5%-1.2%)

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.-