

O'five

CAFÉ RESTAURANT | BAR

PANORAMA SUR LE LAC

VERSOIX

O'five

CARTE DES METS

ENTRÉES – STARTERS

- Queues de Gambas poêlées au curry, lentilles crémeuses et lamelles d'artichauts** CHF 24.–
Pan fried prawn tails with curry, creamy lentils and artichoke slices
- Tartare de cerf à la moutarde de Dijon, châtaignes marinées au miel, croûtons doux à la pistache** CHF 24.–
Deer tartar with Dijon mustard, chestnuts marinated in honey, sweet pistachio croutons.
- Parmigiana d'aubergines et courgettes, pesto et coulis de tomates** CHF 20.–
Aubergine and zucchini Parmigiana, pesto and tomato coulis
- Carpaccio de thon et tapenade de fenouils, agrumes de Sicile et anchois** CHF 20.–
Tuna carpaccio with tapenade of fennel, Sicilian citrus fruits and anchovies

PLATS PRINCIPAUX – MAINS

PA S T A

- Ravioles faites maison au civet de sanglier genevois, beurre au genièvre et marrons** CHF 24.–
Homemade ravioli with Geneva wild boar stew, juniper butter and chestnuts
- Lasagnes à la Treviso et Scarmorza fumée** CHF 22.–
Lasagne with Treviso and smoked Scarmorza
- Stangolapreti aux chanterelles, thym et lard fumé** CHF 24.–
Stangolapreti (bread and spinach gnocchi) with chanterelles, thyme and smoked bacon
- Linguine allo scoglio (palourdes, moules, rouget, poulpe, scampi)** CHF 30.–
Linguine allo scoglio (clams, mussels, red mullet, octopus, scampi)

VIANDE ET POISSON – MEAT AND FISH

- Selle de chevreuil rôtie et son jus corsé, poire au vin rouge, rösti de pommes de terre** CHF 44.–
Roasted saddle of venison and its full-bodied juice, pear in red wine, potato roast.
- Suprême de poulet fermier GRTA aux herbes, sauté de champignons de saison et pommes dauphine** CHF 38.–
GRTA free-range chicken breast with herbs, sautéed seasonal mushrooms and dauphine potatoes
- Pavé d'esturgeon croustillant aux pistaches de Bronte, crème fondante de pommes de terre ratte et safran, crudité de chou rouge et graines de Carvi** CHF 36.–
Crunchy sturgeon steak with Bronte pistachios, creamy ratte potato and saffron, raw red cabbage and caraway seeds
- Filet de bar en papillon, farci de moelleux de St Jacques, sauce vierge, mini maïs et riz noir à la vapeur** CHF 42.–
Butterfly fillet of sea bass, stuffed with scallop marrow, sauce vierge, mini corn and steamed black rice
-

LES INCONTOURNABLES DE L' O'FIVE – SPECIAL O'FIVE DISHES

- Cheeseburger italien du Chef accompagné de pommes frites et salade** CHF 33.–
The Chef's Italian cheeseburger with French fries and salad
- Salade César au poulet** CHF 24.–
Ceasar salad with chicken
- Osso Buco de veau, polenta et chanterelles sautées** CHF 42.–
Osso Buco of veal, polenta and pan fried chanterelles
- Salade du Chef à l'avocat, tomate, pousses d'épinard et saumon fumé** CHF 28.–
The Chef's salad with avocado, tomato, spinach and smoked salmon
-

**Nos viandes proviennent de Suisse, France et Autriche.
Nos poissons et fruits de mer proviennent d'Italie, de Norvège et du Pacifique.**

*Our meat are produced in Switzerland, France and Austria.
Our fish and seafood are produced in Italy, Norway and Pacific Ocean.*

DESSERTS

Fondant au chocolat et glace vanille (12 min d'attente) <i>Chocolate fondant and vanilla ice cream (12 min waiting time)</i>	CHF 12.–
Tiramisu maison <i>Homemade Tiramisu</i>	CHF 9.–
Mousse aux châtaignes et gelée d'Amaretto, éclats de meringues <i>Chestnut mousse on Amaretto jelly, meringue splits</i>	CHF 9.–
Parfait glacé aux fruits secs caramélisés <i>Caramelized dried fruit ice cream parfait</i>	CHF 10.–
Tarte aux pommes cannelle et glace vanille <i>Cinnamon apple pie with vanilla ice cream</i>	CHF 12.–
Café gourmand <i>The Gourmet coffee</i>	CHF 12.–

Chère cliente, cher client,

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.

L'équipe O'five

Dear Customers,

On request, our staff members will be happy to provide you with information on the ingredients in our dishes which are likely to cause allergies or intolerances.

The O'five team