

*O'five*

CAFÉ RESTAURANT | BAR

---

PANORAMA SUR LE LAC

VERSOIX

*O'five*

---

CARTE DES METS

---

## ENTRÉES – STARTERS

- Noix de St. Jacques snackées, mousseline de brocoli et lard croustillant** CHF 24.–  
*Snacked scallops, broccoli mousseline and crispy bacon*
- Carpaccio de bœuf et sauce à la moutarde, jeunes pousses d'épinard et Pecorino de Sardaigne** CHF 20.–  
*Beef carpaccio with mustard sauce, baby spinach leaves and Pecorino from Sardinia*
- Légumes grillés, coulis de tomates et Burrata d'Apulie** CHF 20.–  
*Grilled vegetables, tomato coulis and Apulia Burrata*
- Mi-cuit de thon aux graines de sésame, sur taboulé de melon et concombre, parfumé à la menthe** CHF 24.–  
*Semi-cooked tuna with sesame seeds, on mint flavoured melon and cucumber tabbouleh*

---

## PLATS PRINCIPAUX – MAINS

### PASTA

- Casoncelli façon Bergamasca** CHF 28.–  
**Raviolis fait maison, farcis au bœuf, accompagnés de sauce au beurre, lard et sauge.**  
*Bergamasca-style Casoncelli*  
*Homemade ravioli, stuffed with beef, served with butter, bacon and sage*
- Lasagnes faites maison aux deux saumons fumé et frais et poireaux** CHF 28.–  
*Homemade lasagna with two salmons smoked and fresh and leek*
- Gnocchi de pommes de terre maison façon Sorrentina** CHF 24.–  
*Sorrentina-style homemade potato gnocchi*
- Linguine aux palourdes, oignons verts et Bottarga** CHF 29.–  
*Linguine with clams, green onions and Bottarga*

## VIANDE ET POISSON – MEAT AND FISH

- Souris d'agneau suisse rôtie au miel et thym, pommes de terre rattes au beurre et bouquet de haricots verts au lard** CHF 46.–  
*Swiss lamb shank roasted with honey and thyme, rat potatoes with butter and baked green beans*
- Côte de veau suisse cuisinée façon milanaise, pommes de terre frites et roquette, tomates cerises et parmesan, crème de Balsamico** CHF 56.–  
*Swiss veal chop cooked «à la Milanaise», served with French fries, arugula, cherry tomatoes and parmesan cheese, Balsamico cream*
- Filet de truite rose aux herbes aromatiques, sauce à l'ail, riz basmati et brocoli** CHF 36.–  
*Pink trout fillet with aromatic herbs, garlic sauce, basmati rice and broccoli*
- Fritto misto de gambas, calamars, fleur de courgette et légumes, accompagné de sauces tartare et pimentée** CHF 44.–  
*Fritto misto of prawns, squids, zucchini flowers and vegetables served with tartar and sweet chilli sauce*

---

## LES INCONTOURNABLES DE L'ÉTÉ – SPECIAL SUMMER 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 26.–  
*Cesar salad with chicken*
- Salade composée, crudités, mozzarella di Bufala et jambon cru de Parme 24 mois** CHF 26.–  
*Mixed salad, raw vegetables, mozzarella di Bufala and 24-month matured Parma ham*
- 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 et de France.  
Nos poissons et fruits de mer proviennent d'Italie, de Norvège et du Pacifique du Nord**

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

## DESSERTS

<b>Coupe chaud-froid de fruits rouges et glace vanille</b> <i>Hot and cold red fruits and vanilla ice cream</i>	<b>CHF 10.–</b>
<b>Tiramisu maison</b> <i>Homemade Tiramisu</i>	<b>CHF 9.–</b>
<b>Gâteau Caprese et chantilly (sans gluten)</b> <b>Gâteau au chocolat et aux amandes</b> <i>Caprese Cake with whipped cream (gluten free)</i> <i>Traditional Italian chocolate and almond cake</i>	<b>CHF 9.–</b>
<b>Cannolo Siciliano à la ricotta aux fruits secs</b> <i>Cannolo Siciliano with ricotta and dried fruits</i>	<b>CHF 10.–</b>
<b>Granité au café, chantilly et biscuits</b> <i>Coffee granite, whipped cream and Italian biscuits</i>	<b>CHF 10.–</b>
<b>Le Café gourmand</b> <i>The Gourmet coffee</i>	<b>CHF 12.–</b>
<b>Assortiment de 6 Bocconcino Dai-Dai</b> <i>Assortment of 6 Bocconcino Dai-Dai</i>	<b>CHF 15.–</b>

---

**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*