

## Engagement, saveurs et plaisir

De la salle à la cuisine, nos équipes mettent tout en oeuvre depuis plus de 10 ans pour vous faire vivre une expérience unique autour de valeurs telles que la passion, la créativité, l'engagement et la qualité.

Friands de défis et conscients de l'impact positif que peut représenter un restaurant sur la thématique de la durabilité, nous avons participé au concours « À Table! Mangeons local et durable 2023 » et avons remporté la distinction de l'Association genevoise pour la promotion du goût et Semaine du Goût.

Fiers de cette distinction et également convaincus de nos engagements, nous nous fixons pour objectif 2024 de renforcer notre positionnement en matière de durabilité, en améliorant davantage la proximité et la traçabilité des matières premières, en perfectionnant la formation de nos équipes et en sensibilisant notre clientèle à l'impact des habitudes alimentaires sur notre environnement.

L'ensemble des équipes du Ô5 vous souhaite un bon appétit!



## Provenance des produits

Notre slogan « qualité incluse » est la base de toutes nos réflexions à la Fondation. Nos produits n'y échappent pas ! Nous attachons une grande importance au choix de nos partenaires, au respect des saisons et de la proximité. L'ensemble des entreprises sociales de la Fondation Foyer Handicap mettent à l'honneur le savoir-faire artisanal et nous remercions particulièrement :

### **fh. Horticulture**

Pour la réalisation de nos centres de table et la livraison de produits de saison quand la production le permet.

### **fh. Création Communication**

Pour la gravure de nos verres et numéros de table ainsi que pour la réalisation et l'impression de nos menus.

### **7extra by fh**

Pour la réalisation de certains desserts, comme notre fameux café gourmand, ainsi que notre pain.

### **fh. Broderie**

Pour le logotage de nos vêtements professionnels.

Nous remercions également les fournisseurs et les artisans avec lesquels nous travaillons quotidiennement pour la réalisation de nos menus.

Les mets de notre carte sont tous faits maison, à partir de produits qui sont le plus « bruts » possible. Nous portons également une vigilance particulière à la transparence de nos intitulés en y mentionnant l'origine des produits principaux ainsi que leurs artisans.

La majorité des boissons proposées sont issues de producteurs locaux, par exemple, les produits laitiers, bières, vins et jus de pomme sont genevois et les thés froids, citronnades, mandarinello et limoncello et limoncello sont faits maison.

Une question ? Nos équipes sont à votre disposition pour vous renseigner.



## Ô Entrées

	Entrée	Plat
Mesclun aux herbes et graines, vinaigrette à la moutarde à l'ail des ours du Moulin de Sévery	CHF 8.-	
Beignets d'artichauts, salsa bagnetto verde piemontese et ricottina genevoise de chèvre au poivre de Sarawak	CHF 13.-	CHF 25.-
Cassolette de champignons du moment et fèves, jaune d'œuf Bio de la ferme d'Aigues-Vertes confit, croûtons de pain au maïs et oignons de printemps	CHF 16.-	CHF 29.-
Maki d'asperges vertes aux algues Nori, sauce kimizu, œufs de truite et huile de colza vaudois au basilic thaï	CHF 15.-	CHF 28.-

*Horaires d'ouverture de 7h00 à 15h00*

*Cuisine chaude de 11h30 à 14h00*

*Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition sur demande.*

Service et TVA 8.1% inclus



À l'emporter, TVA 2.6% incluse

## Ô Plats

Notre suggestion du jour CHF 25.–

Nos pâtes végétariennes du jour CHF 21.–

Filet de daurade royale d'élevage français (Canne) à la plancha,  
vinaigrette de cresson de fontaine, darphin de carottes multicolores  
et lentilles torrifiées de la ferme Courtois « comme un risotto » CHF 34.–

Le liban **Ô** chicken burger,  
accompagné de mesclun et pommes frites CHF 29.–  
*(bun au zaatar de notre boulangerie, filet de poulet genevois mariné  
citron-coriandre, moutabal d'aubergines, « Brin du maquis » aux herbes,  
radis rouges, laitue romaine, oignons frits au sumac.)*

Le tartare au couteau de veau suisse à l'italienne,  
préparé devant vous, baguette à la tomate confite  
de notre boulangerie, pommes frites et mesclun CHF 30.–

Horaires d'ouverture de 7h00 à 15h00

Cuisine chaude de 11h30 à 14h00

Les informations sur les allergènes présents dans les plats  
sont à votre disposition sur demande.

Service et TVA 8.1% inclus



À l'emporter, TVA 2.6% incluse

## Ô Gourmandises

Tiramisu au gâteau de Savoie à l'expresso et amaretto	CHF 9.-
Dessert du jour confectionné par nos collègues de la pâtisserie <b>7Extra</b> en accord avec une glace ou sorbet	CHF 12.-
Café ou thé gourmand Assortiment de quatre gourmandises	CHF 13.-

## Nos glaces et sorbets

élaborées par notre artisan glacier ArtyGlaces à Genève

### Sorbets (purs fruits sans lactose)

Citron jaune, mangue, fraise

### Crèmes glacées au lait frais et crème fraîche de la Gruyère

Chocolat, vanille, fleur de lait, café

Prix de la boule CHF 4.-

*Horaires d'ouverture de 7h00 à 15h00*

*Cuisine chaude de 11h30 à 14h00*

*Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition sur demande.*

Service et TVA 8.1% inclus



À l'emporter, TVA 2.6% incluse

## Nos vins (100% genevois!)

	1 dl.	Bt (75cl.)
<b>Vins blancs</b>		
Chasselas, 2022 domaine les Hutins, Dardagny	CHF 6.10	CHF 45.–
Sauvignon Blanc, 2017 domaine des Balisiers, Peney	CHF 6.50	CHF 46.–
Chardonnay, élevé en amphore, 2019 domaine des Balisiers, Peney	CHF 6.50	CHF 46.–
<b>Vins rouges</b>		
Gamay « La Briva », 2022 domaine les Hutins, Dardagny	CHF 6.10	CHF 45.–
Pinot Noir, élevé en fût de chêne, 2019 (70 cl.) domaine du Centaure, Dardagny	CHF 6.50	CHF 46.–
Gamaret « Lune Rousse », élevé en amphore, 2020 domaine des Balisiers, Peney	CHF 6.50	CHF 46.–
Merlot « Iconique », 2018 Nouvelle (domaine du Grand Clos), Satigny		CHF 68.–
<b>Vin rosé</b>		
Pinot Noir, Merlot, 2021 domaine Château du Crest, Jussy	CHF 6.–	CHF 45.–
<b>Vins effervescents</b>		
Chardonnay « Baccarat » Blanc de Blanc cave de Genève	CHF 6.–	CHF 45.–
Merlot « Belle Zé Bulles » (Blanc de Noir) domaine du Paradis, Satigny		CHF 52.–

## Bières et cidre genevois

Moby Kid, blanche, brasserie La Pièce (33cl)	CHF 5.80
Ste-Pastule, blonde, brasserie La Pièce (33cl)	CHF 5.80
Vermeilleuse, ambrée, brasserie La Pièce (33cl)	CHF 5.80
Cidre de pomme demi-sec, Verger de St-Loup (33cl)	CHF 8.-

## Bière pression

Calvinus blonde (33cl)	CHF 4.50
------------------------	----------

## Apéritifs

<b>Spritz genevois (réduction de jus de pomme maison, Baccarat)</b>		CHF 9.-
<b>Pastis «Roue Libre» genevois (vol 48%)</b>	2cl	CHF 4.-
	4cl	CHF 7.-
<b>Kir local – blanc ou baccarat (10cl)</b>		CHF 7.-

Martini blanc et rouge (4 cl.) (vol. 15%)	CHF 5.50
Campari (4 cl.) (vol. 23%)	CHF 5.50
Campari orange (4 cl.) (vol. 23%)	CHF 7.-
Porto rouge (4 cl.) (vol. 19.5%)	CHF 5.50

*Horaires d'ouverture de 7h00 à 15h00*

*Cuisine chaude de 11h30 à 14h00*

*Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition sur demande.*

Service et TVA 8.1% inclus



À l'emporter, TVA 2.6% incluse

## Minérales

<b>Citronnade maison (30 cl.)</b>	CHF 4.-
<b>Thé froid maison (30 cl.)</b>	CHF 4.-
<b>Jus de pomme du Verger de St-Loup (30 cl.)</b>	CHF 3.50
<b>Jus maison de fruits frais (20 cl.)</b>	CHF 4.50
<b>Sirop maison (30 cl.)</b>	CHF 3.-
Henniez verte légère (50 cl.)	CHF 4.90
Henniez bleue non gazeuse (50 cl.)	CHF 4.90
Coca-Cola (33 cl.)	CHF 5.50
Coca-Cola zéro (33 cl.)	CHF 5.50

## Digestifs & spiritueux

<b>Limoncello maison 4 cl. (vol. 30%)</b>	CHF 6.-
<b>Mandarinello maison 4 cl. (vol. 30%)</b>	CHF 6.-

Nos recommandations genevoise  
de la **distillerie de Saconnex-d'Arve**:

Brandy genevois 4cl. (vol 41%)	CHF 8.50
Grappin genevois 4cl (vol 40%)	CHF 8.50
Eau de vie d'abricot de Genève, 4cl (vol 41%)	CHF 8.50
Gin, 4cl (vol 42%)	CHF 8.50

*Horaires d'ouverture de 7h00 à 15h00*

*Cuisine chaude de 11h30 à 14h00*

*Les informations sur les allergènes présents dans les plats  
sont à votre disposition sur demande.*

Service et TVA 8.1% inclus



À l'emporter, TVA 2.6% incluse

## Cafés et boissons chaudes

Café	CHF 3.60
Expresso	CHF 3.60
Ristretto	CHF 3.60
Renversé	CHF 4.-
Cappuccino	CHF 4.-
Noisette	CHF 3.80
Café glacé	CHF 4.20
Double expresso	CHF 5.10
Thé en vrac	CHF 4.-
Chocolat froid	CHF 4.40
Chocolat chaud	CHF 4.40
Chocolat Liégeois	CHF 4.50

*Horaires d'ouverture de 7h00 à 15h00*

*Cuisine chaude de 11h30 à 14h00*

*Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition sur demande.*

Service et TVA 8.1% inclus



À l'emporter, TVA 2.6% incluse



by **fh.**