

BIENVENUE AU LOTI RESTAURANT & BAR

Notre cher Pierre Loti, un écrivain français et très grand voyageur...

Après ses escales autour du monde, c'est à La Réserve Genève qu'il a décidé de poser ses valises. Nos Cocktails Signatures et Sans Alcool reflètent son parcours au sein de notre établissement logé entre lac et montagne et rendent hommage aux différents lieux de vie qui font de la Réserve un endroit hors du temps.

COCKTAILS SIGNATURES

28 . -

Good Morning Sunshine

Notre buffet du petit déjeuner est ouvert tous les jours de 06h30 à 10h30.

Marmelade d'orange maison, sirop de pain grillé, champagne Michel Reybier

Knock - Knock

Room service : 24H/24H - 7J/7J.

Assemblage de Rhum, ananas, coco, sirop de vin chaud, citron vert, clarifié

Re-Nescens

Profiter d'une journée détente et relaxante au sein de notre Spa Nescens.

Cachaca Sagatiba, maté, citron vert
Kombucha menthe poivré

Garden Walk

Une promenade digestive dans notre jardin pour découvrir le paysage face au Mont-Blanc.

Tequila Goya, cardamome, sapin, menthe blanche, citron vert, fumé au bois

Bise de clémentine

Le saviez-vous ? La Réserve Genève possède son propre port privé ou elle y affrète son célèbre Motoscafo l'été, pour vous emmener de l'autre côté.

Vodka Ketel one, cordial de clémentine, bitter Peychaud, bulle d'agrumes

Smoky Boy

Bibliothèque, cigare, spiritueux...

Une parenthèse épicurienne au sein de notre Cigare Room.

Whisky Black label, liqueur de gingembre, miel Maison, passion, tourbe

Shade of grey

Au Loti, la gourmandise se décline tout au long de l'après-midi et surtout autour d'un Afternoon tea.

Gin Earl Grey, fève de Tonka
lait d'avoine, Italicus

COCKTAILS SANS ALCOOL

18 . -

L'Empereur

Velours rouge, cuisine cantonaise

1* Michelin, Bienvenue au Tse Fung.

Purée de litchi, grenade, yuzu, citronnelle, verveine

Gaspard

Notre mascotte déroule son tapis rouge pour nos minis-hôtes au Kids club.

Menthe fraîche, purée de poire, noisette, vanille

Half-way

Aux portes de notre Resort, au coin de la cheminée discutez de vos futures activités avec notre Guest Service.

Poivre Timut, fève de tonka, purée de passion, ananas, citron vert

COCKTAILS CLASSIQUES LA RÉSERVE

26 . -

Tokaj Reviver

Une revisite du classique Corpse Reviver #2 créé en 1930 par Harry Craddock.

Tokaj 5 Hertzolo, Gin Tanqueray, Cointreau, citron jaune, Absinthe

Pear Bellini

Tout en gourmandise avec un Bellini aux saveurs hivernales.

Champagne Michel Reybier, purée de poire, bitter chocolat

Estournel Sour

Notre interprétation de l'indémoudable Pisco sour.

Pagode de cos, Pisco Huamani
citron vert, vegg white, Angostura

Mulled Old Fashioned

Un des plus anciens cocktails au monde réinterprété comme un matin de Noël.

Sirop de vin chaud, Rhum Planation
XO bitters orange

Tous nos prix s'entendent en Francs Suisse TTC, service inclus.

All prices in Swiss Francs. Service and all taxes are included.

TAPAS

Piment Padron, sel fumé, zeste d'orange <i>Padron chili, smoked salt, orange zest</i>	16.-
Cecina de Leon, pan con tomato <i>Leon cecina, tomato bread</i>	18.-
Sardine fumée à la japonaise <i>Japanese-style smoked sardines</i>	18.-
Tarama de cabillaud, blinis <i>Cod tarama, blinis</i>	22.-
Riz croustillant, tartare de sérieole épicé <i>Crispy rice with spicy yellow tail</i>	8.-/PIÈCE
Riz croustillant, tartare de saumon épicé <i>Crispy rice with spicy salmon</i>	8.-/PIÈCE
Caviar Oona n°103	120.- 20GR
Caviar Oona Osietra Carat	140.- 20GR

LES VINS AU VERRE - WINE BY THE GLASS

CHAMPAGNES	10CL
S.A. Michel Reybier, Brut 1 ^{er} Cru	26.-
2011 Louis Roederer Blanc de blancs	42.-
S.A. Jeeper Brut Rosé	25.-
2012 Dom Pérignon Brut	60.-
VINS BLANCS	10CL
2018 Tokaj Furmint Sec Bio Domaine Hétszölö, Hongrie	10.-
2019 Viognier "Le Lancelot" Dom. De Chafalet, Genève	16.-
2017 Goulée by Cos D'Estournel, Médoc	15.-
2019 Pouilly-Fumé "Cuvée Auguste" Domaine Riaux, Loire	16.-
2018 Macon-Verzé "Le Monté" Dom. Leflaive, Bourgogne	29.-
VIN BLANC MOELLEUX	10CL
2013 Tokaj Aszù 5 Puttonyos, Hétszölö, Hongrie	24.-
VIN ROSÉ	10CL
2020 Côtes De Provence, Château La Mascaronne	12.-
VINS ROUGES	10CL
2020 Gamaret "Lune Rousse", Les Balisiers, Genève	16.-
2019 Syrah "Valine" Domaine J.L Jamet, Rhône	25.-
2018 Marsannay Domaine Trapet, Bourgogne	32.-
2014 Barolo Domaine Ceretto, Piémont	36.-
2011 Les Pagodes De Cos, St-Estèphe	26.-
2012 Cos D'Estournel, 2 ^{ème} Cru Classé, St-Estèphe	55.-
SAKE	10CL
Bijito Junmai Ginjo 14,5%	17.-
Toko Junmai Ginjo Genshu 17%	34.-

NOS CLASSIQUES ALL DAY
 SERVICE CONTINU DE 10H00 À 00H00
 OUR CLASSICS «ALL DAY»
 SERVICE FROM 10AM TO 12AM

✓ Salade de pousses d'épinards, truffe, parmesan, miso <i>Baby spinach, truffle, parmesan, miso</i>	35.-
✓ Stracciatella di bufala, truffe noire <i>Stracciatella di bufala, black truffle</i>	37.-
✓ Velouté de courge, crème de truffe <i>Squash soup, truffle whipped cream</i>	38.-
Salade César, poulet ou gambas <i>Caesar salad, chicken or prawns</i>	38.-
Tartare de boeuf, toast ail persil <i>Beef tartar, garlic/parsley toast</i>	32.-/52.-
Burger « La Réserve » <i>La Réserve burger</i>	42.-
✓ Penne All' Arrabbiata- Tomate/ail/piment/olives Taggiasche <i>Penne All' Arrabbiata- Tomato/garlic/chili/Taggiasche olives</i>	30.-
Pavé de bar, 200Gr <i>Pavé de bar, 200Gr</i>	44.-
Black cod mariné au miso <i>Black cod marinated with miso</i>	46.-
Milanaise de veau Suisse roquette/parmesan <i>Veal milanese arugula/parmesan cheese</i>	58.-

SÉLECTION DE DESSERTS

Chocolat « Las Lomas » Grand cru <i>Chocolate « Las Lomas » Grand cru fondant</i>	20.-
Millefeuille, caramel, pécan <i>Millefeuille, caramel, pecan nuts</i>	20.-
Tarte tiède tatin, vanille grillée <i>Warm apple pie, grilled vanilla ice cream</i>	22.-
Poire Belle Hélène, chocolat Grand Cru, vanille <i>Belle Hélène pear, Grand Cru chocolate, vanilla</i>	24.-
Mont-Blanc marron, clémentine <i>Chestnut Mont-Blanc, clementine</i>	24.-

AFTERNOON TEA
 TOUS LES JOURS DE 15H À 18H
 AFTERNOON TEA DAILY FROM 3PM TO 6PM

Assortiment de pâtisseries maison, scones tièdes avec double crème de la Gruyère, et finger sandwiches.

Le Classic, avec sélection de nos thés Artisans Biologiques	50.-
Le Pétillant, servi avec une coupe de champagne Michel Reybier	65.-

A selection of homemade pastries, warm scones with Gruyère double cream, and an assortment of finger sandwiches.

Classic, with a selection of our Artisan Organic teas	50.-
Sparkling – served with a glass of Michel Reybier champagne	65.-