

La Carte

BAR

Bienvenue au Loti Restaurant & Bar

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.



Welcome to the Loti Restaurant & Bar

Pierre Loti, who is a French writer and someone who loves to travel...

*After his stopovers around the world,
he decided to put down his suitcases at La Réserve.*

la réserve
HOTEL, SPA AND VILLA
GENÈVE



LES VINS AU VERRE 10CL
WINE BY THE GLASS 10 CL

CHAMPAGNES

S.A. Michel Reybier, Brut 1er Cru	26.-
S.A. Jeeper brut Rosé	27.-
2015 Louis Roederer Blanc de blancs	49.-
S.A. Laurent-Perrier, Grand Siècle n°25 Brut	65.-

VINS BLANCS

2019 Les Calcinaires, Domaine Gauby, Côtes Catalanes	19.-
2022 Convergence, Les Parcelles L. Villard, Genève	16.-
2022 Sancerre, Domaine Sautereau, Loire	18.-
2020 Ladoix, Domaine Chevalier, Bourgogne	29.-
2011 VdF «Buisson Renard», Didier Dagueneau, Vallée de la Loire	75.-
2017 Cos D'Estournel blanc, Bordeaux	55.-

VINS BLANCS MOELLEUX

2010 Tokaj Aszu 5 Puttonyos, Domaine Hétszölő, Hongrie	24.-
2008 Château D'Yquem, 1er cru supérieur, Sauternes	145.-

VIN ROSÉ

2022 Côtes-de-Provence, Château La Mascaronne	15.-
---	------

VINS ROUGES

2018 Peau rouge, Domaine de Chafalet, Genève	19.-
2016 Les Pagodes de Cos, Saint Estèphe, Bordeaux	29.-
2021 Crozes-Hermitage, Domaine Alain Graillot	32.-
2020 Pinot noir, Beaune 1er Cru Pertuiszots, Domaine Bouzereau, Bourgogne	36.-
2016 Pommard 1er Cru Les Jarollières, Domaine de la Pousse d'Or, Bourgogne	72.-
2019 Châteauneuf-Du-Pape «La Crau», Domaine du Vieux Télégraphe, Rhône	60.-
2012 Cos d'Estournel, 2ème Grand Cru Classé, Bordeaux	65.-
2005 Cos d'Estournel, 2ème Grand Cru Classé, Bordeaux	110.-

SAKÉ

Bijito Junmai Ginjo 14,5% 19.- Toko Junmai Ginjo Genshu 17%	38.
---	-----

COCKTAILS SIGNATURE

Comme sur un nuage : *Like on a cloud*

28.-

CANDY CRUSH - *Back to childhood* -

Goji, sirop de vin chaud, Kombucha hibiscus, Pisco
Goji, mulled wine syrup, hibiscus Kombucha, Pisco

BIOSPHERE - *From the green to the glass* -

Clémentine, tonka, cacao, Sotol
Clementine, tonka, cocoa, Sotol

SNOWBALL - *Kiss the bubble* -

Noix, pomme Granny Smith, fleur de sureau, Gin
Walnut, Granny Smith apple, elderflower, Gin



MAKE A WISH - *And your dream will come true* -

Vanille, potiron, curcuma, sirop d'érable, Bourbon
Vanilla, pumpkin, turmeric, mapple syrup, Bourbon

MATRIOCHKA - *Open your gift* -

Cassis, fruits de la passion, réglisse, Aquavit, Vodka
Blackcurrant, passion fruit, liquorice, Aquavit, Vodka

Nos cocktails peuvent contenir des allergènes tels que le lait, les arachides et les fruits à coques
Our cocktails could contain allergenic products as milk, peanuts and nuts

Tous nos prix s'entendent en Francs Suisse TTC, service inclus. *All prices in Swiss Francs. Service and all taxes are included*

«LA COLLECTION - LRG»

Notre interprétation des grands classiques · *Our interpretation of classics cocktails*
28.-

LRG NEGRONI

Gin, Campari, Vermouth doux, Baies de sancho
Gin, Campari, Sweet vermouth, Sancho pepper

LRG SPICY MARGARITA

Tequila, Kalamansi, Jalapeño, Yuzu, Citron vert
Tequila, Kalamansi, Jalapeño, Yuzu, Lime

LRG EXPRESSO MARTINI

Vodka, Liqueur de café, Amaro, Café infusé à froid
Vodka, Coffee liquor, Amaro, Cold brew



COCKTAILS SANS ALCOOL

Comme sur un nuage · *Like on a cloud*
18.-

FLUFFY - *Soft as a cloud* -

Coco, beurre de cacahuète, fève de cacao, orgeat
Coconut, peanut butter, cocoa bean, orgeat

MISTY MORNING - *A walk in the fields* -

Shrub de poire, pomme, soda au gingembre, noix de pécan
Pear Shrub, apple, ginger soda, pecan nuts

Nos cocktails peuvent contenir des allergènes tels que le lait, les arachides et les fruits à coques
Our cocktails could contain allergenic products as milk, peanuts and nuts

Tous nos prix s'entendent en Francs Suisse TTC, service inclus. *All prices in Swiss Francs. Service and all taxes are included*

VERMOUTH & APÉRITIF

	2 cl	4 cl
Martini Ambrato, Martini Rubino, Apérol, Campari		16.-
Pastis 51, Ricard, Pimm's N°1, Suze		16.-

GIN

Hendrick's		26.-
Monkey 47		30.-
Drouin		28.-
Saigon Baigur		32.-
Brockmans		28.-
Tanqueray Ten		28.-
Gin Mare		28.-
Botanist		26.-
Iron Balls		30.-
The Gardener		25.-
Gin Nikka Coffey		31.-
Gin Aarver Lido Swiss		26.-
Gin Roku		26.-
<i>Accompagnement tonic</i>		3.-

VODKA

Elit by Stolichnaya		31.-
Belvedere		30.-
Grey Goose		28.-
Beluga Gold Line		32.-
Ketel One		28.-

TEQUILA

Don Julio Blanco		30.-
Don Julio Reposado		42.-
Don Julio 1942		58.-
Sotol Escondida		34.-
Casa Dragones blanco		32.-
Casa Dragones anejo		54.-
Casa Dragones joven	35.-	70.-
Clase Azul Plata		40.-
Clase Azul Reposado		65.-
Clase Azul Gold	90.-	180.-
Clase Azul Ultra Añejo	160.-	320.-
Clase Azul Añejo	105.-	210.-
Clase Azul Mezcal Durango		155.-
Clase Azul Mezcal Guerrero		130.-
Mezcal La Escondida		32.-
Mezcal Pechuga Del Maguey		60.-
Mezcal Tobala Del Maguey		52.-
Mezcal Machtetazo		29.-

LE BAR

BIÈRES

Asahi - 33 cl	12.-
IPA Lagunitas - 33 cl	12.-
Corona extra - 33 cl	12.-
Erdinger Weissbier - 33 cl	12.-
Eichhof Hubertus Brune - 33 cl	12.-
Bière pression Eichhof - 25 cl	12.-
Bière pression Eichhof - 50 cl	18.-
Bière sans alcool - 33 cl	12.-
Bière Heineken - 33 cl	12.-

SOFTS DRINKS

Coca Cola ou Zéro - 33 cl, Red Bull - 25 cl	9.-
Iced Tea pêche ou citron, Ramseier - 30 cl	9.-
Orangina - 25 cl, Sprite - 33 cl	9.-
San Pellegrino Bitter - 10 cl	9.-
<i>Swiss Mountain - 20 cl</i>	10.-
<i>Tonic water, rosemary tonic water, Ginger beer, Ginger ale, Salty pink grapefruit soda</i>	

EAUX MINÉRALES

Evian - 33 cl	7.-
Evian, San Pellegrino - 50 cl	10.-
Evian, Badoit - 75 cl	12.-
Perrier - 33 cl	9.-

JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS MINUTE

Orange, pamplemousse ou citron - 25 cl	16.-
--	------

JUS DE FRUITS ET NECTARS

Orange, pamplemousse, exotique, fruits rouges, abricot, pêche, poire, pomme, ananas, tomate - 20 cl	12.-
---	------

THÉS FROIDS CHANOYU

Citron, orange gingembre, fruits rouges ou piña colada - 20 cl	16.-
--	------

TAPAS

Accras de morue <i>Cod accras</i>	18.-
Culatello di zibello, pain toasté <i>Culatello di zibello, toasted bread</i>	22.-
Rillettes de sardines aux agrumes <i>Citrus sardine rillettes</i>	18.-
Brioche toastée, tartare de thon, ponzu, cébette <i>Toasted brioche, tuna tartar, ponzu, spring onion</i>	20.-
Riz croustillant - 4 pièces Saumon, crevette bleue, thon ou bœuf <i>Crispy rice - 4 pieces</i> <i>Salmon, blue shrimp, tuna or beef</i>	29.-

CAVIAR SELECTION

Caviar Kaviari (30 gr) – servi avec condiments et blinis
Served with condiments and blinis

Oscière Gold	180.-
Beluga Impérial Huso Huso	340.-

BOISSONS CHAUDES
HOT DRINKS

Expresso, ristretto, café	9.-
Expresso double	12.-
Cappuccino	10.-
Latte macchiato	10.-
Renversé	10.-
Chocolat chaud	12.-

THÉS CHANOYU

Biologiques

14.-

THÉS NOIRS · *BLACK TEA*

English Breakfast N°1 BIO – Corsé, boisé, aromatique / *Full bodied, woody, aromatic*

Sir Earl Grey N°4 BIO – Délicat, notes de bergamote / *Delicate, bergamot flavor*

Darjeeling First Flush BIO – Végétal, notes florales / *Vegetal, flowery*

THÉS VERTS · *GREEN TEA*

Love Mint N°12 BIO – Végétal et mentholé / *Vegetal and minty*

Japanese Sencha Summer BIO – Herbacé et iodé / *Herbal and iodized*

Geinmaicha N°23 BIO – Herbacé, riz, noisettes / *Herbal, rice, hazelnuts Organic*

Green Jasmin N°13 – Désaltérant et floral / *Refreshing and flowery*

THÉ BLANC · *WHITE TEA*

Aiguille d'Argent BIO – Notes végétales et parfum de roses / *Vegetal touch, roses perfume*

THÉS FUMÉS · *SMOCKED TEA*

Sweet Havana Smokey BIO – Notes de vanille et whisky / *Vanilla and whisky touch*

Blue Havana – Notes de bois et d'épices / *Wood and spicy touch*

INFUSIONS · *HERBAL TEA*

Alpine Dream N°48 BIO – Relaxant, mélisse, mauve / *Relaxing, lemon balm, mauve*

Rooibos Holly Night – Cannelle, orange, vanille / *Cinnamone, orange and vanilla*

Cinnamon Frost – Pomme, cannelle, fruits rouges / *Apple, cinnamone, red berries*