

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.

Welcome to the Loti Restaurant & Bar

*Our dear 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. Our signature cocktails and alcohol-free reflect his
journey in our establishment between lake and mountains and pay tribute to
the different places that make La Réserve a timeless spot.*

L E B A R

G E N È V E

COCKTAILS SIGNATURE 28.-

Good Morning Sunshine

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

Marmelade d'orange
Orange marmelade

Pain grillé
Toasted bread

Champagne
Champagne

Knock – Knock

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

Rhums
Rums

Ananas
Pineapple

Coco
Coconut

Sirop vin chaud
Mulled wine syrup

Clarifié
clarified

Re-Nescens

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

Cachaca
Cachaca

Maté
Mate tea

Citron vert
Lime

Kombucha menthe poivrée
Pepper mint Kombucha

Garden Walk

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

Tequila
Tequila

Cardamome
Cardamom

Sapin
Fir

Menthe blanche
White Mint

Fumé au bois
Wood smoked

Bise de clémentine

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

Vodka
Vodka

Clémentine
clémentine

Bitter peychaud
Peychaud bitter

Bulle d'agrumes
Citrus bubble

Smoky Boy

Bibliothèque, cigare, spiritueux... Une parenthèse épicurienne au sein de notre Cigare Room.

Whisky
Whisky

Liqueur de gingembre
Ginger liqueur

Miel maison
House honey

Passion
Passion

Tourbe
Peat

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
Earl grey Gin

Fève de tonka
Tonka beans

Lait d'avoine
Oat milk

Italicus Bergamote
Italicus Bergamote

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

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

L E B A R

G E N È V E

COCKTAILS SANS ALCOOL 18.-

L'Empereur

Velours rouge, cuisine cantonaise, 1 Michelin, Bienvenue au Tse Fung.*

Litchi Lychee	Grenade Pomgranate	Yuzu Yuzu	Citronnelle Lemongrass	Verveine Verbena
------------------	-----------------------	--------------	---------------------------	---------------------

Gaspard

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

Menthe fraîche Fresh Mint	Poire Pear	Noisette Nuts	Vanille Vanilla
------------------------------	---------------	------------------	--------------------

Half-way

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

Poivre Timut Timut pepper	Fève de tonka Tonka beans	Passion Passion	Ananas Pineapple
------------------------------	------------------------------	--------------------	---------------------

COCKTAILS CLASSIQUES LA RESERVE 26.-

Interprétation des cocktails classiques par La Réserve Genève

Tokaj Reviver

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

Tokaj 5 Hétszölő Sweet wine	Gin Gin	Cointreau Cointreau	Citron jaune Lemon	Absinthe Absinth
--------------------------------	------------	------------------------	-----------------------	---------------------

Pear Bellini

Tout en gourmandise avec un Bellini aux saveurs hivernales.

Purée de poire Pear puree	Bitters chocolat Chocolat bitters	Champagne Michel Reybier Champagne
------------------------------	--------------------------------------	---------------------------------------

Mulled Old Fashioned

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

Sirop vin chaud Mulled wine syrup	Rhum Plantation XO Plantation XO rum	Bitters Orange Orange Bitters
--------------------------------------	---	----------------------------------

Estournel Sour

Notre interprétation de l'indémoudable Pisco sour

Pagode de cos Red bordeaux wine	Pisco Pisco	Citron vert Lime	Vegg white Vegg white	Angostura Angostura
------------------------------------	----------------	---------------------	--------------------------	------------------------

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

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

L E B A R

G E N È V E

SELECTION GIN & FEVER TREE TONIC BY LA RÉSERVE GENÈVE

Generous – France

Mandarine, zeste citron jaune
Mandarin, lemon twist

24.-

Mediterranean Tonic

3.-

Monkey 47 – Germany

Zeste de pamplemousse, baie de
genièvre
Grapefruit twist, Juniper berry

29.-

Indian Tonic water

3.-

Aarver Lido – Switzerland

Zeste d'orange, framboise
Orange twist, raspberry

26.-

Elderflower Tonic

3.-

Roku – Japan

Gingembre, zeste d'orange
Gingembre, orange twist

26.-

Indian Tonic water

3.-

Nikka Coffey Gin - Japan

Baies roses, zeste de citron jaune
Pink pepper, lemon twist

31.-

Indian Tonic water

3.-

Portofino - Italia

Zeste de citron jaune, Sauge
Lemon twist, Sage

28.-

Mediterranean Tonic

3.-

Seedlip – Non alcoholic

Concombre, citron vert
Cucumber, lime

18.-

Elderflower Tonic

3.-

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

L E B A R

G E N È V E

LES VINS AU VERRE / WINE BY THE GLASS

CHAMPAGNES 10 cl

S.A. Michel Reybier, Brut 1er Cru	26.-
S.A. Jeeper Brut Rosé	25.-
2014 Louis Roederer Blanc de blancs	42.-

VINS BLANCS 10 cl

2018 Tokaj Furmint Sec Bio, Hétszölő	10.-
2020 Côtes-de-Provence, Château La Mascaronne Blanc	14.-
2020 Convergence, Les Parcelles L. Villard, Genève	16.-
2020 Pouilly-Fumé, Cuvée Auguste, Domaine Riaux, Loire	16.-
2018 Saumur Blanc Mélaric Clos Cerisaie, Loire	25.-
2018 Saint-Romain, Domaine Buisson, Bourgogne	29.-

VIN BLANC MOELLEUX 10 cl

2016 Tokaj Lencsés-Dülő Édes Szamorodni, Hétszölő, Hongrie	24.-
--	------

VIN ROSÉ 10 cl

2021 Côtes-de-Provence, Château La Mascaronne	12.-
---	------

VINS ROUGES 10 cl

2018 Côtes-de-Provence, Château La Mascaronne Rouge	14.-
2020 Gamaret Lune Rousse, Les Balisiers, Genève	16.-
2018 Blaufränkisch, Domaine Moric, Autriche - Burgenland	19.-
2015 Les Pagodes De Cos, Bordeaux	27.-
2018 Auxey-Duresses, Domaine Agnès Paquet, Bourgogne	36.-
2012 Cos D'Estournel, 2 ^{ème} Cru Classé, Bordeaux	65.-

SAKE 10 cl

Bijito Junmai Ginjo 14,5%	17.-
Toko Junmai Ginjo Genshu 17%	34.-

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

LES SPIRITUEUX / SPIRITS

VERMOUTH & APERITIFS

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

GIN

	4 cl
Hendrick's	26.-
Bombay Sapphire	22.-
Monkey 47	30.-
Tanqueray Ten	28.-
Gin Mare	28.-
Botanist	26.-
Madame Del Professore	28.-
Jinzu	26.-
Gin Nikka Coffey	31.-
Gin Aarver Lido Swiss	26.-
Gin Roku	26.-
Sipsmith Sloe Gin	30.-

VODKA

	4 cl
Elit by Stolichnaya	31.-
Belvedere	28.-
Grey Goose	25.-
Beluga Gold Line	42.-
Le Philtre	30.-
Wild Alps	26.-
Zubrowka	22.-
Ketel one	20.-

TEQUILA

	4 cl
Patrón Reposado	40.-
Patrón Añejo	45.-
Don julio 1942	58.-
Clase Azul Reposado	65.-
Casamigos, Goya	28.-
Mezcal Convite	28.-
Mezcal la escondida	32.-
Mezcal Clase Azule Durango	155.-

L E B A R

G E N È V E

BIÈRES

Asahi, Tsing Tao - 33 cl	12.-
Calanda Glatsch - 40 cl	15.-
Corona extra - 33 cl	12.-
Erdinger Weissbier - 33 cl	12.-
Eichhof Hubertus Brune - 33 cl	12.-
Bière Pression Heineken - 25 cl	12.-
Bière sans alcool - 33 cl	12.-
Bière Heineken - 33 cl	12.-

SOFTS DRINKS

Coca Cola, Zero, Light - 33 cl, Red Bull - 25 cl	9.-
Ice Tea Pêche ou Citron, Ramseier - 30 cl	9.-
Fanta 33 cl, Orangina 25 cl, Sprite - 33 cl	9.-
San Pellegrino Bitter - 10 cl	9.-
Fever Tree Tonic - 20 cl	10.-
Mediterranean, Edelflower, Tonic water	
Bitter Lemon, Ginger Beer, Ginger Ale	
Kombucha Menthe poivrée	10.-

EAUX MINÉRALES

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

JUS DE FRUITS FRAIS

Carotte, Orange, Pamplemousse, Citron - 25 cl	12.-
---	------

NECTARS - 20 cl

Abricot, Pêche, Mangue Mix, Poire, Ananas, Tomate	10.-
---	------

THÉS FROIDS MAISON - 20 cl

Poire & Thé Earl Grey	16.-
Citron & Thé vert Sencha	
Jasmin & Thé blanc	
Litchi & Infusion Verveine	

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

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Expresso-Ristretto-Café	9.-
Expresso Double	12.-
Cappuccino	10.-
Latte Machiatto	10.-
Renversé	10.-
Chocolat Chaud	12.-

THÉS CHANOYU BIOLOGIQUES 12.-

THÉ NOIR

Organic English Breakfast N°1 – *Corsé, boisé et aromatique*

Organic Sir Earl Grey N°4 – *Délicat, note de bergamote*

Organic Summer Joy N°5 – *Citron, délicat et note florale*

THÉ VERT

Organic Love Mint N°12 – *Notes végétales, mentholées et fraîcheur*

Organic Mao Hunan N°14 – *Délicat et végétal*

Organic Geinmaicha N°23 – *Notes d'herbes fraîches, riz torréfié et noisette*

Organic Green Jasmin N°13 – *Parfumé, désaltérant, subtilité florale.*

THÉ ROOIBOS - (sans théine)

Organic Rooibos N°31 – *Mariage entre le Rooibos et le fruit de la passion*

INFUSION D'HERBES

Organic Alpine Dream N°48 – *Relaxant, fleurs de mélisse et mauve*