

# La Carte

POOL BAR

L'équipe du Pool Bar  
à le plaisir de vous accueillir tous les jours  
de 10h00 à 19h00

la réserve  
HOTEL, SPA AND VILLA  
GENÈVE



P O O L B A R  
Service de 10h00 à 19h00

COCKTAILS

22.-

Hugo

Fleur de sureau du Valais, citron vert, menthe, prosecco  
Elderflower, lime, mint, prosecco

Fragolino

Fraise, cardamome, Campari, eau gazeuse  
Strawberry, cardamom, Campari, sparkling water

Bergamoto spritz

Italicus, prosecco, olive verte  
Italicus, prosecco, green olive

Pool Cup

Vodka, ginger beer, citron vert, angostura, romarin  
Vodka, ginger beer, lime, angostura, rosemary

Luigi Spritz

Limoncello, fruit de la passion, prosecco  
Limoncello, passion fruit, prosecco

Spritz Veneziano

Aperol, orange, prosecco  
Aperol, orange, prosecco

GIN TONIC

22.-

Botanist

Tonic au romarin, basilic, pamplemousse  
Rosemary tonic, basil, grapefruit

Hendricks

Indian tonic, concombre, poivre  
Indian tonic, cucumber, pepper

P O O L B A R  
Service de 10h00 à 19h00

|  |      |
|--|------|
| COCKTAILS SANS ALCOOL                            | 16.- |
| Spritz Zero                                      |      |
| Ecorce d'orange, hibiscus, gentiane, eau gazeuse |      |
| Orange peel, hibiscus, gentian, prosecco         |      |
| Méditerranéen Gin to Zero                        |      |
| G'nuine Zéro, tonic au romarin                   |      |
| G'nuine Zero, rosemary tonic                     |      |
| BOISSONS NATURELLES                              | 10.- |
| Esme Bitter orange sanguine, rhubarbe, gentiane  |      |
| Esme Relevée framboise, pomme, piment            |      |
| Esme Florale poire, fleur de sureau, gingembre   |      |
| MILK-SHAKES                                      | 18.- |
| Parfum au choix : Vanille, Fraise, Chocolat      |      |
| Flavors: Vanilla, Strawberry, Chocolate          |      |
| SMOOTHIES  | 18.- |
| Au choix : Fruits rouges, Fruits exotiques       |      |
| Flavors: Red fruits, Exotic fruits               |      |
| JUS FRAIS  | 14.- |
| Jus de fruits frais pressé minute                |      |
| Freshly squeezed fruit juice                     |      |
| SOFTS DRINKS                                     |      |
| Coca Cola, Zéro - 33 cl                          | 9.-  |
| Jus de pommes - 30 cl                            | 9.-  |
| Fanta - 33 cl                                    | 9.-  |
| Sprite - 33 cl                                   | 9.-  |
| Nestea pêche / citron - 50 cl                    | 9.-  |
| EAUX MINERALES                                   |      |
| Evian - 50 cl                                    | 10.- |
| Badoit - 50 cl                                   | 10.- |
| JUS DE FRUITS                                    |      |
| Carotte, Orange, Pamplemousse, Citron            | 12.- |
| BIÈRES   |      |
| Birra Moretti - 25 cl                            | 12.- |
| Birra Moretti - 50 cl                            | 18.- |

P O O L B A R  
Service de 10h00 à 19h00

| CHAMPAGNES   | 10 cl | 75cl  |
|--|-------|-------|
| S.A. Michel Reybier Brut 1er Cru                         | 26.-  | 145.- |
| S.A. Jeeper Brut Rosé                                    | 27.-  | 160.- |
| S.A. Ruinart Blanc de Blancs                             |       | 340.- |
| S.A. Laurent Perrier « Grand Siècle N°25 »               |       | 450.- |
| VINS BLANCS  | 10 cl | 75cl  |
| 2022 Convergence, Les Parcelles L. Villard, Genève       | 16.-  | 96.-  |
| 2021 Pouilly-Fumé « Auguste », Domaine Riaux             | 18.-  | 110.- |
| 2021 Mâcon-Verzé, Domaine Leflaive, Bourgogne            |       | 210.- |
| 2016 Cos d'Estournel Blanc, Bordeaux                     |       | 300.- |
| 2021 Bolgheri « Costa di Giulia », Michele Satta, Italie |       | 95.-  |
| VINS ROSE  | 10 cl | 75cl  |
| 2022 Côtes-de-Provence, Château La Mascaronne            | 15.-  | 90.-  |
| 2021 Côtes-de-Provence, Château de Lauzade               |       | 70.-  |
| VINS ROUGES  | 10 cl | 75cl  |
| 2018 Peau rouge, Domaine Chafalet, Genève                | 19.-  | 115.- |
| 2018 Barbaresco « Serralunga d'Alba » Domaine Villadoria | 28.-  | 170.- |
| 2016 Les Pagodes De Cos, St-Estèphe                      |       | 175.- |
| 2012 Cos D'Estournel, 2ème Cru Classé, St-Estèphe        |       | 390.- |
| 2020 Beaune 1er Cru, Domaine Bouzereau, Bourgogne        |       | 220.- |

P O O L B A R  
Service de 12h00 à 18h00

T A P A S

|  |      |
|--|------|
| Pan con tomate, anchois fumé<br>Pan con tomate, smoked anchovies | 24.- |
| Culatello, focaccia romarin<br>Culatello, focaccia rosemary      | 28.- |
| Guacamole, croustillant maïs<br>Guacamole, crispy corn           | 22.- |
| Houmous, pain au feu de bois<br>Houmous, wood fire bread         | 22.- |
| Crudités, tzaziki<br>Raw vegetables, tzaziki                     | 20.- |

P I Z Z A S

|  |      |
|--|------|
| Marinara, anchois, tomates et origan<br>Marinara, anchovy, tomatoes and oregano  | 36.- |
| Margherita, tomates «San Marzano» et fior di latte et origan<br>Margherita, «San Marzano» tomatoes and fior di latte and oregano           | 28.- |
| Verdura, courgette, stracciatella di buffala et citron d'Amalfi<br>Verdura, zucchini, stracciatella di buffala and lemon from Amalfi coast | 34.- |
| Tuna, tartare de thon, buratta et pistaches<br>Tuna, tuna tartar, buratta and pistacchios  | 48.- |
| Tartufo, crème de truffe, ricotta et portobello<br>Tartufo, truffle cream, ricotta and portobello  | 52.- |
| Parma, jambon, roquette et tomates cerises<br>Parma, ham, aragula and cherry tomatoes  | 42.- |

P O O L B A R  
Service de 12h00 à 18h00

DE SAISON

|  |              |
|--|--------------|
| Salade grecque<br>Feta, pastèque, oignons rouges et olives taggiasca<br>Greek salad<br>Feta cheese, watermelon, red onion and taggiasca olives | 30.-         |
| Salade sucrine, straciatella et tomates confites<br>Lettuce salad, straciatella and confit tomatoes  | 36.-         |
| Salade de tomates anciennes, cebette et huile vierge<br>Heirloom tomato salad, cebette and virgin oil  | 32.-         |
| Gaspacho de melon, sur glace<br>Melon gazpacho, on ice   | 34.-         |
| Crudo de carabineros, agrumes et herbes fraîches<br>Raw carabineros prawn, citrus and fresh herbs  | 42.-         |
| Poke, avocat et coriandre<br>Avec saumon<br>Poke, avocado and coriander<br>With salmon   | 32.-<br>38.- |
| Lobster roll, légumes croquants et mayonnaise épicée<br>Lobster roll, crispy vegetables and spicy mayonnaise                                   | 48.-         |
| Wrap, volaille, curry et frites<br>Wrap, poultry, curry and fries  | 36.-         |

G A R N I T U R E S

|  |      |
|--|------|
| Frites allumettes, sel marin<br>French fries, sea salt               | 12.- |
| Salade mesclun, vinaigrette acidulée<br>Mesclun salad, sour dressing | 8.-  |

P O O L B A R  
Service de 12h00 à 18h00

PLATS ENFANTS

Volaille croustillante, frites 25.-  
Fried chicken, fries

Mini pizza margherita 22.-  
Mini margherita pizza

Fish and chips de cabillaud 27.-  
Cod fish and chips

DESSERTS EN VERRINE

Fraise, citron et basilic 16.-  
Strawberry, lemon and basil

Chocolat, noisettes et caramel 16.-  
Chocolate, hazelnuts and caramel

Pêche, mûres et verveine 16.-  
Peach, blackberries and verbena

FRUITS ET GLACES

Salade de fruits de saison, sirop vanillé 14.-  
Seasonal fruit salad, vanilla syrup

Pastèque (à partager) 32.-  
Watermelon (to share)

Glaces & Sorbets, Maison Ladurée 14.-  
Ice cream & sorbet from Laduree

Chocolat, caramel, vanille, framboise, pistache, citron ou rose  
Chocolate, caramel, vanilla, raspberry, pistachio, lemon or rose flavor