

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 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.-

Tous nos prix s'entendent en Francs Suisse TTC, service inclus. All prices in Swiss Francs. Service and all taxes are included
Les listes des allergènes et provenance sont disponibles sur demande. The lists of allergens and origin are available on request.

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

CHAMPAGNES	10 cl	75cl
S.A. Michel Reybier Brut 1er Cru	26.-	145.-
S.A. Jeoper 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.-
2019 Mâcon-Prissé, Jules Desjournays, 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
2020 Malbec « Le Franc Bec », Domaine Chafalet, Genève	15.-	90.-
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

À P A R T A G E R

Pan con tomate, anchois fumé 24.-
Pan con tomate, smoked anchovies

Culatello, focaccia romarin 28.-
Culatello, focaccia rosemary

Guacamole, croustillant maïs 22.-
Guacamole, crispy corn

Houmous, pain au feu de bois 22.-
Houmous, wood fire bread

P I Z Z A S

Margherita, tomates «San Marzano», fior di latte et origan 28.-
Margherita, «San Marzano» tomatoes, fior di latte and oregano

Tartufo, crème de truffe, ricotta et portobello 52.-
Tartufo, truffle cream, ricotta and portobello

4.0 Fromaggi, mozzarella, parmigiano reggiano, provola et gorgonzola 34.-
4.0 Fromaggi, mozzarella, Parmigiano Reggiano, provola and gorgonzola

Verdura, courgette, stracciatella di buffala et citron d'Amalfi 44.-
Verdura, zucchini, stracciatella di buffala and lemon from Amalfi coast

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

DE SAISON

Salade grecque Feta, pastèque, oignons rouges et olives taggiasca Greek salad Feta cheese, watermelon, red onion and taggiasca olives	30.-
Salade puntarelle, stracciatella et tomates confites Puntarelle salad, stracciatella and confit tomatoes	36.-
Salade de tomates anciennes, cibette et huile vierge Heirloom tomato salad, cibette and virgin oil	32.-
Crudo de carabineros, agrumes et herbes fraîches Raw carabineros prawn, citrus and fresh herbs	44.-
Lobster roll, légumes croquants et mayonnaise épicée Lobster roll, crispy vegetables and spicy mayonnaise	48.-
Poke, saumon, avocat et coriandre Salmon poke, avocado and coriander	38.-
Gaspacho de melon, sur glace Melon gazpacho, on ice	28.-
Volailles fritto, pesto rosso Fried chicken, red pesto	34.-

G A R N I T U R E S

Frites allumettes, sel marin French fries, sea salt	12.-
Salade mesclun, vinaigrette acidulée 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 ou 4 Fromages) 22.-
Margherita pizza or four-cheese 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