

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

CHAMPAGNE

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, Daumaine Gauby, Côtes Catalanes	19.-
2022 Convergence, Les Parcelles L. Villard, Genève	16.-
2022 Sancerre, Domaine Sautereau, Loire	18.-
2019 Ladoix, Domaine Chevalier, Bourgogne	29.-
2017 Cos D'Estournel blanc, Bordeaux	55.-

VIN BLANC MOELLEUX

2010 Tokaj Aszu 5 Puttonyos, Domaine Hétszölö, 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.-
2019 IGP Collines Rhodaniennes «Syrah Valine», Domaine Jean-Luc Jamet	28.-
2020 Pinot noir, Beaune 1er Cru Pertuiszots, Domaine Bouzereau, Bourgogne	36.-
2019 IGP Alpilles, Domaine de Trevallon, Provence	59.-
2018 Volnay 1er Cru, Clos de la Bousse d'Or, Domaine de la Pousse d'Or	72.-
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 SIGNATURES

De la nature au verre · *From the green to the glass*

28.-

PEPERONI

Shrub de piquillos, Fraise, Tequila, Mezcal, Soda pamplemousse

Piquillos shrub, Strawberry, Tequila, Mezcal, Grapefruit sodal

GRAPPA

Raisin, Pisco, Champagne, Amaro, Bouquet garni, Verjus

Grape, Pisco, Champagne, Amaro, Bouquet garni, Verjus

POMME D'HAPPY

Granny smith, Gin, Distillat de cidre, Verjus, Absinthe

Granny smith, Gin, Cider distillate, Verjus, Absinthe

HORSEBERRY

Framboise, Bourbon, Distillat d'Habanero, Dry vermouth, Tourbe

Raspberry, Bourbon, Habanero distillate, Dry vermouth, Peat



«LA COLLECTION - LRG»

Notre interprétation des grands classiques · *Our interpretation of classics era 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

De la nature au verre · *From the green to the glass*
21.-

PASSIONNÉMENT

Fruit de la passion, Jasmin, Cranberry, Baie de rue, Acide
Passion fruit, Jasmine, Cranberries, Rue berry, Sour

MAGIC LEMON

Cédrat, Bergamote, Citron, Verveine, Soda pamplemousse
Cedrat, Bergamot, Lemon, Verbena, Grapefruit soda

SWEET HEART

Shrub cerise, Gin sans alcool, Verjus, Thym, Ginger ale
Cherry shrub, Non alcoholic gin, Verjus, Thyme, Ginger ale

L E B A R

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		26.-
Belvedere		30.-
Grey Goose		28.-
Beluga Gold Line		32.-
Ketel One		28.-
Le Philtre Organic Vodka		30.-

TEQUILA

Don Julio Blanco		30.-
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		180.-
Clase Azul Ultra Añejo	90.-	320.-
Clase Azul Mezcal Durango	160.-	155.-
Clase Azul Mezcal Guerrero		130.-
Mezcal La Escondida		32.-
Mezcal Pechuga Del Maguey		60.-
Mezcal Tobala Del Maguey		52.-
Mezcal Machetazo		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

Orange, pamplemousse ou citron - 25 cl	12.-
--	------

JUS DE FRUITS

Pomme, ananas ou tomate - 20 cl	10.-
---------------------------------	------

NECTARS

Abricot, pêche ou poire - 20 cl	10.-
---------------------------------	------

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.-
Rilette de sardines aux agrumes <i>Citrus sardine rilette</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

Osciète 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*

THÉ 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 végétale et parfum de roses / *Vegetal touch, roses perfume*

THÉ FUMÉ · *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*