

La Carte

B A R

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.- |
| 2016 Louis Roederer Blanc de blancs | 49.- |
| S.A. Laurent-Perrier, Grand Siècle n°25 Brut | 65.- |

VINS BLANCS

| | |
|--|------|
| 2022 Château La Mascaronne Blanc, côtes de Provence | 15.- |
| 2023 Convergence, Les Parcelles L. Villard, Genève | 16.- |
| 2022 Sancerre, Domaine Sautereau, Loire | 18.- |
| 2020 C.D.N-Villages Les Monts de Boncourt, Domaine Gachot Monot, Bourgogne | 29.- |
| 2011 VdF «Buisson Renard», Didier Dagueneau, Vallée de la Loire | 75.- |
| 2017 Cos D'Estournel blanc, Bordeaux | 55.- |

VINS BLANCS MOELLEUX

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

VIN ROSÉ

| | |
|---|------|
| 2023 Côtes-de-Provence, Château La Mascaronne | 15.- |
|---|------|

VINS ROUGES

| | |
|---|------|
| 2018 Peau rouge, Domaine de Chafalet, Genève | 19.- |
| 2011 Château Cos Labory, St Estèphe | 28.- |
| 2016 Les Pagodes de Cos, Saint Estèphe, Bordeaux | 29.- |
| 2021 Côtes-du-Rhône «Syrah», Domaine Jamet, Vallée du Rhône | 32.- |
| 2020 Beaune 1er Cru Pertuiszots, «Pinot noir», 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.- |

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, maple 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

| | |
|---|------|
| Nespresso sélection Suisse / <i>Nespresso Swiss selection</i> | |
| 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 · *SMOKED 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*



Agriculture biologique / *Organic agriculture*