

Bienvenue au restaurant The HUB,

Notre Chef et son équipe vous propose une cuisine gourmande et conviviale, concoctée avec des produits de qualités labélisés Genève Région Terre Avenir.

Pour accompagner vos plats, découvrez ou re-découvrez nos vins au verre spécialement sélectionnés en accord avec les différentes saveurs cuisinées.



Toute notre équipe vous accueille avec plaisir,  
du lundi au jeudi de 11H45 à 14H45 et de 18H45 à 21H30  
et le vendredi de 11H45 à 14H45

*Share your experience*

**#RamadaEncoreGeneva**

Bon Appétit

## Entrées / Starters

### Ardoise de Tapas « Encore » à partager

Mix tapas for 2 persons

🍷 Chardonnay Barriques, Domaine des Graves, Athénaz 6.50

29.-

### Salade mêlée, vinaigrette moutardée

Green salad, mustard dressing

🍷 Chasselas « Les Fléoles », Domaine des Graves, Athénaz 5.5-

7.-

Plat végétarien

### Marbré de foie gras de canard maison aux figues,

oignons confits, mesclun

Figs and foie gras terrine

🍷 Sauvignon Blanc», Domaine des Graves, Athénaz 7.-

16.-

### Poêlée de Black Tiger au pastis

Pastis fried big shrimps salad

🍷 Nectar blanc, Domaine S. Gros, Dardagny 6.5-

20.-

### Velouté de potimarron,

avec ou sans crème parfumée au lard

Marrow and bacon creamy soup

🍷 Findling, Le Grisot Blanc, Domaine des Charmes, Peissy 6.50

12.-

Plat végétarien

### Ardoise des montagnes

Tonneau cheese and cured ham platter

🍷 Rosé de Gamay « Soleil de Plaisir », Domaine des Graves, Athénaz 5.5

18.-

### Salade César au poulet

Chicken Ceasar salad

🍷 Gamay Vieilles Vignes « Gueule de Loup », Domaine des Graves, Athénaz 5.5-

19.-

### Quatuor de Chèvre en salade,

Goat cheese salad

🍷 Pellegrin Blanc, Domaine Grand Cour, Peissy 6.5-

17.-

Plat végétarien

### Club sandwich poulet-bacon

Chicken and bacon club sandwich

🍷 Chasselas « Etoile de Peissy », Domaine Bosson, Satigny 6.-

20.-

#### Provenance et Origine :

Saumon : Norvège-Elevage / Black Tigers : Vietnam-Elevage

Poissons du jour & du moment : voir Ardoise

Viandes : Porc, Bœuf, Poulet : CH - Canard, Pintade : FR

Origins : Salmon: Norway-Breed / Black Tiger: Vietnam-Breed / Fish of the day: On billboard  
Meats: Pork, Beef, Chicken : CH – Duck, Guinea Fowl : FR





## Plats / Main Course

<b>Encore Burger</b> fait maison, bœuf, vacherin fribourgeois, bacon, sauce du chef <i>Homemade "Encore Beef Burger" with vacherin cheese, bacon and special's Chef sauce</i>	<b>XL</b>	<b>22.-</b> <b>29.-</b>
 <i>Gamaret « Noir Combe », Domaine des Graves, Athénaz 7.-</i>		
<b>Pavé de saumon cuit sur sel,</b> mousseline de topinambours, légumes d'automne, beurre citronné <i>Salt roasted slab of salmon, mashed Jerusalem artichokes and seasonal vegetables, lemon butter sauce</i>		<b>27.-</b>
 <i>Nectar blanc, Domaine S. Gros, Dardagny 6.5-</i>		
 <i>Pellegrin Rouge, Domaine Grand Cour, Peissy 6.5-</i>		
<b>Entrecôte de bœuf grillée</b> (250 grammes), * sauce poivre, beurre maître d'hôtel, échalote <i>Grilled rib steak of beef (250 grammes), pepper sauce, « Maître d'hôtel » butter sauce, shallot sauce,</i>		<b>32.-</b>
 <i>Chapelle de Potensac, Domaine Delon, 2<sup>ème</sup> Vin de Château Potensac, Médoc 7.-</i>		
<b>Poêlée de noix de Saint Jacques,</b> beurre blanc aux noisettes torréfiées, fondue de poireaux, riz pilaf <i>Roasted scallops, hazelnut butter sauce, stewed leeks and pilaw rice</i>		<b>26.-</b>
 <i>Chablis 1er Cru Beauroy, 8.-</i>		
<b>Tartare de bœuf</b> coupé au couteau, préparé en salle <i>Hand cut beef tartar</i>	<i>Avec 2cl Jack Daniels ou Martell VS</i>	<b>26.-</b> <b>29.-</b>
 <i>L'esprit de Genève, Domaine des Graves, Athénaz 7.5-</i>		
 <i>Syrah La Champine, Domaine JM Gérin, Rhône 7.-</i>		
<b>Risotto aux champignons du moment</b> <i>Mushrooms risotto</i>		<b>21.-</b>
 <i>Findling, Le Grisot Blanc, Domaine des Charmes, Peissy 6.5-</i>		
 <i>Pinot Noir « Perseus », St Gall 5.5-</i>		
<b>Suprême de pintade cuit à basse température,</b> pommes grenailles, jus court à la moutarde <i>Low temperature cooked breast of Guinea Fowl served with roasted potatoes</i>		<b>29.-</b>
 <i>L'esprit de Genève, Domaine des Graves, Athénaz 7.5-</i>		
<b>Plat du jour</b> <i>Special of the day</i>		<b>20.-</b>
 <i>Blanc ou Rouge, demandez conseil à votre serveur</i>		

Plat  
végétarien



## Desserts / Desserts

<b>Crème brûlée praliné</b> <i>Praline brulee</i>		<b>9.-</b>
<b>Tartelette tatin aux prunes caramélisées,</b> glace macadamia <i>Caramelized plums tatin tartlet, macadamia ice cream</i>  <i>L'Ancolie, Vin Doux, Domaine des Graves, Athénaz 8.-</i>		<b>9.-</b>
<b>Moelleux au chocolat,</b> rafraîchi Madagascar <i>Chocolate fudge cake, vanilla ice cream</i>  <i>L'esprit de Genève, Domaine des Graves, Athénaz 7.5-</i>		<b>10.-</b>
<b>Coupe Ramada</b> Glaces raspberry, strawberry et vanille, meringue, fruits rouges, chantilly <i>Raspberry, strawberry and vanilla ice cream, red berries, whipped cream</i>		<b>8.-</b>
<b>Café gourmand</b> <i>Sweet tooth coffee</i>		<b>11.-</b>
<b>Glaces et sorbets</b> <i>Ice cream and sorbet</i>	(la boule) <i>per scoop</i>	<b>3.-</b>
<u>Parfums:</u>		

Mapple walnut  
Macadamia  
Swiss chocolate  
Strawberry  
Vanilla cream

M Ö V E N P I C K  
THE ART OF SWISS ICE CREAM

Caramelita  
Expresso croquant  
Raspberry & Strawberry  
Lemon & Lime  
Mango

Pour plus d'informations sur les allergènes présents dans nos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel.  
*For more information on allergens in our dishes, please contact our staff.*

Prix en CHF – TVA à 7.70 % et service inclus  
*Prices are in CHF – VAT 7.70 % and service included*



Commander une carafe d'eau  
Ask a jug of water  
1.-



## Les vins blancs/ *White wines*

	1dl	5dl	7.5dl
<b>Domaine des Graves- N Cadoux - Athénaz – Genève – SUISSE</b>			
2016 Chasselas « Les Fléoles »	5.5-	20.-	29.-
2014 Chardonnay « Silène »			30.-
2016 Assemblage Pinot blanc & Pinot Gris		21.-	31.-
2014 Chardonnay Barriques	6.5-		32.-
2014 Sauvignon Blanc	7.-		33.-
2013 L'Ancolie ( <i>Vin Doux</i> )	8.-	32.-	
<b>Domaine des Abeilles d'Or - R Desbaillets – Chouilly - SUISSE</b>			
2016 Viognier			32.-
<b>Domaine Le Grand Clos – JM Nouvelle – Satigny – SUISSE</b>			
2015 Muscat			41.-
2014 Sauvignon Blanc			41.-
2016 Traminer			43.-
2016 Savagnin Blanc « Iconique »			43.-
<b>Domaine des Bossons – Satigny – SUISSE</b>			
2017 Chasselas « Etoile de Peissy »	6.-		32.-
<b>Domaine des Charmes – Peissy – SUISSE</b>			
2016 Findling, Le Grisè Blanc	6.5-		36.-
<b>Domaine Grand'Cour – JP Pellegrin - Peissy – SUISSE</b>			
2016 Pellegrin Blanc	6.5-		34.-
2016 Grand Cour AOC Blanc			55.-
<b>Domaine Stéphane Gros – S Gros - Dardagny – SUISSE</b>			
2013 Chardonnay La Salamandre Tachetée			49.-
2014 Sauvignon La Salamandre Tachetée			49.-
2016 Nectar de Blanc	6.5-		39.-
<b>Domaine La Colombe – R Paccot – Féchy - SUISSE</b>			
2016 Chasselas La Colombe			30.-
<b>Domaine Agnès et Didier Dauvissat– Bourgogne – FRANCE</b>			
2017 Chablis 1 <sup>er</sup> Cru Beuroy	8.-		46.-

## Les vins rosés/ *Rosé wines*

<b>Domaine des Graves- N Cadoux - Athénaz – Genève – SUISSE</b>			
2017 Rosé de Gamay « Soleil de Plaisir »	5.5-	19.-	27.-
<b>Domaine Le Grand Clos – JM Nouvelle – Satigny – SUISSE</b>			
2017 Rosé de Gamay			30.-
<b>Domaine Allegria – Coteaux du Languedoc – FRANCE</b>			
2016 Dolce Vita			28.-

N'hésitez pas à nous demander un "Wine Bag"  
si vous souhaitez terminer votre bouteille de vin plus tard.



## Les vins rouges/ *Red wines*

	1dl	5dl	7.5dl
<b>Domaine des Graves- N Cadoux - Athénaz – Genève – SUISSE</b>			
2016 Gamay Vieilles Vignes « Gueule de Loup »	5.5	20.-	29.-
2016 Pinot Noir « Belle de Nuit »			32.-
2016 Gamaret « Noir Combe »	7.-	24.-	36.-
2015 L'Esprit de Genève	7.5-		39.-
<b>Domaine des Abeilles d'Or – R Desbaillets - Chouilly – SUISSE</b>			
2014 Assemblage « Douce Noire »			41.-
<b>Domaine Le Grand Clos – JM Nouvelle – Satigny – SUISSE</b>			
2012 Pinot Noir			43.-
2016 Rouge Gamay			36.-
2015 Cabernet « Iconique »			52.-
<b>Domaine Grand'Cour – JP Pellegrin - Peissy – SUISSE</b>			
2016 Pellegrin Rouge	6.5-		34.-
2015 Grand Cour AOC Rouge			59.-
<b>Domaine Stéphane Gros – S Gros - Dardagny – SUISSE</b>			
2016 Cuvée «Le Zup », Assemblage			49.-
2014 Le Nectar, Assemblage			49.-
<b>Domaine Schmidheiny – St Gall – SUISSE</b>			
2010 Pinot Noir « Perseus »	5.5-		29.-
<b>France - Château de Ferrand - Saint-Emilion - FRANCE</b>			
2014 Le Différent			32.-
2011 Grand cru Château de Ferrand			49.-
<b>Domaine Delon – Château Potensac - Médoc – FRANCE</b>			
2012 La Chapelle de Potensac	7.-		39.-
<b>Domaine JM Gérin - Rhône – FRANCE</b>			
2016 Syrah La Champine « VDP des Collines Rhodaniennes »	7.-		42.-
<b>Domaine Guigal – E Guigal - Rhône – FRANCE</b>			
2015 Crozes Hermitage			39.-
<b>Domaine Sao Del Coster – Priorat – ESPAGNE</b>			
2015 S de Sao Del Coster 2014			32.-
<b>Domaine Douro – Melgaço – PORTUGAL</b>			
2013 Quinta dos Poços Reserva			30.-

## Les vins mousseux / *Sparkling wines*

SA	Prosecco Brut, Clara C, Italie	7.-	40.-
SA	Champagne DEUTZ Brut, Ay, France	11.-	75.-





Hôtel Ramada Encore Genève  
10-12 route des jeunes  
1227 Carouge / GE

Tel : 022 309 50 00  
[www.ramada-encore-geneve.ch](http://www.ramada-encore-geneve.ch)

RAMADA  
WORLDWIDE

