



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 7H00 à 21H30
et le vendredi de 7H00 à 16h00

Share your experience

#RamadaEncoreGeneva

Bon Appétit



Entrées / Starters

Entrée / Plat

Salade mêlée, vinaigrette moutardée

Green salad, mustard dressing



Chasselas « Les Fléoles », Domaine des Graves 5.-



Gamay Vieilles Vignes « Gueule de Loup », Domaine des Graves 5.-

7.-

Velouté de potimarron, crème parfumée au lard

Marrow and bacon creamy soup



Sauvignon blanc, Domaine des Graves 7.-

12.-

Œuf cocotte au foie gras

Roasted cream and hard boiled egg, fried slice of foie gras



Muscat, Domaine Le Grand Clos, 7.5-

15.-

Salade César au poulet

Chicken Ceasar salad



Rosé de Gamay « Soleil de Plaisir », Domaine des Graves 5.-

11.- / 19.-

Quatuor de Chèvre en salade

Goat cheese salad



Gamay Vieilles Vignes « Gueule de Loup », Domaine des Graves 5.-

17.-



Arancini farcis aux champignons sur coulis de tomates

Mushrooms stuffed arancini served with tomato sauce



S de Sao Del Coster 6.5-

11.- / 22.-



en faveur de

Commandez une carafe d'eau

Ask a jug of water

Chf 1.-

*Demi-portion pour les enfants (- de 12 ans) sur toute notre carte :
-50% sur le prix affiché*



Plats / Main Course

Encore Burger	21.-
Bœuf, vacherin fribourgeois, bacon, sauce du chef	
<i>Homemade "Encore Beef Burger" with vacherin cheese, bacon and special's Chef sauce</i>	
 <i>Gamaret « Noir Combe », Domaine des Graves 7.-</i>	
Souris d'agneau confite sur lit de semoule	29.-
<i>Braised shank of lamb served with glazed vegetables and semolina</i>	
 <i>Syrah « Iconique », Domaine Le Grand Clos 10.-</i>	
Magret de canard poêlé, purée de patates douces, sauce à l'orange	27.-
<i>Roasted breast of duck served with mashed sweet potatoes and orange sauce</i>	
 <i>Pinot Noir « Belle de Nuit », Domaine des Graves 6.-</i>	
Entrecôte de bœuf grillée (250 grammes),	32.-
Sauce poivre, beurre maître d'hôtel, béarnaise	
<i>Grilled rib steak of beef (250 grammes)</i>	
<i>Pepper sauce, « Maître d'hôtel » butter sauce, bearnaise sauce</i>	
 <i>Saint Emilion Le Différent, Château Ferrand 7.5-</i>	
Le Poisson du moment	25.-
<i>Seasonal Fish</i>	
 <i>Pellegrin Blanc, Domaine Grand Cour 6.5-</i>	
Tartare de bœuf 180 g, cru ou cuit,	25.-
<i>Beef tartar raw or seared</i>	
 <i>Gamaret « Noir Combe », Domaine des Graves 7.-</i>	
 Risotto crémeux aux saveurs des sous-bois	20.-
<i>Mushrooms creamy risotto</i>	
 <i>Chardonnay Barriques, Domaine des Graves 6.5-</i>	
Club sandwich poulet-bacon	19.-
<i>Chicken and bacon club sandwich</i>	
 <i>Pinot Noir « Belle de Nuit », Domaine des Graves 6.-</i>	
 Club sandwich aux légumes grillés	18.-
<i>Vegetables club sandwich</i>	
 <i>Gamay Vieilles Vignes « Gueule de Loup », Domaine des Graves 5.-</i>	

Nos plats sont accompagnés d'une garniture de saison, composée de féculent et légumes labélisés GRTA.



Desserts / *Desserts*

Café gourmand <i>Sweet tooth coffee</i>	10.-
Tarte au citron meringuée revisitée <i>Chef's lemon meringue pie</i>	11.-
Mousse au chocolat Suisse <i>Chocolate mousse</i>	9.-
Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	9.-
Coupe glacée Danemark Glace vanille, nappage chocolat, crème chantilly <i>Vanilla ice cream, warm chocolate sauce, whipped cream</i>	9.-
Coupe « D'en haut » Glace double crème et meringues, fruits rouges, crème chantilly <i>Double cream and meringues ice cream, red berries, whipped cream</i>	8.-
Glaces et sorbets <i>Ice cream and sorbet</i>	(la boule) 3.- <i>per scoop</i>

M Ö V E N P I C K

THE ART OF SWISS ICE CREAM

Parfums:

Maple walnut
Macadamia
Swiss chocolate
Strawberry
Vanilla cream

Caramelita
Expresso croquant
Raspberry & Strawberry
Lemon & Lime
Mango

Provenance et Origine

Poissons : Elevage DK
Origins : Fish : Breeding DK

Viandes : Agneau : NZ & Chili / Porc, Bœuf, Poulet : CH / Canard : FR
Meats: Lamb: NZ & Chili / Pork, Beef, Chicken : CH / Duck: FR



NOTRE SELECTION DE VINS / *Wine selection*

1dl 5dl 7.5dl

Les vins mousseux / Sparkling wines

SA Prosecco Brut, Clara C, Italie	6.-		37.50
SA Champagne DEUTZ Brut, Ay, France	10.-		75.-

Les vins blancs / White wines

Domaine des Graves- Athénaz – Genève – SUISSE

2013 Chasselas « Les Fléoles »	5.-	17.-	25.-
2012 Chardonnay « Silène »		19.-	27.-
2014 Assemblage Pinot blanc & Pinot Gris			29.-
2011 Chardonnay Barriques	6.50		31.-
2012 Sauvignon Blanc	7.-		32.-

Domaine Le Grand Clos – JM Nouvelle – Satigny – SUISSE

2015 Muscat	7.50		41.-
2014 Sauvignon Blanc			41.-
2016 Traminer			41.-
2016 Savagnin Blanc « Iconique »			43.-

Domaine Grand’Cour – JP Pellegrin - Peissy – SUISSE

2016 Pellegrin Blanc	6.50		32.-
2016 Grand Cour AOC Blanc			55.-

Domaine Stéphane Gros – S Gros - Dardagny – SUISSE

2013 Chardonnay La Salamandre Tachetée			49.-
2014 Sauvignon La Salamandre Tachetée			49.-

Domaine Soalheiro – Melgaço – PORTUGAL

2015 Alvarinho Soalheiro vinho verde			31.-
--------------------------------------	--	--	------

Les vins rosés / Rosé wines

Domaine des Graves- N Cadoux - Athénaz – Genève – SUISSE

2014 Rosé de Gamay « Soleil de Plaisir »	5.-	17.-	27.-
--	-----	------	------

Domaine Le Grand Clos – JM Nouvelle – Satigny – SUISSE

2016 Rosé de Gamay			27.-
--------------------	--	--	------

Domaine Allegria – Coteaux du Languedoc – FRANCE

2016 Dolce Vita			28.-
-----------------	--	--	------



Les vins rouges / Red wines

	1dl	5dl	7.5dl
Domaine des Graves- N Cadoux - Athénaz – Genève – SUISSE			
2013 Gamay Vieilles Vignes « Gueule de Loup »	5.-	17.-	27.-
2012 Pinot Noir « Belle de Nuit »	6.-		29.-
2013 Gamaret « Noir Combe »	7.-	25.-	36.-
Domaine Le Grand Clos – JM Nouvelle – Satigny – SUISSE			
2012 Pinot Noir			43.-
2016 Rouge Gamay			36.-
2015 Syrah « Iconique »	10.-		52.-
Domaine Grand’Cour – JP Pellegrin - Peissy – SUISSE			
2016 Pellegrin Rouge			32.-
2014 Grand Cour AOC Rouge			59.-
Domaine Stéphane Gros – S Gros - Dardagny – SUISSE			
2016 Cuvée «Le Zup », Assemblage			49.-
2014 Le Nectar, Assemblage			49.-
Domaine des Abeilles d’Or – R Desbaillets - Chouilly – SUISSE			
2014 Assemblage « Douce Noire »			41.-
France - Château de Ferrand - Saint-Emilion - FRANCE			
2011 Le Différent	7.50		32.-
2011 Grand cru Château de Ferrand			49.-
Domaine Douro – Melgaço – PORTUGAL			
2013 Quinta dos Poços Reserva			30.-
Domaine Sao Del Coster – Priorat – ESPAGNE			
2015 S de Sao Del Coster 2014	6.50		32.-

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

Prix en CHF – TVA à 8.00 % et service inclus
Prices are in CHF – VAT 8.00 % and service included





10-12 route des jeunes
1227 Carouge / GE

Tel : 022 309 50 00

www.ramada-encore-geneve.ch

