



HOTEL METROPOLE  
GENEVE  
1854



# La piazza



CHEF JÉRÔME MANIFACIER

## LES ENTRÉES & SALADES

STARTERS & SALADS

<b>SALADE CAESAR AU POULET,</b> CHICKEN CAESAR SALAD	28.-
<b>TOMATES BURRATA AU BASILIC &amp; PIGNONS DE PIN GRILLÉS</b> TOMATOES & BURRATA WITH BASIL & GRILLED PINE NUTS	20.-
<b>CEVICHE DE CABILLAUD AU LAIT DE COCO &amp; CORIANDRE FRAÎCHE</b> COD CEVICHE WITH COCONUT MILK & FRESH CORIANDER	24.-
<b>POULPE &amp; AVOCAT EN VINAIGRETTE AU JAMBON CRU</b> OCTOPUS & AVOCADO WITH RAW HAM & VINAIGRETTE	25.-
<b>ASSIETTE DE VIANDE SÉCHÉE DU VALAIS, CONDIMENTS &amp; PAIN DE SEIGLE BEURRÉ</b> AIR-DRIED BEEF FROM VALAIS REGION, CONDIMENTS & RYE BREAD WITH BUTTER	32.-

## LES INCONTOURNABLES

COMFORT FOOD

<b>CROQUE-MONSIEUR AU VIEUX GRUYÈRE</b> CROQUE-MONSIEUR WITH OLD GRUYERE	28.-
<b>BEEF BURGER MÉTROPOLE OU CHEESEBURGER MÉTROPOLE</b> METROPOLE BEEF BURGER OR METROPOLE CHEESEBURGER	39.-
<b>BRIOCHE AU BŒUF MARINÉ, SAUCE TATAKI ET WAKAMÉ</b> BRIOCHE WITH MARINATED BEEF, TATAKI & WAKAME SAUCE	25.-
<b>LE SO BRITISH – PAIN MOELLEUX, CONCOMBRE,</b> MASCARPONE PARFUMÉ À LA MENTHE SO BRITISH – SOFT BREAD, CUCUMBER, MASCARPONE FLAVORED WITH MINT	18.-
<b>CLUB SANDWICH CLASSIQUE (AVEC OU SANS BACON)</b> CLASSIC CLUB SANDWICH (BACON ON REQUEST)	32.-

## LES PLATS PRINCIPAUX

---

### MAIN COURSES

- SPAGHETTI FUMÉS** AUX GAMBAS & CITRON VERT, 38.-  
SALADE DE ROQUETTE  
SMOKED SPAGHETTI WITH PRAWNS & LIME, ARAGULA SALAD
- LES PERCHES DU LÉMAN**, FRITES & SAUCE TARTARE 45.-  
PERCH FROM LAKE GENEVA, FRENCH FRIES & TARTAR SAUCE
- CUISSÉ DE VOLAILLE DE PERLY EN PIPERADE**, RIZ PARFUMÉ AU JASMIN 38.-  
CHICKEN LEG FROM PERLY IN PIPERADE, JASMINE FLAVORED RICE
- RISOTTO DE SOT-L'Y-LAISSE**, ASPERGES VERTES & ÉMULSION DE CHARDONNAY 36.-  
RISOTTO OYSTER CHICKEN, GREEN ASPARAGUS & CHARDONNAY EMULSION
- CROMESQUIS DE QUINOA** AUX OLIVES, FINE RATATOUILLE AU BASILIC, 28.-  
COULIS DE POIVRON ROUGE AU VINAIGRE DE XÉXÈS  
QUINOA CROMESQUIS WITH OLIVES, FINE RATATOUILLE WITH BASIL,  
RED PEPPER COULIS WITH SHERRY VINEGAR

## LES FROMAGES

---

### CHEESES

- ASSIETTE DE FROMAGES SUISSES AFFINÉS**, CHUTNEY & PAIN AUX FRUITS 25.-  
SWISS CHEESE SELECTION, CHUTNEY & DRIED FRUIT BREAD

## LES DOUCEURS

---

### DESSERTS

- BABA AU RHUM** & GLACE AUX RAISINS SECS 12.-  
RUM BABA & RAISIN ICE CREAM
- TARTELETTE AUX FRUITS** PARFUMÉS AU BASILIC 12.-  
BASIL FLAVORED FRUIT TARTLET
- DUO DE MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR & CARMEL**, CROUSTILLANT AUX NOISETTES 12.-  
DUO OF DARK CHOCOLATE & CARMEL MOUSSE, CRISPY HAZELNUTS



#### PROVENANCES

POULET, BŒUF, VEAU, PORC - SUISSE | CHARCUTERIE - SUISSE | POULPE - GRÈCE | SAUMON - NORVÈGE & ÉCOSSE | GAMBAS - VIETNAM | CABILLAUD - ATLANTIQUE

LES PRIX SONT EN CHF ET INCLUENT LA TVA DE 7.7%.

POUR PLUS D'INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES QUE PEUVENT CONTENIR CERTAINES PRÉPARATIONS, MERCI DE VOUS ADRESSER À NOTRE PERSONNEL.

#### ORIGINS

CHICKEN, BEEF, VEAL, PORK - SWITZERLAND | CURED MEATS - SWITZERLAND | OCTOPUS - GREECE | SALMON - NORWAY & SCOTLAND | GAMBAS - VIETNAM | COD - ATLANTIC

PRICES ARE IN CHF AND INCLUDE VAT OF 7.7%.

FOR MORE INFORMATION REGARDING ALLERGENIC PRODUCTS, PLEASE ADVISE OUR WAITING STAFF.

## CARTE DES BOISSONS

### LES BIÈRES / BEERS

<b>Calvinus</b> , Suisse 33cl 5,2%	14.-
<b>Cardinal Spéciale</b> , Suisse 33cl 5,2%	11.-
<b>Heineken</b> , Pays-Bas 33cl 5%	14.-
<b>Corona</b> , Mexique 35,5cl 4,6%	14.-
<b>1664</b> , France 25cl 5,5%	12.-
<b>Guinness</b> , Irlande 33cl 4,2%	14.-
<b>Erdinger blanche</b> , Allemagne 33cl 5,3%	14.-
<b>Feldschlösschen</b> , sans alcool, Suisse 33cl 0,5%	11.-

### EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS

<b>Henniez bleu</b> 33cl	8.-
<b>Perrier</b> 33cl	10.-
<b>Evian</b> 50cl	10.-
<b>Badoit</b> 50cl	10.-
<b>San Pellegrino</b> 50cl	10.-

### LES SODAS / SOFT DRINKS

<b>Coca, Coca Zero</b> 33cl	10.-
<b>Orangina</b> 25cl	10.-
<b>Sprite</b> 33cl	10.-
<b>Red Bull</b> 25cl	10.-
<b>Tonic</b>	
Fever-Tree, 1724 20cl	9.-
<b>Schweppes</b>	
Indian Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon 20cl	9.-
<b>Ice Tea citron</b> 25cl	
Lemon Ice Tea	10.-

### CHAMPAGNES AU VERRE / BY THE GLASS

Laurent-Perrier La Cuvée	21.-
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	25.-

### VINS BLANCS / WHITE WINES

Chasselas, Domaine des Lolliets 2018, Soral, Suisse	8.-
Petite Arvine, Gérald Clavier 2018, Valais, Suisse	13.-
Chablis Billaud-Simon 2018, Bourgogne, France	14.-
Pouilly Fumé Les Charmes 2016, Loire, France	13.-

### VIN ROSÉ / ROSÉ WINE

Minuty Prestige 2019	12.-
AOC Côtes-de-Provence, France	

### VINS ROUGES / RED WINES

Brancaia Tre Podere 2016, Toscane, Italie	9.-
Gamaret Noir Combe 2018, Genève, Suisse	12.-
Mercurey La Framboisière 2018, Bourgogne, France	13.-
La Demoiselle de Sociando-Mallet 2017, Bordeaux, France	14.-