



HOTEL METROPOLE
GENEVE
1854



La piazza



CHEF JÉRÔME MANIFACIER

LES ENTRÉES & LES SALADES

STARTERS & SALADS

SALADE CAESAR AU POULET CHICKEN CAESAR SALAD	28.-
TOMATES & BURRATA AU BASILIC, PIGNONS DE PIN GRILLÉS TOMATOES & BURRATA WITH BASIL, GRILLED PINE NUTS	20.-
CEVICHE DE CABILLAUD AU LAIT DE COCO & CORIANDRE FRAÎCHE COD CEVICHE WITH COCONUT MILK & FRESH CORIANDER	24.-
POULPE & AVOCAT EN VINAIGRETTE AU JAMBON CRU OCTOPUS & AVOCADO WITH RAW HAM & VINAIGRETTE	25.-
TARTARE DE VEAU À LA PISTACHE & OLIVES NOIRES, PICKLES DE CHANTERELLES & LÉGUMES DE SAISON VEAL TARTARE WITH PISTACHIO AND BLACK OLIVES, CHANTERELLES PICKLES AND SEASONAL VEGETABLES	32.-
CARPACCIO DE MELON, CHIFFONNADE DE JAMBON DE PARME, GELÉE DE PORTO & GRENADE FRAÎCHE MELON CARPACCIO, PARMA HAM CHIFFONNADE, PORT JELLY AND FRESH POMEGRANATE	28.-
HOUMOUS MAISON ET PAIN PITA HOMEMADE HUMMUS AND PITA BREAD	20.-

LES INCONTOURNABLES

COMFORT FOOD

CROQUE-MONSIEUR AU VIEUX GRUYÈRE CROQUE-MONSIEUR WITH OLD GRUYERE	28.-
BEEF BURGER MÉTROPOLE OU CHEESEBURGER MÉTROPOLE METROPOLE BEEF BURGER OR METROPOLE CHEESEBURGER	39.-
CARPACCIO DE BOEUF MARINÉ AU POIVRE & CONDIMENTS EXOTIQUES, SORBET AU THYM BEEF CARPACCIO MARINATED IN PEPPER & EXOTIC CONDIMENTS, THYME SORBET	25.-
BURGER VÉGÉTARIEN VEGGIE BURGER	34.-
CLUB SANDWICH CLASSIQUE (BACON SUR DEMANDE) CLASSIC CLUB SANDWICH (BACON ON REQUEST)	32.-

LES PLATS PRINCIPAUX

MAIN COURSES

SPAGHETTI AUX CALAMARS SAUTÉS EN PERSILLADE & CHORIZO IBÉRIQUE, ÉMULSION D'AGRUMES & CITRON NOIR SAUTÉED SQUID SPAGHETTI WITH PARSLEY AND IBERIAN CHORIZO, CITRUS AND BLACK LEMON EMULSION	38.-
LES FILETS DE PERCHES, FRITES & SAUCE TARTARE FILLET OF PERCHES, FRENCH FRIES & TARTAR SAUCE	45.-
DOS DE CABILLAUD DORÉ SUR PEAU, SAUCE VIERGE, FINE RATATOUILLE AU BASILIC, COULIS DE POIVRON ROUGE PAN FRIED COD FISH, VIRGIN SAUCE, FINE RATATOUILLE WITH BASIL, RED PEPPER COULIS	38.-
ENTRECÔTE DE LA BOUCHERIE DU MOLARD RASSIS, SAUCE BÉARNAISE, PRESSÉ DE POMMES DE TERRE, BRÉSAOLA GRATINÉE AU PARMESAN, SUCRINE BRAISÉE AU JUS DE BŒUF RASSIS GRAND CRU ENTRECÔTE, BEARNAISE SAUCE, MASHED POTATOES, BRESAOLA GRATINE WITH SWEET PARMESAN BRAISED WITH BEEF JUICE	52.-
SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU RAS EL HANOUT, RIZ PARFUMÉ AUX ABRICOTS SECS, COURGETTES CONFITES AU THYM CONFIT LAMB SHANK WITH RAS EL HANOUT, RICE FLAVOURED WITH DRIED APRICOTS, ZUCCHINI CONFIT WITH THYME	42.-
RISOTTO DE RIZ VÉNÉRÉ AUX CHANTERELLES & ÉMULSION DE CRUSTACÉS BLACK RICE RISOTTO WITH CHANTERELLES, SHELL EMULSION	34.-
CROMESQUIS DE QUINOA AUX OLIVES, FINE RATATOUILLE AU BASILIC, COULIS DE POIVRON ROUGE AU VINAIGRE DE XÉRÈS QUINOA CROMESQUIS WITH OLIVES, FINE RATATOUILLE WITH BASIL, RED PEPPER COULIS WITH SHERRY VINEGAR	28.-
SUPRÊME DE PINTADE, CROÛTE DE DATTES & NOIX DE PÉCAN, SEMOLINO CROUSTILLANT, KETCHUP DE POIVRON ROUGE, CRÉMEUX D'AUBERGINES GRILLÉES SUPREME OF GUINEA WITH DATE CRUST AND PECAN NUTS, CRISPY SEMOLINO RED PEPPER KETCHUP, CREAMY GRILLED EGGPLANT	39.-

LES DOUCEURS

DESSERTS

BABA AU RHUM & GLACE AUX RAISINS SECS RUM BABA & RAISIN ICE CREAM	12.-
VACHERIN GLACÉ AUX SAVEURS DE FRUITS ROUGES & VERVEINE GLAZED VACHERIN WITH RED FRUITS & VERBENA	12.-
MI-CUIT AU CHOCOLAT VALRHONA, GLACE VANILLE VALRHONA CHOCOLATE SEMI-COOKED, VANILLA ICE CREAM	12.-



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

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

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS

Henniez bleu 33cl	8.-
Perrier 33cl	10.-
Evian 50cl	10.-
Badoit 50cl	10.-
San Pellegrino 50cl	10.-

LES SODAS / SOFT DRINKS

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