



**La carte du midi**  
**Lunch Menu**  
*Business & Shopping*

Dernière commande à 13h45  
Last order at 1.45 pm

*« Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions,  
de tous les pays et de tous les jours »  
Anthelme Brillat-Savarin*

Carte servie du mardi au vendredi inclus  
Menu served from Tuesday to Friday inclusive

## Les hors-d'œuvre

**Asperges blanches de Cavaillon**, sabayon aux morilles, tartare de radis red meat 🌱🍷

CHF 29.-

**Panna cotta iodée**, crevettes croustillantes, émulsion à l'oseille 🍷🍷🍷🍷

CHF 24.-

**Tartare de veau à l'italienne**, focaccia toastée, olives noires de Kalamata 🍷🍷

CHF 29.-

**Tataki de thon rouge**, avocat grillé, mayonnaise wasabi

CHF 26.-

## Les plats

**Filet de bœuf grillé**, jus crémé au poivre vert,  
panisse à la carotte, oignons nouveaux confits 🍷🍷

CHF 52.-

**Pappardelle au pesto d'ail des ours**, pignons de pin et gel au citron noir 🌱🍷🍷🍷

CHF 41.-

**Fish'n chips de cabillaud skrei** à ma façon,  
pommes pont-neuf, salade de dent-de-lion à l'échalote 🍷🍷🍷🍷

CHF 46.-

**Duo d'épaule et ris de veau en feuilleté**,  
tartare de courgettes blanches, arancini aux vermicelles grillés 🍷🍷🍷

CHF 49.-

**Dos de lieu jaune grillé sur peau**, soupe de poissons de roche,  
fenouil confit, écrasé de pommes de terre à l'huile basilic-menthe 🍷🍷

CHF 48.-

## Les desserts

**Brie** de Meaux aux dernières truffes noires Melanosporum 🍷  
CHF 16.-

Pastry  
week **Inspiration alpine, Génépi et myrtilles** 🍷 🍷  
CHF 18.-

**Tarte Tatin à ma façon** 🍷 🍷  
CHF 16.-

**Saint-Honoré au chocolat Bassam 69%** 🍷 🍷  
CHF 16.-

**Entremets mangue-ananas-gingembre** 🍷 🍷  
CHF 16.-

**Café gourmand** 🍷 🍷 🍷 🍷  
CHF 14.-

### *Côté Formules*

|                         |      |
|-------------------------|------|
| Entrée   Plat   Dessert | 68.- |
| Entrée   Plat           | 56.- |
| Plat   Dessert          | 56.- |

**Eau minérale plate ou pétillante (5dl.) et café ou thé offerts  
pour toute formule choisie**

🌱 Végétarien 🍷 Arachide 🍷 Fruits à coque 🍷 Gluten 🍷 Lactose

Pour plus d'informations sur les allergènes dans nos plats,  
veuillez-vous adresser à notre maître d'hôtel et n'hésitez pas à nous indiquer vos intolérances.

*Nos prix sont indiqués en Francs Suisses (CHF), service et TVA 8,1% inclus*

*Provenance des viandes :*

Bœuf : Suisse

Veau : Suisse

*Provenance des poissons :*

Cabillaud : Atlantique Nord

Crevettes : Océan Indien

Thon : Atlantique Nord-Est

Lieu jaune : Atlantique Nord

*Provenance des pains & toasts : Suisse*

*Afin de préserver toute leur qualité et leur fraîcheur, nous aimerions vous informer que tous nos produits sont rigoureusement sélectionnés directement auprès des producteurs et artisans.*

*Nous sommes tributaires du marché et certains produits peuvent occasionnellement nous faire défaut, nous vous prions de nous en excuser*



Évaluez votre expérience sur TripAdvisor.  
Vous êtes nos meilleurs ambassadeurs !

## Les vins au verre

### BLANCS

#### Suisse

|                                                                                      |       |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|
| Assemblage, Domaine des Graves <i>Pinot gris, pinot blanc - Genève</i>               | 10 cl | 10.  |
| Intuition, vin doux, La Cave de Genève <i>Muscat, Sauvignon gris, Gewürztraminer</i> | 10 cl | 10.- |
| Divina, Domaine des Dix Vins <i>Donauveltliner - Genève</i>                          | 10 cl | 12.  |

#### France

|                                                                                                                                   |       |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|
| Sancerre, Domaine du Nozay - Vallée de la Loire  | 10 cl | 14.  |
| Condrieu, Domaine François Merlin - Vallée du Rhône                                                                               | 10 cl | 16.- |
| Chassagne-Montrachet, Domaine Bachey-Legros - Bourgogne                                                                           | 10 cl | 22.- |

### ROSÉ

#### France

|                                                        |       |      |
|--------------------------------------------------------|-------|------|
| Côtes de Provence, Château d'Esclans, Whispering Angel | 10 cl | 12.- |
|--------------------------------------------------------|-------|------|

### ROUGES

#### Suisse

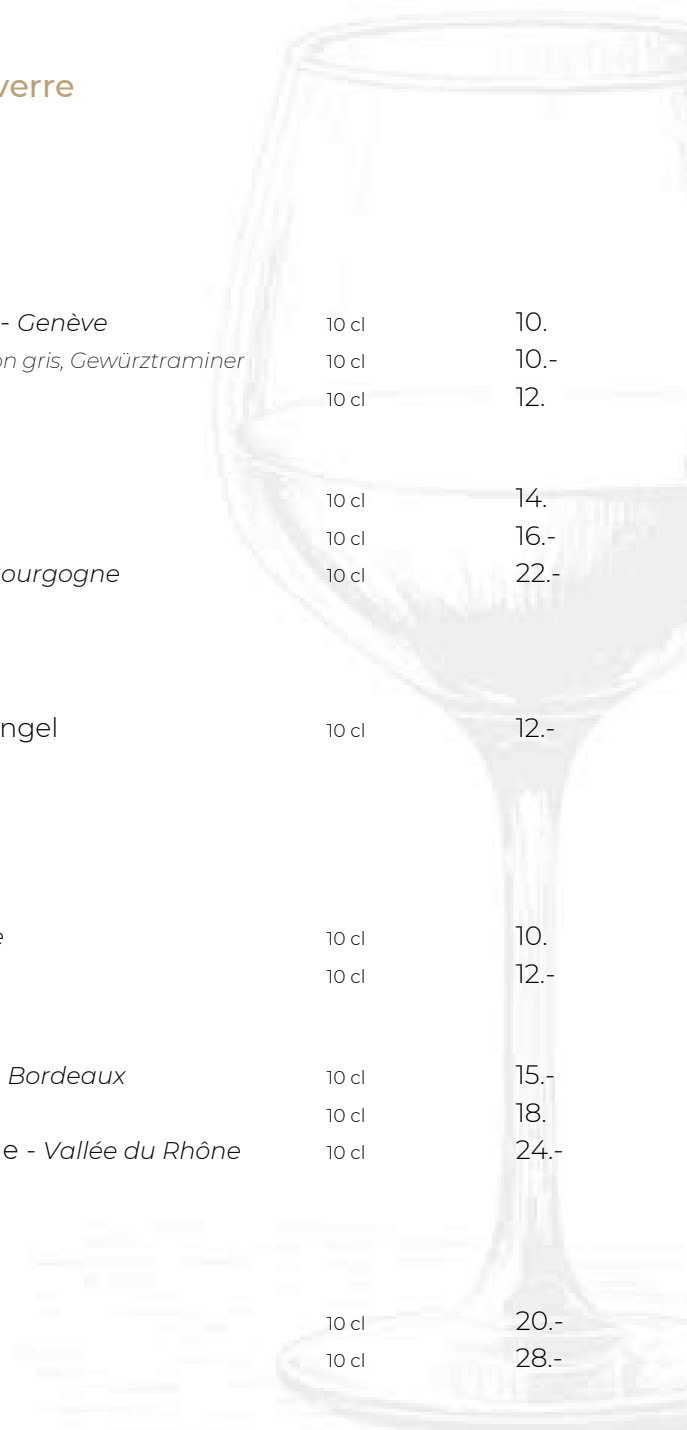
|                                                           |       |      |
|-----------------------------------------------------------|-------|------|
| Gueule de Loup, Domaine des Graves <i>Gamay - Genève</i>  | 10 cl | 10.  |
| L'Enchanteur, Domaine des Dix Vins <i>Merlot - Genève</i> | 10 cl | 12.- |

#### France

|                                                                    |       |      |
|--------------------------------------------------------------------|-------|------|
| Saint-Emilion de Quintus, Domaine Clarence Dillon - Bordeaux       | 10 cl | 15.- |
| Gevrey-Chambertin, Domaine Coillot - Bourgogne                     | 10 cl | 18.  |
| Châteauneuf-du-Pape, Domaine du Vieux Télégraphe - Vallée du Rhône | 10 cl | 24.- |

### CHAMPAGNES

|                                |       |      |
|--------------------------------|-------|------|
| La Cuvée Brut, Laurent-Perrier | 10 cl | 20.- |
| La Cuvée Rosé, Laurent-Perrier | 10 cl | 28.- |



## Starters

**White asparagus** from Cavaillon, morel sabayon, red meat radish tartare 🌱 🍷

CHF 29.-

**Seaweed panna cotta**, crispy shrimps, sorrel emulsion 🥞 🍷 🍴 🍷

CHF 24.-

**Italian-style veal tartare**, toasted focaccia, Kalamata black olives 🍴 🍷

CHF 29.-

**Red tuna tataki**, grilled avocado, wasabi mayonnaise

CHF 26.-

## Main Meals

**Grilled beef fillet**, creamy green pepper sauce, carrot panisse, caramelised spring onions 🍷 🍷

CHF 52.-

**Pappardelle with wild garlic pesto**, pine nuts and black lemon gel 🌱 🍷 🍴 🍷

CHF 41.-

**Fish and chips made with skrei cod**,  
pont-neuf potatoes, dandelion salad with shallots 🥞 🍷 🍴 🍷

CHF 46.-

**Duo of shoulder and veal sweetbreads in puff pastry**,  
white courgette tartare, arancini with grilled vermicelli 🍷 🍴 🍷

CHF 49.-

**Grilled pollock fillet on the skin**, rock fish soup,  
confit fennel, mashed potatoes with basil and mint oil 🍴 🍷

CHF 48.-

## Desserts

**Brie** de Meaux with the last black *Melanosporum* truffles 🍷  
CHF 16.-

Pastry  
week **Alpine Inspiration, Génépi and blueberries** 🍷 🍷  
CHF 18.-

**Tarte Tatin my way** 🍷 🍷  
CHF 16.-

**Saint-Honoré with 69% Bassam chocolate** 🍷 🍷  
CHF 16.-

**Mango, pineapple and ginger dessert** 🍷 🍷  
CHF 16.-

**Gourmet coffee** 🍷 🍷 🍷 🍷  
CHF 14.-

### *Set menu prices*

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Starter   Main Meal   Dessert | 68.- |
| Starter   Main Meal           | 56.- |
| Main Meal   Dessert           | 56.- |

**Still or sparkling mineral water (5dl.) and coffee or tea offered  
with any set menu**

🍷 Vegetarian 🍷 Peanut 🍷 Nuts 🍷 Gluten 🍷 Lactose

For more information about allergens in our dishes,  
please ask our head waiter and do not hesitate to tell us about your intolerances.

*Our prices are in Swiss Francs (CHF), services and VAT 8,1% included*

*Origin of the meat:*

Beef: Switzerland

Veal: Switzerland

*Origin of the fish:*

Cod: North Atlantic

Shrimps: Indian Ocean

Tuna: North-East Atlantic

Pollock: North Atlantic

*Origin of the breads & toasts:* Switzerland

*In order to preserve all their quality and freshness, we would like to inform you that all our products are rigorously selected directly from the producers and craftsmen. We are dependent on the market and some products may occasionally be missing, please accept our apologies.*



Rate your experience on TripAdvisor.  
You are our best ambassadors!

# Pastry week

pastryweek.ch

La Pastry week est un événement gastronomique et gourmand unique, célébrant la créativité des chefs pâtisseries tout en valorisant leur savoir-faire exceptionnel.

Cette deuxième édition s'articule autour du thème « Trésors cachés ». Une invitation à dépasser l'apparence pour révéler, à la dégustation, une surprise, un cœur inattendu ou un jeu subtil de textures et de saveurs.

« **Inspiration alpine, Génépi & Myrtilles** » : ce dessert, qui reflète les paysages de Haute-Savoie, associe la légèreté d'une meringue à la française à la délicatesse d'une mousse infusée au Génépi. Un caviar de myrtilles vient ponctuer l'ensemble, offrant de petites surprises gourmandes à découvrir, à l'image de trésors cachés au cœur des Alpes.

Au-delà du défi culinaire, la Pastry week s'inscrit dans une démarche solidaire et s'engage aux côtés du Bioparc Genève. Pour chaque pâtisserie vendue, CHF 2.- seront reversés afin de soutenir ses missions de protection et de préservation de la biodiversité.

C'est avec plaisir que le restaurant Côté Square participe à cette deuxième édition qui aura lieu du 23 mars au 05 avril 2026.

# Pastry week

pastryweek.ch

Pastry Week is a unique culinary and gourmet event that celebrates the creativity of pastry chefs whilst showcasing their exceptional expertise.

This second edition is centred on the theme 'Hidden Treasures'. It invites you to look beyond appearances to discover, upon tasting, a surprise, an unexpected twist or a subtle interplay of textures and flavours.

***'Alpine Inspiration, Génépi & Blueberries':*** this dessert, which captures the essence of the Haute-Savoie landscape, combines the lightness of a French-style meringue with the delicate flavour of a Génépi-infused mousse. A scattering of blueberry caviar adds the finishing touch, offering little gourmet surprises to discover, much like hidden treasures in the heart of the Alps.

Beyond the culinary challenge, Pastry Week is part of a charitable initiative and is partnering with Bioparc Genève. For every pastry sold, CHF 2 will be donated to support the park's work to protect and preserve biodiversity.

It is with great pleasure that the Côté Square restaurant is taking part in this second edition, which will run from 23 March to 5 April 2026.