

the
WOODWARD
GENEVA



LES DÉLICES DE L'APRÈS-MIDI AFTERNOON DELICES

LES DÉLICES SALÉS | SALTED DELICES 15H - 22H

Gaspacho de saison ✓ ⓘ <i>Seasonal gaspacho</i>	28
Salade César au poulet grillé <i>Caesar salad with grilled chicken</i>	36
Club végétarien ou volaille <i>Vegetarian or poultry club</i>	38
Hamburger ou cheeseburger <i>Hamburger or Cheeseburger</i>	38
Pennes ou spaghetti sauce au choix : tomate, bolognaise, pesto <i>Penne or spaghetti pasta with your choice of sauce:</i> <i>Tomato, bolognese, pesto</i>	32
La pizza Margarita Margherita pizza ✓	30
La pizza au jambon cru du valais, roquette et parmesan <i>Pizza with Valais raw ham, rocket and parmesan</i>	36
Saumon rôti aux herbes, courgette violon, basilic d'hermance <i>Herb roasted salmon, green zucchini, basil from Hermance</i>	42
Escalope de veau viennoise, tomates rôties, roquette et parmesan <i>Milanese-style escalope of veal, roast tomatoes, rocket and parmesan</i>	49

LES GARNITURES | SIDES ✓ 11

Salade d'épinard au wasabi Spinach salad with wasabi
Légumes verts Green leafy vegetables
Pommes frites Fries
Pommes purée Potato purée

LES DESSERTS | DESSERTS ✓ 21

Crème brûlée à la Vanille de Tahiti ⓘ <i>Crème brûlée with vanilla from Tahiti</i>
La tarte aux fruits de saison <i>Seasonal fruits tartelette</i>
Glaces & sorbets Ice creams & sorbets ⓘ
La forêt noire de Paul Castrischer, recette Originale depuis 1964 (lait ou noir) <i>Black Forest cakes from Paul Castrischer, original recipe since 1964 (milk or dark)</i>

BAR SNACKS | BAR BITES 17H - 22H

Daikon cake, choux d'Hermance, miso lemanique <i>Daikon cake, Hermance kale, Lemman miso</i>	18
Langoustine croustis, piment doux du canton, bourrache ✓ ⓘ <i>Langoustine croquettes, sweet pepper, borage</i>	33
Sliders, bœuf des alpages suisses, légumes racines, riquette du valais ⓘ <i>Sliders, Swiss Alpine beef, root vegetables, Valais rocket</i>	33
Portobello, coriandre de Genève, gruyère AOP Suisse <i>Portobello, Geneva coriander, Swiss gruyere AOP</i>	18
Daurade, tetragones, « el arroz bomba » <i>Sea bream, tetragon spinach, « el arroz bomba »</i>	28
Pata blanca d'Alcala, tomate miranda, pain cristal ⓘ <i>Pata Blanca d'Alcala, tomato Miranda, pain cristal</i>	18
Caviar impérial, condiments, blinis 30g 100g 129 299 <i>Caviar imperial, condiments, blinis</i>	

CHAMPAGNE AU VERRE | CHAMPAGNE BY THE GLASS

NM Champagne - Veuve Clicquot Brut	25
2012 Champagne - Dom Perignon	45
NM Champagne - DE VIGNERON	29

COCKTAILS | COCKTAILS

Cocktails créations <i>Cocktail creations</i>	25
Cocktails créations sans alcool <i>Alcohol-free cocktails</i>	15
Cocktails classiques <i>Classic cocktails</i>	25
Autres cocktails <i>All other classics</i>	33

ⓘ SANS GLUTEN | GLUTEN FREE ✓ VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN

TOUS NOS PRIX SONT EN FRANC SUISSE, SERVICE ET TVA COMPRIS / ALL PRICES ARE IN SWISS FRANCS, INCLUDING SERVICE AND VAT
MERCİ DE NOUS İNDİQUER TOUTE İNTOLÉRANCE ALIMENTAİRE / PLEASE İNFİRM US OF ANY FOOD ALLERGİES

PROVENANCE DES POISSONS ET DES VIANDES : TRUITE (FR-CH), SAUMON (CH), SANDRE (EU-CH), PATA BLANCA (CH), VOLAILLE (CH), BOEUF (CH),
ORIGIN OF FISH AND MEATS: TROUT (FR-CH), SALMON (CH), ZANDER (EU-CH), PATA BLANCA (CH), POULTRY (CH), BEOUF (CH).