

Menu

poolside



Entrées Starters

Tomates Datterino confites, mozzarella di bufala et gnocco VG <i>Confit datterino tomatoes, buffalo mozzarella, and gnocco</i>	20.-
Vitello feratto, rucola et câpres frits <i>Veal feratto, rocket salad and fried capers</i>	22.-
Salade de thon mariné, pêches et copeaux de fenouil <i>Marinated tuna salad with peaches and fennel shavings</i>	20.-
Carpaccio de poulpe, courgettes croquantes et mayonnaise aux herbes <i>Octopus carpaccio with crispy zucchini and herb mayonnaise</i>	22.-
Tartare de bar, grenade, citron d'Amalfi et poutargue <i>Sea bass tartare with pomegranate, Amalfi lemon, and bottarga</i>	23.-
Gaspacho de tomates green zébra et focaccia V <i>Green zebra tomato Gazpacho with focaccia</i>	18.-
Burratina crémeuse, roquette, tomates de couleurs et sauce balsamique VG <i>Creamy burrata, rocket salad, heirloom tomatoes, and balsamic glaze</i>	20.-
Salade de légumes croquants V <i>Crunchy vegetable salad</i>	16.-

Plats Mains

Pavé de bar rôti, fritto misto d'encornets, condiment aux herbes et caponata d'aubergines <i>Roasted sea bass fillet, fritto misto of squid, herb condiment, and eggplant caponata</i>	48.-
Parmigiana d'aubergines et émulsion de mozzarella VG <i>Eggplant parmigiana and mozzarella emulsion</i>	39.-
Tartare de bœuf suisse, jaune d'œuf confit, tomates confites et frites maison <i>Swiss beef tartare, confit egg yolk, sun-dried tomatoes, and homemade fries</i>	44.-
Garniture au choix : Garnish of your choice:	
Risotto au safran Saffron risotto	11.-
Frites maison Homemade fries	8.-
Caponata d'aubergines, pizza frita et straciatella Eggplant caponata, fried pizza and straciatella	9.-

Entrée et plat du jour Starter and main of the day

Disponible sur ardoise
Available on slate

Pizzas

Margherita : tomate, mozzarella di Bufala, tomates Datterino, basilic et huile d'olive <i>Margherita: tomato, buffalo mozzarella, datterino tomatoes, basil, and olive oil</i>	23.-
Primavera : tomate, mozzarella di Bufala, roquette, tomates Datterino, parmesan et jambon cru <i>Primavera: tomato, buffalo mozzarella, rocket salad, datterino tomatoes, parmesan, and prosciutto</i>	26.-
Truffée : crème de truffe, cèpes, mozzarella, bresaola, parmesan et huile d'olive au basilic <i>Truffle: truffle cream, porcini mushrooms, mozzarella, bresaola, Parmesan, and basil-infused olive oil</i>	28.-
Poolside : tomate, mozzarella di Bufala, caponata d'aubergines, ricotta, zeste de citron, menthe et huile d'olive <i>Poolside: tomato, buffalo mozzarella, eggplant caponata, ricotta, lemon zest, mint, and olive oil</i>	25.-

Pâtes & risotto Pasta & risotto

Risotto calamaretti, safran et salade d'herbes <i>Baby squid risotto with saffron and herb salad</i>	42.-
Spaghettis fumés sauce amatriciana, guanciale et roquette <i>Smoked spaghetti amatriciana with guanciale and rocket salad</i>	40.-
Calamarata, straciatella, pistaches et tomates confites VG <i>Calamarata with straciatella, pistachios, and confit tomatoes</i>	40.-



Douceurs sucrées Sweet treats

Tarte au citron meringuée, rafraîchie au basilic <i>Lemon meringue tart, refreshed with basil</i>	15.-
Panna cotta aux amandes et fruits rouges V G <i>Panna cotta with almonds and red berries</i>	14.-
Minestrone de fruits exotiques, jus aux agrumes et épices V G <i>Exotic fruit minestrone, citrus and spice-infused broth</i>	12.-
Tiramisu traditionnel <i>Traditional Tiramisu</i>	15.-

Menu enfant Children's menu



Un plat au choix et 2 boules de glace
One dish of choice and 2 scoops of ice cream **19.-**

Spaghetti <i>Spaghetti</i>
Pizza Margherita <i>Pizza Margherita</i>
Poisson à la plancha et frites <i>Grilled fish with fries</i>
Steak haché et frites <i>Hamburger and fries</i>

Garniture au choix :
Garnish of your choice:

- Frites maison
Homemade fries
- Pâtes
Pasta
- Légumes
Vegetables

V : Végan / Vegan
VG : Végétarien / Vegetarian
G : Sans gluten / Gluten free

Tous les prix sont en Francs suisses, T.V.A. 8.1% et service inclus | 2024
All prices are in Swiss Francs, VAT. 8.1% and service included | 2024

Pour tout type d'allergies ou intolérances, veuillez contacter notre équipe
For any allergies or intolerances, please contact our team

Allergènes & Provenances
Allergens & Origins



Boissons

Drinks

Vins blancs

White wines

Genevois - "Le pont des Soupirs", Domaine du Paradis, Viognier, 2022.	12.-	75.-
Italie - Pinot Grigio, "Ritratti", Cantina Lavis, 2021.	12.-	75.-
Loire - Pouilly Fumé "La Moynerie", Michel Redde & Fils, Sauvignon Blanc, 2020	14.-	85.-
Bourgogne - Chablis, Domaine Fèvre, Chardonnay, 2022.	16.-	95.-

Vins rouges

Red wines

Espagne - Fortius Reserva, Navarra, 2018.	10.-	58.-
Genevois - Esprit de Genève, Domaine des Graves, 2022.	14.-	78.-
Bourgogne - "Le Croquamots", Agnès Paquet, Pinot Noir, 2020.	14.-	80.-
Bordeaux - Confidences de Prieuré Lichine, Margaux, 2017.	17.-	95.-

Vins rosés

Rosé wines

By Ott, Côte de Provence, 2021.	12.-	65.-	130.-
Whispering Angel, Côte de Provence, 2023.	15.-	90.-	165.-

Champagnes

Champagnes

Laurent Perrier - Brut, La Cuvée	24.-	155.-
Laurent Perrier - Rosé, La Cuvée		260.-
Laurent Perrier - Blanc de Blanc		320.-



Bières pression

Draft beers

Feldschlösschen	10.-	14.-
-----------------	------	------

Bières bouteille

Bottled beers

Feldschlösschen sans alcool / alcohol free	10.-
Heineken / Corona / Hoegaarden / Guinness	12.-
Golden Ale, sans gluten / gluten free	12.-

Cocktails signatures

Signature cocktails



Poolside Spritz

Aperol, Italicus, Fruit de la passion, Pisco Capel, Perrier, Prosecco
Aperol, Italicus, Passion fruit, Pisco Capel, Perrier, Prosecco

Tramonto

Vodka Ketel One infusée au basilic, Italicus, Jus de fraise, Sirop de sucre, Bitter Thai
Basil infused ketel One vodka, Italicus, Strawberry juice, Simple syrup, Thai bitter

Strawberry Negroni

Gin Beefeater, Liqueur de fraise, Italicus, Noilly Prat, Campari
Gin Beefeater, Strawberry liquor, Italicus, Noilly Prat, Campari

Spicy Margarita

Tequila Blanco Don Julio, Cordial épicé aux agrumes, Jus de citron vert, Italicus, Cointreau
Tequila Don Julio Blanco, Citrusy & spicy cordial, Lime juice, Italicus, Cointreau

Italian Paloma

Tequila Blanco Don Julio, Sirop d'agave, Jus de pamplemousse, Italicus, Cointreau, Perrier
Tequila Don Julio Blanco, Agave syrup, Grapefruit juice, Italicus, Cointreau, Perrier

Limone Martini

Pisco Capel, Jus de citron jaune, Italicus, Sirop de sucre, Bitter orange
Pisco Capel, Lime juice, Italicus, Sugar syrup, Bitter orange

Mocktails

Mocktails

Limonata

Sirop de basilic, Jus de citron jaune, Perrier
Basil syrup, Lemon juice, Perrier

Virgin Spritz

San Bitter San Pellegrino, Jus de citron vert, Menthe fraîche, Jus de pomme Ramseier, Sirop de sucre
San Bitter San Pellegrino, Lime juice, Fresh mint, Ramseier apple juice, Sugar syrup

Passion Tropicale

Menthe fraîche, Jus de citron vert, Sirop d'orgeat, Nectar de fruit de la passion, Jus d'ananas
Fresh mint, Lime juice, Orgeat syrup, Passion fruit nectar, Pineapple juice

Sodas

Soft drinks

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite	33 cl	8.-
Fever Tree Ginger Beer, Fever Tree Tonic, Fever Tree Ginger Ale	20 cl	8.-
Orangina	20 cl	8.-
Red Bull	25 cl	10.-

Jus de fruits

Fruit juice

Ananas, cranberry, fraise, tomate, abricot du Valais, nectar de fruit de la passion, nectar de mangue	20 cl	11.-
<i>Pineapple, cranberry, strawberry, tomato, apricot from the Valais, passion fruit nectar, mango nectar</i>		

Jus de fruits frais pressé

Squeezed fruit juice

Orange / Orange	12.-
Pamplemousse / Grapefruit	12.-

Eaux

Waters

Henniez naturelle / Still	50 cl	75 cl	11.-	13.-
Henniez légèrement pétillante / Sparkling			11.-	13.-

Boissons chaudes

Hot beverages

Café, espresso, ristretto / Coffee	8.-
Double espresso / Double espresso	12.-
Renversé, capuccino / Milk coffee	12.-
Chocolat chaud / Hot chocolate	12.-

Thé & infusions / Tea & herbal tea	12.-
Earl Grey, English Breakfast, rooibos, Sencha, camomille, verveine	
<i>Earl Grey, English Breakfast, rooibos, Sencha, chamomille, verbena</i>	

