



Bienvenue au restaurant The HUB,

Notre Chef et son équipe vous propose une cuisine gourmande et conviviale, concoctée avec des produits de qualités labélisés Genève Région Terre Avenir.

Pour accompagner vos plats, découvrez ou re-découvrez nos vins au verre spécialement sélectionnés en accord avec les différentes saveurs cuisinées.



Toute notre équipe vous accueille avec plaisir,  
du lundi au jeudi de 7H00 à 21H30  
et le vendredi de 7H00 à 16h00

*Share your experience*

**#RamadaEncoreGeneva**

Bon Appétit

# Entrées / Starters



## Salade mêlée, vinaigrette moutardée

Green salad, mustard dressing

Chasselas « Les Fléoles », Domaine des Graves, Athénaz 5.-

Gamay Vieilles Vignes « Gueule de Loup », Domaine des Graves, Athénaz 5.-



7.-

## Céviche d'espadon, pulpe de fruits de la passion, coriandre fraîche

Marinated swordfish, passion fruit and coriander

Pellegrin Blanc, Domaine Grand Cour, Peissy 6.5-

18.-



## Duo d'asperges à la ciboulette et l'échalote,

croquant de pousses d'épinards et parmesan

Green and white asparagus, spinach boots and parmesan

Sauvignon blanc, Domaine des Graves, Athénaz 7.-



16.-

## Ardoise des montagnes

Tonneau cheese and cured ham platter

Rosé de Gamay « Soleil de Plaisir », Domaine des Graves, Athénaz 5.-

14.-

## Ardoise de Tapas « Encore » à partager

Mix tapas for 2 persons

Rosé « Dolce Vita », Domaine Allegria, Languedoc 5.-

29.-

## Salade César au poulet\*

Chicken Ceasar salad

Chardonnay Barriques, Domaine des Graves, Athénaz 6.50

19.-



## Quatuor de Chèvre en salade

Goat cheese salad

Gamay Vieilles Vignes « Gueule de Loup », Domaine des Graves, Athénaz 5.-

17.-

## Club sandwich poulet-bacon \*

Chicken and bacon club sandwich

Viognier, Domaine des Abeilles d'or, Chouilly 6.-

19.-



## Club sandwich aux légumes grillés\*

Vegetables club sandwich

Pinot Noir Belle de Nuit, Domaine des Graves, Athénaz 6.-

18.-

\* Demi-portion pour les enfants (- de 12 ans) : -50% sur le prix affiché

\*Half-portion for children (-12 years old) : -50% on this price

Provenance et Origine : Espadon : Océan Indien-Sauvage / Saumon : Norvège-Elevage / Cabillaud : Atlantique NE-

Sauvage / Poissons du jour & du moment : voir Ardoise / Viandes : Agneau : IRL & NZ / Porc, Bœuf, Poulet : CH

Origins : Swordfish: Indian Ocean-Wild / Salmon: Norway-Breed / Cod: Atlantic NE-Wild / Fish of the day: On billboard

Meats : Lamb: IRL & NZ / Pork, Beef, Chicken : CH



# Plats / Main Course

**Encore Burger fait maison,** 21.-  
 Focaccia maïs, boeuf, vacherin fribourgeois, bacon, sauce du chef XL 28.-  
*Homemade "Encore Beef Burger" with vacherin cheese, bacon and special's Chef sauce*

 *Gamaret Clémence, Cave de Genève, Satigny 7.-*

**Escalope de saumon mi-cuit, tombée d'épinards, sauce au Pinot Noir\*** 27.-  
*Fried escalope of salmon served with stew spinach and red wine sauce*

 *Pinot Noir Belle de Nuit, Domaine des Graves, Athénaz 6.-*

**Jarret de bœuf confit « 12 heures » et son os à Moëlle au four** 29.-  
*Candied beef shank, roasted marrow bone*

 *Pellegrin Rouge, Domaine Grand Cour, Peissy 6.5-*

**Carré d'agneau en croûte d'herbes** 36.-  
*Herbs crusted rack of lamb*

 *Chapelle de Potensac, Domaine Delon, 2<sup>ème</sup> Vin de Château Potensac, Médoc 7.-*

**Filet de Poulet GRTA, sauce morilles** 30.-  
*Fried fillet of chicken served with morels sauce*

 *Viognier, Domaine des Abeilles d'or, Chouilly 6.-*

 *Crozes Hermitage, Domaine E. Guigal, Rhône 8.-*



**Entrecôte de bœuf grillée (250 grammes), \*** 32.-  
 Sauce poivre, beurre maître d'hôtel, béarnaise, sauce morilles (5.- sup)  
*Grilled rib steak of beef (250 grammes) - sauces : Pepper, « Maître d'hôtel » butter, bearnaise, morels (5.- extra)*

 *Saint Emilion Le Différent, Château Ferrand 7.-*

**Le Poisson du moment** 25.-  
*Fish special of the day*

**Tartare de bœuf coupé au couteau, préparé en salle** 25.-  
*Hand cut beef tartar* avec 2cl Jack Daniels ou Martell VS 29.-

 *Rosé de Gamay, Domaine Le Grand Clos, Satigny 6.-*



**Risotto crémeux bière de Printemps et pointes d'asperges \*** 20.-  
*Asparagus and spring beer creamy risotto*

 *Chasselas "La Colombe", Domaine La Colombe, Féchy 6.-*

 *Bière blanche Valaisanne Amrich 6.-*

**Fish & Chips \*** 21.-  
*Fish and chips*

 *Pellegrin Blanc, Domaine Grand Cour, Peissy 6.5-*

**Bresse Burger, bun au sésame noir, paillard de poulet, bleu gratiné, échalote, sauce du chef** 24.-  
*Homemade "Chicken Burger" with blue cheese, candied shallot and special's Chef sauce*

 *Assemblage « Douce Noire », Domaine des Abeilles d'Or, Chouilly 7.5-*

*Chacun de nos plats est accompagné d'une garniture de saison composée d'un féculent et d'un assortiment de légumes.  
 All our dishes are served with seasonal vegetables and starches.*



## Desserts / *Desserts*

<b>Ile flottante</b> <i>Floating island</i>	9.-
<b>Café gourmand</b> <i>Sweet tooth coffee</i>	10.-
<b>Mousse crémeuse aux fraises</b> <i>Creamy strawberry mousse</i>	11.-
<b>Tarte du jour</b> <i>Tart of the day</i>	9.-
<b>Coupe glacée Danemark</b> Glace vanille, nappage chocolat, chantilly <i>Vanilla ice cream, warm chocolate sauce, whipped cream</i>	9.-
<b>Coupe Ramada</b> Glaces raspberry et strawberry et vanille, meringue, fruits rouges, chantilly <i>Raspberry, strawberry and vanilla ice cream, red berries, whipped cream</i>	8.-
<b>Glaces et sorbets</b> Möevenpick      (la boule) <i>Ice cream and sorbet</i> <i>per scoop</i>	3.-

# MÖVENPICK®

THE ART OF SWISS ICE CREAM

### Parfums:

Mapple walnut  
Macadamia  
Swiss chocolate  
Strawberry  
Vanilla cream

Caramelita  
Expresso croquant  
Raspberry & Strawberry  
Lemon & Lime  
Mango



Commandez une carafe d'eau  
Ask a jug of water  
Chf 1.-

Pour plus d'informations sur les allergènes présents dans nos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel.  
*For more information on allergens in our dishes, please ask our staff.*



Prix en CHF – TVA à 7.70 % et service inclus  
*Prices are in CHF – VAT 7.70 % and service included*



# NOTRE SELECTION DE VINS / *Wine selection*

	1dl	7.5dl
<b>Les vins blancs/ <i>White wines</i></b>		
<b>Domaine des Graves- N Cadoux - Athénaz – Genève – SUISSE</b>		
2016 Chasselas « Les Fléoles »	5.-	25.-
2014 Chardonnay « Silène »		27.-
2014 Assemblage Pinot blanc & Pinot Gris		29.-
2014 Chardonnay Barriques	6.5-	31.-
2014 Sauvignon Blanc	7.-	32.-
<b>Domaine des Abeilles d'Or - R Desbaillets – Chouilly - SUISSE</b>		
2016 Viognier	6.-	32.-
<b>Domaine Le Grand Clos – JM Nouvelle – Satigny – SUISSE</b>		
2015 Muscat		41.-
2014 Sauvignon Blanc		41.-
2016 Traminer		41.-
2016 Savagnin Blanc « Iconique »		43.-
<b>Domaine Grand'Cour – JP Pellegrin - Peissy – SUISSE</b>		
2016 Pellegrin Blanc	6.5-	32.-
2016 Grand Cour AOC Blanc		55.-
<b>Domaine Stéphane Gros – S Gros - Dardagny – SUISSE</b>		
2013 Chardonnay La Salamandre Tachetée		49.-
2014 Sauvignon La Salamandre Tachetée		49.-
<b>La Cave de Genève – Satigny – SUISSE</b>		
2015 Sauvignon Gris « Trésor »		29.-
2015 Pinot Blanc « Belles Filles »		28.-
<b>Domaine La Colombe – R Paccot – Féchy - SUISSE</b>		
2016 Chasselas La Colombe Blanc	6.-	30.-
<b>Domaine Soalheiro – Melgaço – PORTUGAL</b>		
2015 Alvarinho Soalheiro vinho verde		31.-

## **Les vins rosés/ *Rosé wines***

<b>Domaine des Graves- N Cadoux - Athénaz – Genève – SUISSE</b>		
2016 Rosé de Gamay « Soleil de Plaisir »	5.-	27.-
<b>Domaine Le Grand Clos – JM Nouvelle – Satigny – SUISSE</b>		
2016 Rosé de Gamay	6.-	27.-
<b>Domaine Allegria – Coteaux du Languedoc – FRANCE</b>		
2016 Dolce Vita	5.-	28.-



## Les vins rouges/ *Red wines*

	1dl	7.5dl
<b>Domaine des Graves- N Cadoux - Athénaz – Genève – SUISSE</b>		
2016 Gamay Vieilles Vignes « Gueule de Loup »	5.-	27.-
2016 Pinot Noir « Belle de Nuit »	6.-	29.-
2016 Gamaret « Noir Combe »		36.-
<b>Domaine des Abeilles d’Or – R Desbaillets - Chouilly – SUISSE</b>		
2014 Assemblage « Douce Noire »	7.5-	41.-
<b>Domaine Le Grand Clos – JM Nouvelle – Satigny – SUISSE</b>		
2012 Pinot Noir		43.-
2016 Rouge Gamay		36.-
2015 Cabernet « Iconique »		52.-
<b>Domaine Grand’Cour – JP Pellegrin - Peissy – SUISSE</b>		
2016 Pellegrin Rouge	6.5-	32.-
2014 Grand Cour AOC Rouge		59.-
<b>Domaine Stéphane Gros – S Gros - Dardagny – SUISSE</b>		
2016 Cuvée «Le Zup », Assemblage		49.-
2014 Le Nectar, Assemblage		49.-
<b>La Cave de Genève – Satigny – SUISSE</b>		
2016 Gamay Vieilles Vignes « Trésor »		27.-
2016 Gamaret Cœur de Clémence	6.5-	32.-
<b>France - Château de Ferrand - Saint-Emilion - FRANCE</b>		
2012 Le Différent	7.-	39.-
2011 Grand Cru Château de Ferrand		49.-
<b>Domaine Delon – Château Potensac - Médoc – FRANCE</b>		
2012 La Chapelle de Potensac	7.-	39.-
<b>Domaine Guigal – E Guigal - Rhône – FRANCE</b>		
2015 Crozes Hermitage	8.-	40.-
<b>Domaine Sao Del Coster – Priorat – ESPAGNE</b>		
2015 S de Sao Del Coster 2014		33.-
<b>Domaine Douro – Melgaço – PORTUGAL</b>		
2013 Quinta dos Poços Reserva		30.-

## Les vins mousseux / *Sparkling wines*

SA Prosecco Brut, Clara C - ITALIE	6.-	37.5-
SA Champagne DEUTZ Brut, Ay– FRANCE	10.-	75.-

N'hésitez pas à nous demander un "Wine Bag", si vous souhaitez terminer votre bouteille de vin plus tard.  
*You are not finished your bottle of wine? We are happy to offer you a "Wine Bag ", ask us!*





10-12 route des jeunes  
1227 Carouge / GE

Tel : 022 309 50 00

[www.ramada-encore-geneve.ch](http://www.ramada-encore-geneve.ch)

