

poolgarden



Les incontournables du Président Wilson

Les Entrées / Starters

Gaspacho de tomates du Pays, croustillant au pistou 18.-
Tomato gazpacho, pistou croutons

Tartare de saumon au citron vert, pain de campagne toasté 38.-
Salmon tartare with lime, toasted country loaf

Salade César nature / Caesar salad 29.-
> servie avec du suprême de volaille Suisse 36.-
> served with Swiss chicken breast
> servie avec des crevettes 36.-
> served with prawns
> servie avec du homard du Maine 46.-
> served with lobster from the Maine

Salade de tomates colorées et mozzarella, sauce basilic 36.-
Fresh colored tomatoes and mozzarella cheese, basil sauce

Hommos 15.-
Purée de pois chiches, crème de sésame et citron
Chickpea purée with sesame cream and lemon

Moutabbal à la graine de grenade 16.-
Purée d'aubergines, crème de sésame et citron
Eggplant purée, sesame cream, lemon and pomegranate seed

Saumon grillé mariné au gingembre, salade d'algues wakamé et artichaut 26.-
Grilled and marinated salmon with ginger, wakame seaweed salad, artichoke

Ravioles gyoza végétariennes / 4 pièces + edamame à la fleur de sel 18.-
Vegetarian gyoza ravioli / 4 pieces + edamame

Samboussik bel Lahem 18.-
Rissoles de viande, pignons et oignons / 4 pièces
Meat rissoles with pine-nuts and onions / 4 pieces

Samboussik bel Jeben 16.-
Rissoles de fromage féta et halloumi, menthe et persil / 4 pièces
Feta and halloumi cheese rissoles with mint and parsley / 4 pieces

Sandwich & Burger / Sandwich & Burger

Club sandwich volaille, pommes frites 38.-
Chicken club sandwich, french fries

Cheeseburger de boeuf Suisse, pommes frites et sauce barbecue 45.-
Swiss beef cheeseburger, french fries and barbecue sauce

.....
Wifi code: HPW / 2020
#hpwpoolgarden



Les Plats / Main course

Mitonnée de penne au pistou et crevettes Penne with pistou sauce and prawns	36.-
Filet de loup de mer grillé, légumes, sauce aigre-doux Grilled seabass fillet, vegetables, sweet and sour sauce	58.-
Brochettes de volailles taouk, pommes wedges et crème d'ail Chicken skewers marinated in lemon, olive oil and garlic, potato wedges	38.-
Tartare de boeuf Suisse, pommes frites Swiss beef tartare, french fries	44.-
Filet de bœuf Suisse, pommes frites, sauce au poivre Swiss beef fillet, french fries, peppercorn sauce	72.-

Garnitures supplémentaires / Extra side dishes

Mesclun / Mesclun salad	12.-
Riz vermicelle / Vermicelli rice	12.-
Pommes frites / French fries	12.-
Légumes colorés, sauce aigre-doux / Vegetables, sweet and sour sauce	12.-
Edamame / Edamame	8.-
Ravioles gyoza végétariennes / 4 pièces Vegetarian gyoza ravioli / 4 pieces	12.-

Les Desserts / Desserts

Salade de fruits frais Fresh fruit salad	14.-
Tarte aux 2 citrons meringuée Lime & lemon meringue tart	14.-
Sablé breton à la fraise Brittany shortbread with strawberry	16.-
Biscuit moelleux chocolat et noix de pécan, chantilly, chocolat Jivara et fève de tonka Chocolate and pecan nut soft cake, chantilly cream, Jivara chocolate et tonka beans	16.-
Assortiment de glaces et sorbets / 3 boules Ice-cream and sorbet / 3 scoops	14.-
Assortiment de mochis / 3 pièces Assortment of mochis / 3 pieces	16.-

.....
T.V.A. & service inclus (prix en CHF) / V.A.T. & service included (CHF price)
.....

Provenances / Origin

Volaille et bœuf: Suisse / Poultry and beef: Switzerland
Saumon: Norvège / Loup: Méditerranée France ou Espagne / Crevettes: Vietnam
Salmon: Norway / Sea bass: France or Spain / Prawns: Vietnam

pool garden



Boissons

NOS COCKTAILS "PREMIUM ELYX"

COOPER PINEAPPLE	35.-
Vodka Elyx, jus d'ananas, jus d'orange, St Germain, Cherry Heering	
LADY VODKA	25.-
Vodka Absolut Elyx, liqueur Saint-Germain, Chambord, jus de citron et Perrier	

COCKTAILS "SIGNATURE"

25.-

MEXICO MULE	
Tequila Patron, citron vert, sirop de sucre, ginger beer	
KINGSTON	
Havana 7ans, liqueur de fraise, jus de cranberry, fraise et feuilles de menthe	
SPRITZ SUMMER	
Chambord, sirop à la lavande, Champagne, Perrier	
LONDON CALLING	
Gin Beefeater, crème de mûre, jus de cranberry, feuilles de basilica, blanc d'oeuf	
SAKE SOUR	
Saké, crème de cassis, jus de citron	

COCKTAILS SANS ALCOOL

19.-

LE RED CRUSH	
Framboise, fraise, airelles	
LE PURPLE PASH	
Jus de litchi, Perrier, sirop de framboise	
LE ROUGE ARDENT	
Ananas, citron, vanille, bitter San Pellegrino	
LIMONADE MAISON	

BIERES / BEERS

La pression / 25cl	13.-
La bière bouteille / 33cl	14.-
Boxer, Hoegaarden, Corona, Heineken	
Feldschloösschen sans alcool	12.-

SOFT DRINKS

Thés glacés maison	14.-
Milk shake	14.-
Jus de fruits pressés	17.-
Evian, Badoit, San Pellegrino / 50cl	9.-
Evian, Badoit / 100cl	12.-
Perrier / 33cl	9.-
Pepsi, Pepsi Max	12.-
Fever tree tonic, ginger ale	13.-

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Expresso	9.-
Café, Cappuccino	12.-
Thés, infusions	12.-



Vins et champagnes

AU VERRE / BY THE GLASS 10cl

CHAMPAGNE

Grand Brut, Perrier-Jouët 24.-
Blason Rosé, Perrier-Jouët 32.-

LES BLANCS...

Petite Arvine, Gérald Clavier, Valais, Suisse, 2018 15.-
Sauvignon blanc, Wild Rock Marlborough, New Zelan, 2017 13.-

LES ROSES...

Petit Bisou, Domaine des Peirecedes, Côtes de Provence, France 2018 13.-
Larrivet Haut-Brion, Bordeaux rosé, France 2018 12.-
Dole Blanche, Gérald Clavier, Valais, Suisse 2017 13.-
Château St Marguerite Côte de Provence, France, 2017 13.-

LES ROUGES...

Aspirant de Beychevelle, Saint Julien, France, 2016 18.-
Cuvée Cologny, Domaine de la Vigne Blanche, Genève, Suisse 2016 13.-

BOUTEILLES / BOTTLES 75cl-150cl

CHAMPAGNES & MOUSSEUX

Prosecco Spumante brut, Marsuret, Venetie 70.-
Grand Brut, Perrier-Jouët 140.-
Brut Rosé, Perrier-Jouët Blason 190.-
Dom Perignon, Moët & Chandon, Brut, 2009 530.-

VINS ROSÉS

Rosé, Domaine de la Vigne Blanche, Genève, Suisse 2018 69.-
Dole Blanche, Gérald Clavier, Valais, Suisse 2016 / 75cl 76.-
Dole Blanche, Gérald Clavier, Valais, Suisse 2015 / 150cl 152.-
Petit Bisou, Domaine des Peirecedes, Côtes de Provence Rosé, France 2018 76.-
Larrivet Haut-Brion, Bordeaux rosé, France 2018 69.-
Château St Marguerite, Côte de Provence, France 76.-

VINS DOUX

Gewurztraminer Passerillé, Thierry Anet, Vignoble de L'Etat de Genève, Suisse 2016 / 37.5cl 76.-

VINS BLANCS

Petite Arvine Gérald Clavier, Valais, Suisse 2018 85.-
Savagnin Blanc, Philippe Villard, Genève, Suisse 2017 86.-
Chablis, Domaine des Marronniers, Bourgogne, France 2017 95.-
Sauvignon Blanc "Elévation", Wild Rock, Marlborough, Nouvelle-Zélande 2017 76.-

VINS ROUGES

Pinot Noir "Tête de cuvée", Gérald Clavier, Valais, Suisse 2015 110.-
Cuvée Cologny, Domaine de la Vigne Blanche, Genève, Suisse 2016 76.-
Aspirant de Beychevelle, Saint Julien, Bordeaux, France 2016 110.-

T.V.A. & service inclus (prix en CHF) / V.A.T. & service included (CHF price)

Wifi code: HPW / 2020
#hpwpoolgarden