



## MO TAPAS

### MO TAPAS

#### TAPAS TRADITIONNELLE 14.-

##### TRADITIONAL TAPAS

**Tortillas de Pommes de terre, Fromage Manchego, Jambon Seranno et Pain Croustillant**

*Potatoes Tortilla, Manchego Cheese, Serrano Ham and Crispy Toast*

#### MINI MEZZE LIBANAIS FROID 17.-

**Moutabal, Taboulé, Labneh**

*Moutabal, Tabouleh, Labneh*

#### MINI MEZZE LIBANAIS CHAUD 16.-

**1 Kebbe, 1 Falafel, 1 Cigare au Fromage et Sauce Tahina**

*1 Kebbe, 1 Falafel, 1 Cheese Stick and Tahina Sauce*

#### ANTIPASTI A L'ITALIENNE 14.-

##### ITALIAN ANTIAPASTI

**Aubergines Grillées, Artichauts Marinés, Parmesan, Tomates confites et Pains Grillés**

*Grilled Eggplant, Marinated Artichokes, Parmesan, Sundried Tomatoes and Toasted Bread*

#### SOUPE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE 14.-

##### TRADITIONAL LEEK AND POTATOE SOUP

**Cromesquis de Foie Gras**

*Served with Foie Gras Dumpling*

#### Plat végétarien VEGETARIAN DISH

## TEA SELECTION

All of our teas are specially selected for Mandarin Oriental Geneva by the experts of Mariages Frères in Paris

#### Marco Polo

Mariages Frères most famous secret is this mysterious blend that takes you to distant lands and strange countries. The aroma of Chinese and Tibetan flowers and fruit lend it a uniquely velvety taste. Its extraordinary bouquet makes Marco Polo the most legendary of flavoured teas.

#### Earl Grey French Blue

This velvety black tea, elegant and sophisticated, is cloaked in the fragrance of fine, rare bergamot and royal blue cornflowers.

#### Darjeeling Princeton

An extremely refined and subtle blend of first flush teas from various estates. A brisk, flowery tea of incomparable flavour.

#### Ceylan Orange Pekoe Ratnapura

An excellent, highly esteemed estate. Its tea gives a coppery, highly coloured and scented liquor with a mild, exquisite aroma.

#### English Breakfast

This perfect marriage of great and elegant black teas produces a rounded taste of malt and chocolate. Its highly developed flavour is both powerful and refined. A felicitous blend in the best tradition of the French art of Tea.

#### Lapsang Souchung impérial

The most refined of smoky teas. Its long, uniformly handsome leaves are carefully smoked over rare wood in a traditional manner. A rich yet subtle tea for daytime.

#### Thé Vert Fuji-Yama

A green tea for connoisseurs, grown near Mount Fuji. Its fine leaves, grand aroma, and subtle taste indicate its outstanding quality.

## SELECTION DE THES

Sélectionnés exclusivement pour le Mandarin Oriental Genève par les spécialistes de la Maison Mariages Frères

### Marco Polo

Les senteurs de fleurs et de fruits de Chine et du Tibet confèrent un arôme velouté unique. Un bouquet extraordinaire pour le plus mythique des thés parfumés.

### Earl Grey French Blue

Elégant et sophistiqué, ce thé noir velouté se pare du parfum d'une rare et fine bergamote et de tendres fleurs de bleuet.

### Darjeeling Princeton

Extrêmement fin, mélange subtil de jardins de la première récolte. Thé frais, fin et fleuri. Goût incomparable.

### Orange Pekoe Ratnapura

Excellent jardin très réputé. Infusion cuivrée, très colorée, parfumée, au goût moelleux et développé. Ce thé noir a des arômes exquis, fin et doux.

### English Breakfast

Ce mariage idéal de grands thés noirs élégants offre un goût rond, à la fois chocolaté et malté, à la saveur développée, puissante et raffinée.

### Lapsang Souchong Impérial

Le plus fin des thés fumés, composé de très belles feuilles, longues, régulières, délicatement fumées d'une manière traditionnelle avec des bois rares.

### Thé Vert Fuji-Yama

Thé vert pour les connaisseurs cultivé dans la région du mont Fuji. Belles feuilles, grand arôme, goût subtil. Qualité exceptionnelle.

## ENTREES ET SALADES STARTERS AND SALADS

### CAVIAR D'AUBERGINES AUX 3 SAVEURS 26.-

*EGGPLANT CAVIAR PLATTER*

**Aux Épices, à la Crème de Sésame,  
aux Olives et Tomates Confites**

*Spiced, with Sesame Cream,  
with Olives and Candied Tomatoes*

### SOUPE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE 21.-

*TRADITIONAL LEEK AND POTAOE SOUP*

**Cromesquis de Foie Gras**

*Served with Foie Gras Dumpling*

### SAUMON FRAIS D'ECOSSE MARINÉ À L'ANETH 28.-

*FRESH SCOTTISH SALMON MARINATED WITH DILL*

**Crème Citronnée au Raifort et Pain de Campagne  
Grillé**

*Lemon Cream with Horseradish and Toasted  
Country Bread*

### SALADE CÉSAR / CEASAR SALAD

**Lard Croustillant, Parmesan, Croutons, Anchois  
Bacon, Parmesan, Croutons, Anchovies**

**Classique / Classic**

22.-

**Poulet grillé / Grilled Chicken**

26.-

**Saumon fumé / Smoked Salmon**

28.-

### LÉGUMES GRILLÉS AU THYM ET CITRON 26.-

*ASSORTED GRILLED VEGETABLE WITH THYME AND  
LEMON*

**Courgettes, Aubergines, Poivrons, Ail Confit,**

**Oignons Marinés et Tapenade**

*Courgettes, Aubergines, Peppers, Confit Onions,  
Marinated Onions and Tapenade*

### MEZZE LIBANAIS

29.-

**Moutabal, Taboulé, Humus, Labneh**

*Moutabal, Taboulé, Humus, Labneh*

## SANDWICHES SANDWICHES

**BURGER SUISSE / SWISS BURGER** 29.-  
100% Pur Bœuf Suisse, Pain Délice, Purée de  
Tomate, Gruyère, Viande de Grison  
*100 %Pure Swiss Beef, Delice Bread, Tomato  
Relish, Gruyere Cheese, dry beef from Grisons*

**MANDARIN BURGER / MANDARIN BURGER** 32.-  
Viande de Bœuf, Lard Fumé, Gruyère  
*Beef, Smoked Bacon, Gruyere Cheese*

**MANDARIN CLUB / MANDARIN CLUB** 29.-  
Jambon, Blanc de Dinde, Tomate, Œuf, Bacon,  
Laitue, Fromage  
*Ham, Turkey Breast, Tomato, Egg, Bacon, Lettuce,  
Cheese*

**DOUBLE CROQUE MONSIEUR TRUFFE** 26.-  
DOUBLE CROQUE MONSIEUR WITH TRUFFLE OIL  
Jambon, Fromage Suisse, Huile de Truffe  
*Ham, Swiss Cheese, White Truffle oil*

**STEAK SANDWICH / STEAK SANDWICH** 29.-  
Steak émincé, Moutarde à l'ancienne, Tomates,  
Compote d'oignons  
*Sliced Steak, Onion Marmalade, Mustard, Tomatoes*

**PANINI NORVÉGIEN / NORVEGIAN PANINI** 19.-  
Saumon Fumé, Crème acidulée, Câpres, Laitue  
Oignons  
*Smoked Salmon, Capers, Lettuce, Onions*

**PANINI ESPAGNOL / SPANISH PANINI** 15.-  
Cecina, Tomate, Tapenade, Fromage Manchego  
*Cecina, Tomatoes, Tapenade, Manchego Cheese*

 **PANINI ITALIEN / ITALIAN PANINI** 15.-  
Légumes du Soleil Grillés, Roquette, Pecorino  
*Grilled Vegetables, Rucola Salad, Pecorino*

**WRAP AU POULET / CHICKEN WRAP** 19.-  
Volaille, Légumes Croquants, Sésame, Mayonnaise  
*Chicken, Vegetables, Sesame seeds, Mayo*

**Tous nos Sandwichs sont accompagnés d'un Mesclun  
de Salade ou de Pommes Frites**  
*Our Sandwiches are served with a Choice of Mesclun  
Salad or French Fries*

## BOISSONS NON ALCOOLISEES NON ALCOHOLIC BEVERAGES

### CAFÉ COFFEE

Espresso 7.-  
Ristretto 7.-  
Double Espresso 12.-  
Machiato 7.-  
Latte 9.-  
Cappuccino 9.-

### THÉ - INFUSIONS TEA – HERBAL TEA

Marco Polo, English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, 9.-  
Orange Pekoe, Thé vert, Lapsang Souchong  
Camomille, Verveine, Tilleul, Peppermint 9.-

### JUS DE FRUITS FRAICHEMENT PRESSES FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICES

Orange - Orange 15.-  
Pamplemousse - Grapefruit 15.-  
Pomme - Apple 15.-  
Ananas - Pineapple 15.-

### FRAPPES AUX FRUITS SMOOTHIES

**Smoothie Energy** 18.-  
Orange, Kiwi, Fraise, Banane  
*Orange, Kiwi, Strawberry, Banana*

**Smoothie Yoghurt** 18.-  
Pêche, Mûre, Yaourt à la Vanille et Lait écrémé  
*Peach, Blackberry, Vanilla Yoghurt, Skim Milk*

**Smoothie Gourmand** 18.-  
Banane, Yaourt à la Vanille, Chocolat Liquide  
*Banana, Vanilla Yoghurt, Chocolate*

**PETIT – DEJEUNER**  
*BREAKFAST*

**PETIT-DEJEUNER CONTINENTAL** 39.-  
*CONTINENTAL BREAKFAST*

**Café, Thé ou Chocolat**  
*Coffee, Tea or Hot Chocolate*

**Jus de Fruits Fraîchement Pressés**  
*Freshly Squeezed Fruit Juice*

**Choix de Viennoiseries ou Sélection de Pains Frais**  
*Selection of Breakfast Pastries or Fresh Assorted Breads*

**Confitures Bio, Miel et Beurre**  
*Organic Jams, Honey and Butter*

**Yaourt Nature, Allégé ou aux Fruits**  
*Plain, low-fat or fruit yoghurt*

**OEUFS**  
*EGGS*

**Œufs à Votre Convenance** 15.-  
*Eggs any Style Plain*

**Œufs à Votre Goût avec Garniture au Choix** 18.-  
*Eggs any Style with Garnish of Your Choice*

**FRUITS ET YAOURTS**  
*FRUITS AND YOGHURTS*

**Salade de Fruits Frais** 12.-  
*Fresh Fruit Salad*

**Yaourt Nature, Allégé ou aux Fruits** 4.-  
*Plain, Low-Fat or Fruit yoghurt*

**MO GRILLADES**  
*MO GRILL*

**ENTRECÔTE DE BŒUF 250GR** 65.-  
*BEEF SIRLOIN 250GRS*

**FILET DE BOEUF 200GRS** 68.-  
*FILET OF BEEF 200GRS*

**COTELETTES D'AGNEAU/ LAMB CUTLETS** 46.-

**COQUELET/ BABY CHICKEN** 43.-

**GAMBAS GÉANTES** 52.-  
*KING PRAWNS*

**ACCOMPAGNEMENTS** 8.-  
*SIDE ORDERS*

**POMMES AU FOUR, CRÈME FRAÎCHE AUX HERBES**  
*BAKED POTATO WITH HERBS AND SOUR CREAM*

**EPINARDS FRAIS**  
*FRESH SPINACH*

**FRITES CROUSTILLANTES**  
*CRISPY FRENCH FRIES*

**LÉGUMES DU POTAGER, FLEUR DE SEL ET HUILE D'OLIVE**  
*GARDEN VEGETABLES WITH SEA SALT AND OLIVE OIL*

**RIZ BASMATI VAPEUR**  
*STEAMED BASMATI RICE*

**POMME PURÉE BEURRE DEMI-SEL**  
*MASHED POTATOES WITH HALF-SALTED BUTTER*

**Nos Grillades sont servies avec un Mesclun de Salade**  
*All our Grills are served with Mesclun Salad*

**Sauces au Choix : Poivre ou Béarnaise**  
*Choice of Pepper Sauce or Bearnaise*

## TAPAS SUCREES SWEET TAPAS

**SALADE DE FRUITS** 14.-  
**Coupés à la Minute, Coulis de Mangue**  
*Sliced Fresh Fruit with Mango Sauce*

**CRÈME BRÛLÉE AUX GOUSSES DE VANILLE  
DES ÎLES** 14.-  
*CRÈME BRÛLÉE WITH FRESH VANILLA*

**MOELLEUX AU CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE** 16.-  
**(Dessert chaud, 15 minutes de préparation)**  
*SOFT-CENTERED CHOCOLATE SPONGE CAKE*  
*(Served warm, 15 minutes preparation time)*

**SORBETS/ GLACES (5 BOULES)** 17.-  
*Sorbet/ Ice Cream*  
**Vanille, Chocolat, Noix de coco, Citron, Passion,  
Cacao, Fraise, Framboise, Mangue, Café, Ananas**  
*Vanilla, Chocolate, Coconut, Lemon, Passion, Cacao,  
Strawberry, Raspberry, Mango, Coffee, Pineapple*

**CAFÉ GOURMAND**  
**Sélection de notre Pâtisserie**  
*Selection of our Pastries*

**Avec Ristretto, Espresso, Café** 10.-  
*With Ristretto, Espresso, Coffee*

**Avec Thé, Cappuccino, Renversé** 12.-  
*With Tea, Cappuccino, Latte*

**Nous servons les Desserts jusqu'à 23 h**

We serve the Desserts until 11 PM

## MO AFTERNOON TEA

**TRADITIONAL AFTERNOON TEA** 42.-

**Votre Choix de Thé**  
*Your Choice of Tea*  
&

**Sélection de Sandwichs Afternoon Tea**  
*Selection of Afternoon Tea Sandwiches*  
&

**Scones Frais Servis Tièdes aux Raisins et Nature**  
**Crème Double de Gruyère et Confiture Bio**  
*Freshly Baked Raisin and Plain Warm Scones with Double  
Gruyere Cream and Organic Jam*  
&

**Assortiment de Pâtisseries**  
*Assortment of Afternoon Tea Pastries*

## CHAMPAGNE AFTERNOON TEA

60.- Champagne Brut  
66.- Champagne Rosé

**Une Coupe de Champagne Deutz**  
*A Glass of Deutz Champagne*

**Votre Choix de Thé**  
*Your Choice of Tea*  
&

**Sélection de Sandwichs Afternoon Tea**  
*Selection of Afternoon Tea Sandwiches*  
&

**Scones Frais servis Tièdes aux Raisins et Nature**  
**Crème Double de Gruyère et Confiture Bio**  
*Freshly Baked Raisin and Plain Warm Scones with Double  
Gruyere Cream and Organic Jam*  
&

**Assortiment de Pâtisseries**  
*Assortment of Afternoon Tea Pastries*

**Nous servons l'Afternoon Tea de 15h jusqu'à 18 h**

We serve the Afternoon Tea from 3 PM until 6 PM

