

# MOMENTS

- SOCIAL EATERY -

## EMBARQUEZ POUR UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE "GLOCALE"

**LOCALE** par son approche, avec des ingrédients issus du territoire genevois ou soigneusement sourcés de manière écoresponsable, et **GLOBALE** par son impact en faveur d'une consommation raisonnée.

La cuisine ouverte reflète pleinement cette philosophie de partage : un approvisionnement responsable, des recettes équilibrées et des produits frais, pour une expérience culinaire à la fois savoureuse et saine. La majorité de nos ingrédients sont d'origine locale, complétés par des produits sélectionnés selon une approche régénérative et responsable.

La saisonnalité est au cœur de nos priorités.

## RENCONTREZ NOS CHEFS

**Rencontrez Fabrizio Domilici, Chef Exécutif, et Riccardo Zappala, Chef de Cuisine.**

**Basés à Genève, experts en gastronomie, ils privilégient les ingrédients frais, principalement locaux, tout en soutenant activement une agriculture durable.**

Leur approche respectueuse du terroir genevois favorise un cercle vertueux, du producteur au consommateur. Engagés auprès de la communauté locale, ils élaborent des plats savoureux et équilibrés, accompagnés d'une vaste sélection de vins suisses, et de quelques références internationales appréciées par nos clients.

## NOUS SOMMES FIERS DE VOUS PRÉSENTER NOS PARTENAIRES

**Fromagerie des Vergers à Meyrin, GE**  
Yaourt, lait pasteurisé, fromages frais

**Domaine de l'abbaye à Presinge, GE**  
Graines et céréales

**Casa Mozzarella à Carouge, GE**  
Mozzarella, scamorza, straciatella

**Cidrerie de Meinier, GE**  
Safran

**La Ferme du Lignon, GE**  
Tous nos œufs frais

**Maye et Fevre à Veyrier, GE**  
Certains de nos légumes

**Floyd Fungi, VD**  
Champignons

**Les Miels de Stéphanie, GE**  
Miel

## NOS LABELS ET CERTIFICATIONS



**Less Saves  
The Planet**  
Novel Earth

**OUVERT 7/7 DE 10H00 À 23H00**  
**GENEVA MARRIOTT HOTEL**  
**CHEMIN DU RUISSEAU 1, 1216 GENÈVE**

## POUR COMMENCER

DISPONIBLE DE 12H00 À 14H30 ET DE 18H30 À 22H

|                                                                                                                                                       |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Rose de Berne</b>                                                                                                                                  | <b>19</b> |
| Soupe froide de tomates, glace au fromage de chèvre frais et pesto genevois                                                                           |           |
| <b>Tartare de truite (100 g)</b>                                                                                                                      | <b>25</b> |
| Truite d'élevage suisse, pastèque marinée, herbes, citron Bio et pickles d'oignons rouges                                                             |           |
| <b>Caprese</b>                                                                                                                                        | <b>24</b> |
| Mozzarella nodini au lait de Genève, arc-en-ciel de tomates confites du quartier, roquette, crispy de gressins, basilic et huile d'olive extra vierge |           |
| <b>Tartare de filet de Bœuf (100 g)</b>                                                                                                               | <b>31</b> |
| Artichauts marinés, straciatella de Burrata locale, cébettes, tomates séchées, chimichurri, focaccia maison                                           |           |
| <b>Tomate « Green Zebra » farcie</b>                                                                                                                  | <b>21</b> |
| Tomate locale farcie à la caponata d'aubergine du canton, coulis de tomate et pignons                                                                 |           |
| <b>Parmigiana d'aubergine « Version Suisse »</b>                                                                                                      | <b>23</b> |
| Aubergines du canton, « Fior di latte » au lait de Genève, Gruyère AOP, sauce tomate, huile d'olive extra vierge Bio et Grana Padano                  |           |

## NOS SALADES

DISPONIBLE DE 10H À 23H

|                                                                                                                                                                           |                    |                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------|
| <b>Salade César</b>                                                                                                                                                       | <b>Entrée : 21</b> | <b>Plat : 33</b> |
| Laitue romaine de Veyrier, filet de poulet mariné, croûtons à l'ail, sauce César aux anchois et Grana Padano                                                              |                    |                  |
| <b>Salade d'écrevisses</b>                                                                                                                                                | <b>Entrée : 25</b> | <b>Plat : 37</b> |
| Légumes croquants, endives, salade, cébettes, pickles d'oignons rouges et sauce Calypso du Chef                                                                           |                    |                  |
| <b>Poke Bowl d'été genevois</b>                                                                                                                                           | <b>Entrée : 23</b> | <b>Plat : 35</b> |
| Gravlax de saumon de la ferme d'élevage des Grisons, houmous et épeautre bio de Presinge, légumes croquants, endives, salade, fraise et sauce yaourt de Meyrin aux herbes |                    |                  |
| <b>Salade « Quand l'Asie s'invite à Genève »</b>                                                                                                                          | <b>Entrée : 22</b> | <b>Plat : 32</b> |
| Œuf de la ferme du Lignon mollet et mariné au gingembre de Troinex et curcuma, légumes croquants, oignons crispy, sésames et vinaigrette au Swiss Miso                    |                    |                  |
| <b>De la verdure pour la conscience</b>                                                                                                                                   |                    | <b>15</b>        |
| Endive, jeunes pousses, légumes croquants, vinaigrette au miel de Genève et moutarde artisanale de Bernex                                                                 |                    |                  |

*L'astérisque (\*) signifie que l'ingrédient ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison.  
Si vous avez des restrictions, des allergies ou intolérances alimentaires, merci de nous en informer.  
L'origine des produits est indiquée sur la dernière page.  
Tous les prix sont en CHF, TVA 8.1% et service compris.*

## NOS PÂTES

DISPONIBLE DE 12H00 À 14H30 ET DE 18H30 À 22H00

---

|                                                                                                                                       |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Tagliatelles aux morilles</b><br>Pâtes fraîches à la sauce crémeuse aux morilles<br>supplément truffe — 12.-                       | <b>35</b> |
| <b>Polpette Bœuf &amp; Veau</b><br>Boulettes de viande faites maison à l'italienne, sauce tomate et Rigatoni IGP                      | <b>35</b> |
| <b>Ravioli artisanaux</b><br>Pâtes farcies à la ricotta et citron, purée de courgettes, mélisse,<br>et huile d'olive extra vierge Bio | <b>33</b> |
| <b>Pasta pomodoro</b><br>Maccheroni à la sauce tomate napolitaine                                                                     | <b>28</b> |
| <b>Swiss Mac'n'Cheese gratiné</b><br>Maccheroni, Gruyère AOP, et Appenzeller AOP                                                      | <b>34</b> |

## NOS PLATS SIGNATURES « MOMENTS »

DISPONIBLE DE 12H00 À 14H30 ET DE 18H30 À 22H00

---

|                                                                                                                                                                                             |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Suprême de poulet de Perly</b><br>Poulet farci aux champignons de culture Vaudois, pommes de terre grenailles rôties,<br>piperade, jus corsé au romarin et laurier                       | <b>43</b> |
| <b>Filet de truite snacké</b><br>Truite d'élevage suisse, purée de pois chiche de Presinge à l'ail noir,<br>caponata d'aubergine Genevoise, vinaigrette aux câpres et citron                | <b>41</b> |
| <b>Risotto de courgette et pistache</b><br>Risotto du Tessin, texture autour de la courgette jaune et verte,<br>citron Bio et pistache de Bronte                                            | <b>33</b> |
| <b>Filets de Perche (200 g)</b><br>Perches d'élevage d'Interlaken, pommes de terre grenailles rôties,<br>tomates confites, sucrine et sauce meunière                                        | <b>49</b> |
| <b>Épaule d'agneau confite « Alpstein »</b><br>Cuit à basse température, jus corsé à l'ail noir et à « l'Amarum Alpinum »,<br>boulgour au safran de Meinier et légumes d'été                | <b>45</b> |
| <b>Filet de Bœuf du pays (180 g)</b><br>Sauce au beurre Moments, frites du terroir* et salade croquante<br>à la vinaigrette moutardée de Bernex                                             | <b>58</b> |
| <b>Parmigiana d'aubergine « Version Suisse »</b><br>Aubergines du canton, « Fior di latte » au lait de Genève, Gruyère AOP,<br>sauce tomate, huile d'olive extra vierge Bio et Grana Padano | <b>39</b> |

*L'astérisque (\*) signifie que l'ingrédient ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison.  
Si vous avez des restrictions, des allergies ou intolérances alimentaires, merci de nous en informer.  
L'origine des produits est indiquée sur la dernière page.  
Tous les prix sont en CHF, TVA 8.1% et service compris.*

# LES CLASSIQUES MARRIOTT BY MOMENTS

DISPONIBLE DE 10H00 À 23H00

|                                                                                                                                                                                                    |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Soupe à l'oignon gratinée</b>                                                                                                                                                                   | <b>19</b> |
| <b>Swiss Mac'n'Cheese Gratiné</b><br>Maccheroni, Gruyère AOP, Appenzeller AOP                                                                                                                      | <b>31</b> |
| <b>Le Club Sandwich</b><br>Dinde, lard grillé, salade, tomates, mayonnaise* moutardée, omelette et frites* du terroir                                                                              | <b>33</b> |
| <b>Perches and Chips</b><br>Beignets de perches de la ferme d'élevage d'Interlaken, frites* du terroir, saladine croquante, mayonnaise* au safran de Meinier, sauce chimichurri                    | <b>41</b> |
| <b>Croque-Monsieur</b><br>Pain toast, jambon de veau Bio, Gruyère AOP, saladine croquante supplément truffe — 12.-                                                                                 | <b>25</b> |
| <b>Le Burger du Moments</b><br>Pain aux graines de sésame, boeuf (150 g), raclette artisanale à l'hysope de Meyrin, lard grillé, confit d'oignons, salade, tomates, frites* du terroir et saladine | <b>41</b> |
| <b>Tartare de Bœuf Traditionnel (150 g)</b><br>Toasts grillés, frites* du terroir saladine croquante à la vinaigrette moutardée de Bernex                                                          | <b>39</b> |

## LA PROVENANCE DE NOS PRODUITS

APPROVISIONNEMENT

### Provenance des poissons

- Perche, truite, saumon : élevage, Suisse
- Anchois de Cantabrique : filet, Espagne
- Ecrevisse : élevage, Danemark

### Provenance des viandes

- Bœuf, lard, poulet, agneau : Suisse
- Jambon de veau BIO : Italie
- Dinde : France

**Pains :** Suisse

*L'astérisque (\*) signifie que l'ingrédient ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison.  
Si vous avez des restrictions, des allergies ou intolérances alimentaires, merci de nous en informer.  
L'origine des produits est indiquée sur la dernière page.  
Tous les prix sont en CHF, TVA 8.1% et service compris.*