

MOMENTS

- SOCIAL EATERY -

ON COMMENCE

L'ŒUF MOLLET CRUNCHY // 21

Œuf de la ferme de Lignon, champignons de Cartigny, émulsion des sous-bois, réduction au vin rouge de Genève

TARTARE DE TRUITE // 22 - 37

Truite d'élevage Suisse, yaourt grec bio de la ferme du Verger à Meyrin, relevé aux épices

TERRINE EN CROUTE VÉGÉTAL // 22

Légumes oubliés du pays, pickles, saladine, vinaigrette à la moutarde artisanale de Soral

POTAGE D'ANTAN // 19

Velouté de topinambour de nos campagnes, crumble aux herbes, perles truffées

BURRATA FUMÉE // 22

Burrata au lait de Genève, déclinaison de textures de betteraves, huile extra vierge de tournesol de Jussy

DE LA VERDURE POUR LA CONSCIENCE // 15

Sucrines, jeunes pousses, légumes croquants, vinaigrette au miel Genevois

ON CONTINUE

TOURBILLON DE RAVIOLO // 34

Pâte à la farine ancienne suisse, ricotta au lait de Genève, chou vert, betterave colorées, pignons, raisins secs, crème de pommes terres fumées

NOTRE VOLAILLE // 39

Suprême de volaille rôti de perly, légumes racines de la région, purée de pommes de terre, jus corsé au gingembre de Bernex

RISOTTO DE POTIMARRON // 29

Risotto du Tessin, potimarron dans toutes ses textures, huile de pépin de courge de Jussy aux herbettes

L'OMBLE CHEVALIER // 54

L'omble d'élevage suisse snackée à l'unilatéral, Blé'Zotto bio de Presinge, pakchoï, sauce aux poireaux et vin Baccarat, safran de Meinier

FILET DE BŒUF DU PAYS // 53

Filet de Bœuf (180 gr), sauce au beurre composée Moments, frites* du terroir, saladine de jeunes pousses

POKE BOWL GENEVOIS // 36

Gravlax de saumon d'élevage des Alpes, écrevisses, houmous de lentille de Versoix, Blé'Zotto bio de Presinge, légumes d'automne croquant, pomme verte et yaourt aux herbettes

GREATROOM CLASSIC BY MOMENTS (Disponible de 10h30 à 22h00)

SALADE CÉSAR // 32

Laitue romaine, croûtons à l'ail, parmesan, filet de poulet mariné, sauce César aux anchois, oeufs durs, tomate cherry

RIGATONI AU FROMAGE SUISSE // 29

Pâte à la farine ancienne suisse, gruyère, sbrinz et piment de Troinex

LE CLUB SANDWICH // 31

Dinde, lard grillé, salade, tomates, moutarde artisanale, mayonnaise, omelette, frites* du terroir

PERCHE & CHIPS // 39

Beignets de perche du Valais, frites* du terroir, saladine, mayonnaises au safran de Meinier et chimichurri

MOMENTS BURGER VÉGÉTARIEN // 32

Pain aux graines de sésame, omelette aux légumes et fromage de Meyrin crispy, confit d'oignons, mayonnaise* barbecue, salade, frites* du terroir et saladine

MOMENTS BURGER // 39

Pain aux graines de sésame, bœuf (150g), raclette, lard grillé, confit d'oignons, salade, tomates, frites* du terroir et saladine

L'astérisque (*) signifie que l'ingrédient ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison.

Si vous avez des restrictions alimentaires ou des allergies/intolérances alimentaires, n'hésitez pas à en informer l'un des membres de notre équipe.

Origine de la viande et du poisson : A l'accueil

Tous les prix sont en CHF, TVA 7,7% et service compris.



12H00-14H30 / 18H30-22H00



MOMENTS

- SOCIAL EATERY -

WE START

CRUNCHY SOFT-BOILED EGG // 21

Lignon farm egg, Cartigny mushrooms, undergrowth emulsion, Geneva red wine reduction

TROUT TARTARE // 22 - 37

Farmed trout from Switzerland, organic Greek yoghurt from the Verger farm in Meyrin, seasoned with spices

VEGETABLE TERRINE // 22

Forgotten local vegetables, pickles, saladine, Soral mustard vinaigrette

OLD-FASHIONED SOUP // 19

Cream of topinambour soup, herb crumble, truffle pearls

SMOKED BURRATA // 22

Burrata with Geneva milk, a range of beetroot textures, extra virgin sunflower oil from Jussy

GREENS FOR THE CONSCIENCE // 15

Sucrine, young shoots, crisp vegetables, Genevan honey vinaigrette

WE CONTINUE

RAVIOLO WHIRL // 34

Old Swiss flour pasta, ricotta cheese with Geneva milk, green cabbage, coloured beetroot, pine nuts, sultanas, smoked potato cream

OUR POULTRY // 39

Roast supreme poultry from perly, local root vegetables, mashed potatoes, Bernex ginger jus

PUMPKIN RISOTTO // 29

Risotto from Ticino, pumpkin in all its textures, pumpkin seeds oil from Jussy

OMBLE CHEVALIER // 54

Swiss farmed char snacked on one side, Presinge Blé'Zotto, pakchoi, leek sauce with Baccarat wine and Meinier saffron

LOCAL FILLET OF BEEF // 53

Beef fillet (180g), Moments butter sauce, local chips, salad of baby greens*

GENEVA POKE BOWL // 36

Gravlax of farmed salmon from the Alps, crayfish, Versoix lentil hummus, Presinge Blé'Zotto, crunchy autumn vegetables, green apple and herb yoghurt

GREATROOM CLASSIC BY MOMENTS (Available from 10.30am to 10pm)

CAESAR SALAD // 32

Romaine lettuce, garlic croutons, parmesan, marinated chicken fillet, anchovy Caesar sauce, boiled egg, cherry tomato

RIGATONI WITH SWISS CHEESE // 29

Old Swiss flour pasta, gruyère, sbrinz and chilli pepper

CLUB SANDWICH // 31

*Turkey, grilled bacon, salad, tomatoes, homemade mustard, mayonnaise, omelette, local chips**

PERCHE & CHIPS // 39

Valais perch fritters, chips, salad, Meinier saffron mayonnaise and chimichurri

VEGETARIAN BURGER MOMENTS // 32

Sesame seed bread, vegetable crispy omelet with cheese, onion confit, barbecue mayonnaise, salad, local fries* and salad*

BURGER MOMENTS // 39

Sesame seed bun, beef (150g), raclette cheese, grilled bacon, onion confit, salad, tomatoes, local fries and salad*

The asterisk () means that the ingredient does not meet the requirements of the Label Fait Maison
If you have dietary restrictions or food allergies/intolerances, do not hesitate to inform one of our team members.*

*Origin of the meat and fish : At welcome desk
All prices are in CHF including VAT 7,7% & service*

12H00-14H30 / 18H30-22H00



MOMENTS

- SOCIAL EATERY -

LES DESSERTS

MOELLEUX CERVIN // 13

Moelleux au caramel sans gluten, glace caramel beurre salé

TIRAMISU // 13

Pistache de Sicile

TARTE FINE // 14

Poire du pays, amaretto et glace à la fève Tonka

PANNA COTTA // 11

Courge locale, café et noisettes caramélisées

MOUSSE AU CHOCOLAT // 13

Huile d'olive extra vierge bio et fleur de sel à la demande

GLACE MAISON // 5

Pistache de sicile, vanille, fève Tonka, stracciatella, caramel beurre salé

SORBET MAISON // 5

Chocolat, gingembre local, citron et poire

SELECTION DE FROMAGES // 16

Fromages affinés de nos alpages (3 sortes) et gelée de Chardonnay

Si vous avez des restrictions alimentaires ou des allergies/intolérances alimentaires, n'hésitez pas à en informer l'un des membres de notre équipe.

Tous les prix sont en CHF, TVA 7,7% et service compris.



**Less Saves
The Planet**
Novel Earth

MOMENTS

- SOCIAL EATERY -

DESSERTS

CERVIN MOELLEUX // 13

Gluten-free caramel cake with salted butter caramel ice cream

TIRAMISU // 13

Sicilian pistachio

THIN TART // 14

Local Pear, amaretto and Tonka bean ice cream

PANNA COTTA // 11

Local pumpkin, coffee and hazelnuts caramelized

CHOCOLATE MOUSSE // 13

Organic extra virgin olive oil and fleur de sel on request

HOMEMADE ICE CREAM // 5

Sicilian pistachio, vanilla, Tonka bean, stracciatella, salted butter caramel

HOMEMADE SORBET // 5

Chocolate, local ginger, lemon and pear

CHEESE SELECTION // 16

Ripened cheeses from our alpine pastures (3 kinds), Chardonnay jelly

If you have dietary restrictions or food allergies/intolerances, do not hesitate to inform one of our team members.

All prices are in CHF including VAT 7,7% & service



**Less Saves
The Planet**
Novel Earth