

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 ; d'autres sont sourcés 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

| | |
|--|-----------|
| Potage | 21 |
| Velouté de topinambour, perles truffées et crumble | |
| Œuf mollet croustillant | 23 |
| Œuf de ferme de Lignon pané, purée de panais, endives caramélisées et émulsion d'épinards de Veyrier | |
| Gravlax de féra du Lac Léman (100gr) | 28 |
| Coulis de rampon, huile extra vierge de tournesol genevois, pickles d'oignons rouges | |
| Burratina fumée | 24 |
| Burratina au lait de Genève, cardons genevois AOP, truffe, noisettes grillées | |
| Tataki de filet de bœuf (100 g) | 31 |
| Bœuf mariné au gingembre de Troinex, bouillon parfumé au Swissmiso, pak choï et pois mange-tout | |
| Poêlée de champignons | 26 |
| Champignons de culture vaudoise, beurre persillé, rampon, endives, radis et vieux Gruyère AOP | |

NOS SALADES

DISPONIBLE DE 10H À 23H

| | | |
|---|--------------------|------------------|
| Salade César | Entrée : 21 | Plat : 33 |
| Laitue romaine de Veyrier, filet de poulet mariné, croûtons à l'ail, sauce César aux anchois, Grana Padano | | |
| Salade d'écrevisses | Entrée : 25 | Plat : 37 |
| Légumes croquants, endives, cébettes, pickles d'oignons rouges, saladine, sauce Calypso du Chef | | |
| Poke Bowl genevois | Entrée : 23 | Plat : 35 |
| Gravlax de saumon d'élevage des Grisons, houmous et épeautre bio de Presinge, légumes croquants, salade, endives, poire, sauce yaourt de Meyrin aux herbettes | | |
| Salade Malakoff | Entrée : 22 | Plat : 32 |
| Malakoff au fromage, mesclun, endives, œufs durs, radis, carottes, vinaigrette à la moutarde artisanale de Bernex | | |
| De la verdure pour la conscience | | 15 |
| 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.*

NOS PÂTES

Tous les prix sont en CHF, TVA 8.1% et service compris.

| | |
|---|-----------|
| Carbonara | 33 |
| Swiss Carbonara au lard fumé, Rigatoni IGP | |
| Lasagne Moments | 41 |
| Jarret de veau braisé, béchamel au Sbrinz et épinards | |
| Polpette Bœuf & Veau | 35 |
| Boulettes de viande fait maison à l'italienne, sauce tomate, Rigatoni IGP | |
| Pasta pomodoro | 28 |
| Sauce tomate napolitaine, Maccheroni | |
| Swiss Mac'n'Cheese Gratiné | 31 |
| Maccheroni, Gruyère AOP, Appenzeller AOP | |

NOS PLATS SIGNATURES « MOMENTS »

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

| | |
|---|-----------|
| Suprême de poulet de Perly | 43 |
| Sauce aux champignons de culture vaudoise, purée de pomme de terre au paprika genevois, légumes et racines locales | |
| Pavé de saumon snacké | 42 |
| Saumon d'élevage des Grisons, vinaigrette tiède aux câpres et anchois, polenta de Jussy au safran de Meinier, poireaux & oignons grillés | |
| Risotto au chou-fleur | 31 |
| Risotto du Tessin, textures autour du chou-fleur, beurre d'agrumes, huile verte | |
| Filets de Perche (200gr) | 49 |
| Perches d'élevage d'Interlaken, Purée de pomme de terre au citron et paprika genevois, sauce chimichurri, sucrine | |
| Epaule d'agneau confite « Alpstein » | 45 |
| Cuit à basse température, jus corsé à l'ail noir et à « l'Amorum Alpinum », semoule aux épices, légumes Moments | |
| Filet de bœuf du pays (180 g) | 58 |
| Sauce au beurre Moments, frites* du terroir Et salade croquante à la vinaigrette moutardée de Bernex | |
| Demi coquelet rôti | 39 |
| Coquelet aux épices et citron, frites* du terroir et salade croquante à la vinaigrette moutardée 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*

LES CLASSIQUES MARRIOTT BY MOMENTS

DISPONIBLE DE 10H00 À 23H00

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

LA PROVENANCE DE NOS PRODUITS

APPROVISIONNEMENT

Provenance des poissons

- Perche & Saumon : élevage, Suisse
- Féra : sauvage, Lac Léman, pêcheur François Lacombe
- Anchois de Cantabrique : filet, Espagne
- Ecrevisse : élevage, Danemark

Provenance des viandes

- Veau, 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.

MOMENTS

- SOCIAL EATERY -

NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

| | | |
|---|-------------|---------------|
| BLANC  | 10cl | 17,5cl |
| Sauvignon Blanc, Domaine de Chafalet, AOC Genève | 10 | 17 |
| Chardonnay, Domaine des Pendus, AOC Genève | 10 | 17 |
| Chasselas, Domaine Delaharpe, Vaud, AOC La Côte, BIO | 8 | 13 |
| Pinot Gris, Domaine Dugerdil, AOC Genève | 11 | 18 |
| | | |
| ROUGE  | 10cl | 17,5cl |
| Pinot Noir, Stéphane Gros, Dardagny, AOC Genève | 12 | 20 |
| Gamaret - Garanoir, Domaine de Chafalet, AOC Genève | 8 | 13 |
| Merlot, Domaine de la Mermière, AOC Genève | 12 | 20 |
| Syrah, Domaine des Crêtes, AOC Valais | 9 | 15 |
| | | |
| ROSÉ  | 10cl | 17,5cl |
| Rosé de Gamay, Cave de Genève, AOC Genève | 8 | 13 |
| | | |
| PÉTILLANT | 17cl | |
| Baccara, Blanc de Blancs Brut, Chardonnay, Genève | 15 | |
| Champagne, Perrier-Jouët Grand Brut, France | 24 | |
| Champagne, Perrier-Jouët Blason Rosé, France | 28 | |
| | | |
| PÉTILLANT 0% alc | 17cl | |
| Sauvignon - Viognier 0%, Arjolle, France | 12 | |

Nos millésimes sont susceptibles de changer.

Tous les prix sont en CHF, TVA 8.1% et service compris.

MOMENTS

- SOCIAL EATERY -

NOTRE SÉLECTION DE VINS BLANC ET PÉTILLANT SUISSE EN BOUTEILLE

BLANC - GENÈVE

| | |
|---|----|
| Pinot Blanc, Domaine du Paradis, 2023 | 54 |
| Chasselas, Vieilles Vignes, La Cave de Genève, 2023 | 62 |
| Sauvignon Blanc, Domaines des Perrières, 2023 | 69 |
| Chardonnay, Domaine de la Devinière, 2022 | 70 |
| Kerner Saturnales, Domaine du Centaure, 2023, 70cl | 75 |
| Chasselas - Sauvignon Blanc - Viognier, Empreinte Blanche, 2023 | 80 |

BLANC - VALAIS

| | |
|--------------------------------|----|
| Fendant, Maison Gilliard, 2022 | 72 |
|--------------------------------|----|

BLANC - VAUD

| | |
|--|----|
| Chasselas, Clos du Roussillon Grand Cru, Tartegnin, 2022 | 52 |
|--|----|

BLANC - AUTRES CANTONS

| | |
|---|-----|
| Riesling - Madeleine Royale, Lüthi Weinbau, AOC Zurich 2022 | 95 |
| Merlot Blanc, Paolo Basso Rosso di Chiara, AOC Tessin, 2020 | 105 |

VIN PÉTILLANT-GENÈVE

| | |
|---|----|
| Baccarat Blanc de Blancs Brut, Chardonnay | 60 |
|---|----|

Nos millésimes sont susceptibles de changer.

Tous les prix sont en CHF, TVA 8.1% et service compris.

MOMENTS

- SOCIAL EATERY -

NOTRE SÉLECTION DE VINS ROUGE ET ROSÉ SUISSE EN BOUTEILLE

ROUGE - GENÈVE

| | |
|---|-----|
| Gamay, Rouge Amour, Berthaudin, 2022 | 49 |
| Gamaret, Cave des Rothis, 2023 | 58 |
| Gamay, Domaine de la Devinière, 2022 | 64 |
| Pinot Noir - Gamay, Empreinte Rouge, Grand Clos Nouvelles, 2023 | 82 |
| Merlot, Nom de Zeus, Domaine du Centaure, 2023, 70cl | 85 |
| Syrah, Diable Rouge, Domaine du Paradis, 2021 | 90 |
| Merlot - Malbec, M2, Domaine des Abeilles, 2021 | 110 |

ROUGE - VAUD

| | |
|---|----|
| Gamaret - Garanoir - Pinot Noir, Clos du Roussillon Grand Cru Tartegnin, 2022 | 80 |
| Gamaret, Henri Cruchon, AOC La Côte, 2022 | 99 |
| Pinot Noir, Les Romaines, Les Frères Dutruy, 2021 | 99 |

ROUGE - AUTRES CANTONS

| | |
|---|-----|
| Merlot - Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon, Rosso di Chiara Paolo Basso AOC Tessin, 2020 | 120 |
|---|-----|

ROSÉ - GENÈVE

| | |
|--|----|
| Rosé de Gamay, L'Instant Rosé, 2023 | 58 |
| Rosé de Gamay, Domaine de Beauvent, 2024 | 62 |

Nos millésimes sont susceptibles de changer.

Tous les prix sont en CHF, TVA 8.1% et service compris.

MOMENTS

- SOCIAL EATERY -

NOTRE SÉLECTION DE VINS BLANC FRANÇAIS ET ITALIEN EN BOUTEILLE

BLANC – FRANCE

| | |
|---|-----|
| Meursault Vieilles Vignes, Domaine Paul Garaudet, AOC Meursault, 2022 | 148 |
| Morgeot les Petits Clos, Domaine Bachey-Legros, AOC Chassagne-Montrachet 1er Cru, 2023 | 160 |
| Chablis, Domaine des Malandes, AOC Chablis, 2023 | 63 |
| Sancerre Blanc, Domaine Daniel Crochet, AOC Sancerre, 2021 | 69 |
| Saint Joseph Blanc, Domaine Hugo et Pauline Villa, AOC Saint Joseph, 2024 | 83 |
| Rosumarinu Blanc, Domaine Sant Armettu, AOP Corse Sartene, 2022 | 66 |
| Chateau Grand Village Blanc, Chateau Grand Village, AOC Bordeaux Superieur, 2023 | 59 |

BLANC – ITALIE

| | |
|---|----|
| Pinot Grigio, Livio Felluga, DOC Friuli, Colli Orientali, 2023 | 92 |
| Gavi del Comune di Gavi, Tenuta Olim Bauda, DOCG Gavi, 2022 | 59 |

NOTRE SÉLECTION DE VIN PÉTILLANT 0% *alc* ET CHAMPAGNE EN BOUTEILLE

| | |
|---|-----|
| Champagne, Perrier-Jouët Grand Brut, France | 185 |
| Champagne, Perrier-Jouët Blason Rosé, France | 195 |
| Champagne, Perrier-Jouët Belle Epoque, France | 260 |
| Sauvignon - Viognier 0%, Arjolle, France | 50 |

Nos millésimes sont susceptibles de changer.

Tous les prix sont en CHF, TVA 8.1% et service compris.

MOMENTS

- SOCIAL EATERY -

NOTRE SÉLECTION DE VINS ROUGE FRANÇAIS ET ITALIEN EN BOUTEILLE

ROUGE – FRANCE

| | |
|---|-----|
| Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes, Domaine Bernard Coillot, AOC Gevrey-Chambertin, 2023 | 135 |
| Saint Emilion Grand Cru Clos de Sarpe, Chateau la Tour Figeac, AOC Saint Emilion Grand Cru, 2016 | 160 |
| Savigny les Beaune, Domaine Jean Marc Pillot, AOC Savigny les Beaune, 2022 | 79 |
| Chateauneuf du Pape, Domaine Font de Courtedune, AOC Chateauneuf du Pape, 2021 | 94 |
| Saint Joseph Vieilles Vignes, Domaine Géraud Courbis, AOC Saint Joseph, 2022 | 72 |
| Bonne Pioche, Domaine Clavel, AOC Pic Saint Loup, 2019 | 59 |
| Saumur Champigny Rouge Haut Poyeux, Fabien Duveau, AOC Saumur Champigny, 2020 | 78 |

ROUGE – ITALIE

| | |
|---|----|
| Rosso di Montalcino, Scopone, DOC Rosso di Montalcino, 2021 | 84 |
| Barolo – Reverdito, DOCG Barolo, 2020 | 95 |

NOTRE SÉLECTION DE VINS ROSÉ FRANÇAIS EN BOUTEILLE

| | |
|---|----|
| Bleu de Minuit Rose - Domaine l'Heure Bleue, AOC Côtes de Provence, 2024 | 57 |
| Rosumarinu Rose - Sant Armettu, AOP Corse Sartène, 2024 | 61 |

Nos millésimes sont susceptibles de changer.

Tous les prix sont en CHF, TVA 8.1% et service compris.