

---

# PETIT-DÉJEUNER

## BREAKFAST

---

### BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Espresso Espresso .....	8.-
Double Espresso Double espresso .....	12.-
Café Américain American coffee .....	10.-
Cappuccino Cappuccino .....	12.-
Latte Macchiato Latte Macchiato .....	12.-
Chocolat chaud Hot chocolate .....	12.-
Sélection d'infusions Selection of infusions .....	10.-
Verveine, camomille, fleur d'oranger, menthe poivrée, menthe fraîche, tilleul, rooibos cederberg Verbena, camomile, orange blossom, pepper mint, fresh mint, lime blossom, rooibos cederberg	
Sélection de thés Selection of teas .....	10.-
English Breakfast, Earl Grey, thé vert Gunpowder, thé vert au jasmin, thé Lapsang Souchong, thé Darjeeling GFO, thé aux fruits rouges English Breakfast, Earl Grey, Gunpowder green tea, Jasmine green tea, Lapsang Souchong, Darjeeling GFO, red berries tea	

### JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICE .....

Orange, pamplemousse Orange, grapefruit	12.-
Pomme, carotte Apple, carrot	

### JUS DE FRUITS FRUIT JUICES .....

Pomme, ananas, airelles, tomate, mangue, multivitaminé	9.-
Apple, pineapple, cranberry, tomato, mango, multivitamin	

### Champagne

Coupe de Champagne Laurent-Perrier Brut	19.-
Coupe de Champagne Laurent-Perrier Cuvée Rosé	25.-

Les prix sont en CHF, service et TVA compris.

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.  
Prices are in CHF, service and VAT included.

Our menu contains allergens. If you suffer from a food allergy or intolerance, please let a member of the in-room dining team know upon placing your order.

**ŒUFS EGGS** ..... 18.-

À la coque Boiled eggs

Sur le plat Fried eggs

Brouillés Scrambled eggs

Pochés Poached eggs

Omelette Omelette

Les œufs sont servis par deux avec deux garnitures au choix:

Fromage / bacon / jambon / saucisses de porc ou de veau / tomates

champignons / fines herbes / épinards

**Garniture supplémentaire: 5.-**

Eggs are served by two with a choice of two side dishes:

Cheese / bacon / ham / pork or veal sausages / tomatoes

mushrooms /herbs / spinach

**Additional garnish: 5.-**

Œufs Bénédicte Eggs Benedict ..... 18.-

Œufs Bénédicte au saumon fumé Eggs Benedict with smoked salmon ..... 20.-

Œufs Florentine Eggs Florentine ..... 18.-

Œufs brouillés à la truffe Scrambled eggs with truffle ..... 55.-

**GOURMANDISES SALÉES SALTED TEMPTATIONS**

Assiette de saumon fumé Smoked salmon..... 25.-

Servie avec citron et Philadelphia Served with lemon and cream cheese

Assiette de maquereaux fumés Smoked makerels ..... 20.-

Servie avec citron et Philadelphia Served with lemon and cream cheese

Sélection de charcuterie Selection of dried cured meat ..... 20.-

Viande séchée, jambon blanc, jambon de dinde Dried meat, white ham, turkey ham

Sélection de charcuterie hallal Selection of hallal dried cured meat..... 20.-

Jambon de dinde et blanc de poulet Turkey ham and chicken breast

Sélection libanaise Lebanese selection ..... 23.-

Falafel, kebe, samboussek, houmous Falafel, kebe, samboussek, houmous

Caviar 50gr de la maison CaviarPlaces, blinis et crème double ..... 260.-

Caviar 50gr from CaviarPlaces, blinis and double cream

**LÉGUMES DU JARDIN VEGETABLES FROM THE GARDEN** ..... 8.-

Légumes de saison Seasonal vegetable

Epinards sautés minute Sauteed spinach à la minute

Haricots verts extra fin Green beans

Demi avocat tranché et vinaigrette Cut half avocado and French dressing

Salades mélangées Mixed salad

Pomme frites French fries

## GOURMANDISES SUCRÉES SWEET TEMPTATIONS ..... 16.-

Pain perdu à la cannelle French toast with cinnamon

Pancakes au sirop d'érable Pancakes with maple syrup

Crêpes au sucre, à la confiture ou pâte à tartiner Crepes with sugar, jam or chocolate spread

Gaufres au sucre, à la confiture ou pâte à tartiner Waffles with sugar, jam or chocolate spread

## FRUITS FRAIS FRESH FRUITS

Demi-pamplemousse Half grapefruit ..... 10.-

Salade de fruits frais Fresh fruit salad ..... 14.-

Compote de pommes aux céréales Stewed apple with cereals ..... 16.-

Fruits rouges Red fruits..... 20.-

Fruits des bois Wild berries ..... 25.-

Assiette de fruits tranchés Plate of sliced fruits ..... 25.-

Assiette de mangue Plate of mango..... 25.-

## PRODUITS LAITIERS DAIRY PRODUCTS

Yaourt nature ou allégé Plain or low-fat yoghurt ..... 8.-

Yaourt aux fruits Fruit yoghurt ..... 8.-

Fraise/mûre/abricot/framboise/banane

Strawberry/blackberry/apricot/raspberry/banana

Philadelphia Philadelphia cream cheese ..... 12.-

Sélection de fromages affinés Cheese selection ..... 20.-

Chèvre frais / reblochon fermier / tête de moine

Fresh goat cheese / reblochon / tête de moine

## PAINS & VIENNOISERIES BREAD & BAKERY

Sélection de viennoiseries Selection of bakery ..... 16.-

Sélection de pains et toasts Selection of bread and toast ..... 16.-

Sélection de pains sans gluten Selection of gluten free bread ..... 16.-

Nos sélections sont servies avec un assortiment de confitures, miel et beurre

Our selections are served with a selection of jams, honey and butter

Muffins aux myrtilles ou nature- Plain or blueberry muffins ..... 5.-

## CÉRÉALES CEREALS

Cornflakes, ChocoKrispies, All bran, Spécial K ..... 12.-

Lait au choix : entier, 1/2 écrémé, soja, amande

Milk of your choice: whole, 1/2 skimmed, soy, almond

Porridge à l'eau ou au lait Porridge with milk or water ..... 16.-

Bircher muesli Bircher muesli ..... 16.-

Bircher muesli aux fruits rouges Bircher muesli with red fruits ..... 22.-

Les prix sont en CHF, service et TVA compris.

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

Prices are in CHF, service and VAT included.

Our menu contains allergens. If you suffer from a food allergy or intolerance, please let a member of the in-room dining team know upon placing your order.

# NOS PETITS-DÉJEUNERS

## SET BREAKFAST

### LE CONTINENTAL | 37.-

#### CONTINENTAL

Sélection de pains, toasts et viennoiseries servis avec du beurre, des confitures et du miel  
Selection of bread, toast and bakery basket served with butter, marmalades and honey

Boisson chaude au choix  
Hot drink of your choice

Jus d'orange ou de pamplemousse pressé  
Freshly squeezed orange or grapefruit juice

### LE VITAMINÉ | 43.-

#### HEALTHY

Sélection de pain brun et toasts aux céréales servis avec du beurre, des confitures et du miel  
Selection of brown bread and wholemeal toast served with butter, marmalades and honey

Boisson chaude au choix  
Hot drink of your choice

Jus d'orange, carottes et gingembre frais  
Fresh orange, carrots and ginger juice

Omelette blanche aux herbes  
White omelette with herbs

Compote de pommes aux céréales  
Stewed apple with cereals

### LE BUFFET | 47.-

#### THE BUFFET

Sélection de pains, toasts et viennoiseries servis avec du beurre, des confitures et du miel  
Selection of bread, toast and bakery basket served with butter, marmalades and honey

Boisson chaude au choix  
Hot drink of your choice

Jus d'orange ou de pamplemousse pressé  
Freshly squeezed orange or grapefruit juice

Sélection d'œufs : à la coque, au plat, brouillés, pochés, en omelette, Bénédicte  
et deux garnitures au choix

Eggs cooked to your liking: boiled, fried, scrambled, omelette, Benedict  
served with a choice of two side dishes.

Sélection de charcuterie  
Selection of dried cured meat

Sélection de fromages affinés  
Cheese selection

Salade de fruits  
Fresh fruit salad

Les prix sont en CHF, service et TVA compris.

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

Prices are in CHF, service and VAT included.

Our menu contains allergens. If you suffer from a food allergy or intolerance, please let a member of the in-room dining team know upon placing your order.



**Sébastien Quazzola**  
 Chef pâtissier  
 Pastry chef

**Philippe Bourrel**  
 Chef exécutif  
 Executive chef

**Alexandre Perron**  
 Chef adjoint des cuisines  
 Deputy executive chef

**D**epuis plus de 140 ans,

Le Richemond entretient la légende créée par la famille Armleder. Hôtel des artistes, oasis de calme au centre de Genève, Le Richemond est dans le cœur des Genevois depuis toujours.

**Ambassadeur du Terroir Genevois**

Au Jardin, le Chef Philippe Bourrel partage une cuisine française légère et fraîche, interprétée avec style en utilisant le meilleur des produits locaux : volaille du Nant-d’Avril, truffes, miel genevois, poissons du lac... une délicieuse découverte jusqu’aux immanquables desserts signature du Chef Pâtissier Sébastien Quazzola.

Aux beaux jours, la terrasse du restaurant est un incontournable à Genève.

Pour tous les moments importants de la vie, privés ou professionnels, vous pouvez privatizer le restaurant et sa terrasse avec vue sur le Jardin Brunswick et le Jet d’Eau, profiter de nos cinq salles de banquet ou bénéficier de l’expertise du chef chez vous grâce à notre service traiteur.

**S**ince more than 140 years ago,

Le Richemond has maintained the legend created by the Armleder family. Preferred hotel of the artists, oasis of quiet in the heart of Geneva, Le Richemond has always been in Genevans hearts.

**Ambassadeur du Terroir Genevois**

At Le Jardin, chef Philippe Bourrel shares a stylish light and fresh French cuisine featuring the best of local products: poultry from Nant-d’Avril, truffles, honey from Geneva, fish from the Lake... a lot to discover before ending with pastry chef Sébastien Quazzola signature dessert.

In spring and summer, the terraces of the restaurant are a must in Geneva.

For all the important moments in life, whether it is personal or professional, the restaurant and the terrace, with view of the Brunswick Gardens and “Le Jet d’Eau”, can be privatized. You can also enjoy our five spacious banquet halls, or experience it all from the luxury of your own home with our catering service.



16/20 au Gault & Millau 2017  
 16/20 in the 2017 Gault & Millau Guide



Assiette Michelin 2017  
 Assiette Michelin 2017

## Les Entrées

Jardin d'asperges vertes, morilles et Piora du Tessin Green asparagus, morels and Piora cheese from Tessin region	20.-
Croustillant de pintade et jeunes pousses printanières Guinea fowl pastry and young salad leaves	25.-
Emietté de tourteau, condiment citron et caviar de hareng Crab crumble, lemon condiment and herring caviar	28.-
Ceviche de bar au caviar de truffe* de Clément Jacquemier Sea bass ceviche with truffle* caviar	28.-
Pressé de foie gras, déclinaison de betterave et miel genevois de Stéphanie Vuadens Pressed duck liver, beetroot and honey from the Geneva region	30.-
Langoustines rafraîchies, petits pois et menthe poivrée Norway lobster, fresh peas and peppermint	30.-

\* Truffe: Brumale et melanosporum

\* Truffle : Brumale and melanosporum

## Les Poissons

Filet de féra du Lac Léman de Fabrice Christinat, semoule d'asperges vertes et écrevisses pattes rouges Fillet of fera from Lake Geneva, semolina of green asparagus and red-claw crayfish	48.-
Noix de Saint-Jacques, laitue et beurre noisette Sea scallops, lettuce and hazelnut butter	52.-
Bar de petit bateau au beurre demi-sel, fenouil confit et vinaigrette au citron Sea bass with salted butter, candied fennel and lemon vinaigrette	60.-

Les poissons proviennent du Lac Léman et de l'Océan Atlantique.  
Fish comes from Lake Léman and Atlantic Ocean.

## Les Viandes

Volaille du Nant d'Avril rôtie et morilles au vin jaune Roasted poultry of the Nant d'Avril and morels with yellow wine	48.-	
Carré de veau fumé au foin et carottes parfumées à la myrte citronnée Hay smoked veal and carrots flavoured with lemon myrtle	52.-	
Filet de bœuf et légumes primavera Fillet of beef and primavera vegetables	60.-	
	avec foie gras with duck liver	65.-

## Menu du printemps 95.-

**Langoustines rafraîchies**, petits pois et menthe poivrée

Refreshed Norway lobster, fresh peas and peppermint

ou/or

**Émietté de tourteau**, condiment citron et caviar de hareng

Crab crumble, lemon condiment and herring caviar

~

**Filet de féra du Lac Léman** de Fabrice Christinat, semoule d'asperges vertes et écrevisses pattes rouges

Fillet of fera from Lake Geneva, semolina of green asparagus and red-claw crayfish

ou/or

**Volaille du Nant d'Avril rôtie** et morilles au vin jaune

Roasted poultry of the Nant d'Avril and morels with yellow wine

~

Dessert signature de notre chef pâtissier Sébastien Quazzola – **La pomme Royal Gala**

Signature dessert from our pastry chef Sébastien Quazzola – The Royal Gala apple

ou/or

**Exclusivement chocolat** – Croustillant au chocolat noir,  
crèmeux vanille au chocolat blanc et glace au chocolat au lait

Exclusively chocolate – Dark chocolate crunchy,  
creamy vanilla and white chocolate and milk chocolate ice cream

Les prix sont en CHF, service et TVA compris. Les viandes proviennent de Suisse.  
Prices are in CHF, service and VAT included. Meats come from Switzerland.

## Les Fromages

La collection de fromages suisses par Dominique Ryser de la fromagerie Bruand Selection of Swiss cheeses from Dominique Ryser of the fromagerie Bruand	25.-
Bûchette de Romont, Fribourg ( <i>fromage de chèvre- goat cheese</i> )	
Bleu de Grangeneuve ( <i>fromage de chèvre fabriqué à l'école de Grangeneuve- goat cheese</i> )	
Oberland Bernois d'Alpage de Schönried à Gstaad ( <i>fromage au lait de vache – cow cheese</i> )	
Försterkäse de Saint-Gall, Toggenburg ( <i>fromage au lait de vache – cow cheese</i> )	

## Les Desserts

Gaspacho de fraises Gariguettes, crémeux pistache, glace mascarpone et fleur d'oranger Gazpacho of strawberries, creamy pistachio, mascarpone and orange blossom ice cream	18.-
La fraîcheur exotique - mangue, passion et coco The exotic delight - mango, passion fruit and coconut	18.-
Exclusivement chocolat – Croustillant au chocolat noir, crémeux vanille au chocolat blanc et glace au chocolat au lait Exclusively chocolate – Dark chocolate crunchy, creamy vanilla and white chocolate and milk chocolate ice cream	18.-
Dessert signature de notre chef pâtissier Sébastien Quazzola – La pomme Royal Gala Signature dessert from our pastry chef Sébastien Quazzola – The Royal Gala apple	20.-



## LES COUPS DE CŒUR DU SOMMELIER OUR SOMMELIER'S FAVOURITES

**VINS BLANCS** | WHITE WINES **75cl**  
« Inco » Az Ag. La Viarte 2011 68.-  
Hautes Côtes de Beaune « Demoiselle Clémence » Ph. Hébert 2008 120.-

**VINS ROUGES** | RED WINES **75cl**  
Fleurie « Vieilles Vignes » Y. Métras 2011 105.-  
Langhe « Monpra » Conterno Fantino 2013 125.-

### NOS COCKTAILS | OUR COCKTAILS

**SWISS CONNECTION** 22.-  
Douce de Williamine, liqueur de Williamine,  
framboise, jus de cranberry  
Douce de Williamine, Williamine liquor,  
raspberry, cranberry juice

**ANGEL - Sans alcool** | Non alcoholic 18.-  
Crème de coco, framboises, jus d'orange, jus d'ananas  
Coconut cream, raspberries, orange juice, pineapple juice

**NOS CHAMPAGNES** **10cl**  
Laurent-Perrier Brut 20.-  
Laurent-Perrier Rosé 25.-

**NOS DIGESTIFS** | OUR LIQUORS **4cl**  
Rémy Martin VSOP 22.-  
Havana Club 15 ans 45.-  
Château de Castelfort 1980 30.-

Les prix sont en CHF et incluent la TVA et le service.  
Price are in CHF and includes VAT and service.

## MENU DU MARCHÉ MARKET MENU

Du lundi 27 mars au vendredi 31 mars (midi)  
From Monday, March 27 to Friday, March 31 (lunch)

**La pissaladière**, tarte provençale à l'oignon  
Onion tart from the Provence region

ou/or

**Soupe aux légumes du jardin**

Vegetable soup

~

**Filet de saumon rôti**, pommes de terre fondantes  
et condiment aux herbes

Roasted salmon fillet, melting potatoes and herbs

ou/or

**Suggestion du chef**

Suggestion of the chef

~

**Le grain de café - chocolat et caramel**

The coffee bean - chocolate and caramel

ou/or

**Inspiration autour des fruits du verger**

Fruit inspiration dessert by our pastry chef

- ✓ **Menu 3 plats** café inclus 49.-  
Three-course menu including coffee  
Servi en une heure sur demande.  
Served in an hour on request.
- ✓ **Menu 2 plats** 39.-  
Two-course menu
- ✓ **Plat du Jour** 29.-  
Main course

LE JARDIN



**S**ébastien Quazzola  
Chef Pâtissier Exécutif

**P**hilippe Bourrel  
Chef Exécutif

**A**lexandre Perron  
Chef Adjoint Exécutif

## Collection printemps



## Spring collection

## Le printemps au Jardin

### Spring at Le Jardin

---

Rafraîchi de petits pois à la menthe, chèvre frais  
et légumes de printemps croquants

Fresh peas with mint, fresh goat cheese  
and spring vegetables

~

Lieu jaune de ligne saisis, artichaut barigoule,  
viande des grisons et émulsion au cresson

Seared pollock, artichoke, air-dried beef  
and watercress emulsion

~

La fraîcheur exotique - mangue, passion et coco

The exotic delight - mango, passion fruit and coconut

CHF 70

Croustillant de pintade et jeunes pousses printanières  
Guinea fowl pastry and young salad leaves

~

Filet de féra du Lac Léman de Fabrice Christinat,  
semoule d'asperges vertes et écrevisses pattes rouges

Fillet of fera from Lake Geneva, semolina of green  
asparagus and red-claw crayfish

~

Chèvre frais, fine tapenade d'olives et salade de roquette  
Fresh goat cheese, olive tapenade and arugula salad

~

Gaspacho de fraises Gariguettes, crémeux pistache,  
glace mascarpone et fleur d'oranger

Gaspacho of strawberries, creamy pistachio,  
mascarpone and orange blossom ice cream

CHF 115

## Le printemps au Jardin

### Spring at Le Jardin

Emietté de tourteau, condiment citron et caviar de hareng  
Crab crumble, lemon condiment and herring caviar

~

Foie gras poêlé, rafraîchi de petits pois et menthe poivrée  
Pan-fried duck liver, fresh peas and peppermint

~

Carré de veau fumé au foin et carottes parfumées à la myrte citronnée  
Hay smoked veal and carrots flavoured with lemon myrtle

~

Dessert signature de notre chef pâtissier Sébastien Quazzola –  
La pomme Royal Gala  
Signature dessert from our pastry chef Sébastien Quazzola –  
The Royal Gala apple

CHF 130

## Notre philosophie

Ambassadeur du Terroir Genevois, Le Jardin vous offre une cuisine **simplement délicieuse**, toute en légèreté, axée sur **les produits de saison locaux**.

## Our philosophy

Ambassadeur du Terroir Genevois, Le Jardin features a **simply delicious** cuisine, highlighting **seasonal and local products**.

