

HOME

GÉNÉREUX & FAMILIAL

HOME vous propose, **comme à la maison**,
des plats à partager autour d'une cuisine **conviviale**.

Chez HOME on partage

une grande salade suivie d'un plat pour toute
la table, et, pour terminer un délicieux dessert
de notre grand chef pâtissier.

*Psst...
vous voulez savoir
ce qu'il y a dans notre
frigo, demandez-nous,
on vous dit tout !*

Prix en CHF, Service et TVA 7.7% inclus. En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera. **Provenance des produits** : Bœuf, Agneau, Veau, Poulet, Porc, Œuf : Suisse Thon : Sri Lanka / Saumon fumé, Saumon : Norvège.

De 8h à 11h

FORMULE P'TIT DEJ

**1 viennoiserie + 1 boisson chaude
+ 1 jus d'orange frais pressé 20 cl** 9.-

VIENNOISERIES

Croissant	2,50
Pain au chocolat	3,50
Escargot aux raisins	3,50
Croissant praliné	4.-
Torsade au chocolat et à la crème	4,50
Délice au beurre	3,50
Délice au jambon et au fromage suisse	4,50

BOISSONS

Espresso Illy	3,10
Café Illy	3,10
Cappuccino Illy	4,50
Décaféiné Illy	3,10
Chocolat chaud / froid	4,10
Chocolat viennois	6.-
Thé vert / vert jasmin / noir	3,10
Infusion verveine	3,10



PETIT-DEJEUNER

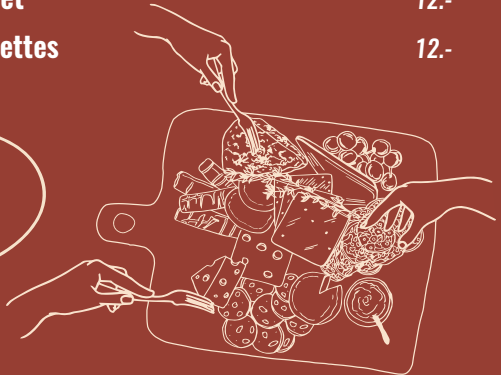
De 12h à 22h

A GRIGNOTER

*Psst...
c'est aussi
à partager !*

Beignets de calamar	8.-
Onion rings	9.-
Sticks moelleux de mozzarella	9.-
Ailerons de poulet	10.-
Crevettes tempura et noix de coco	10.-
Ribs de porc caramélisés	9.-
Charcuteries et fromages de la région (200g)	21.-
Charcuteries de la région (200g)	22.-
Fromages de la région (200g)	20.-
Guacamole maison et nachos	8.-
Houmous et pain pita	9.-
Frites croustillantes	5.-
Frites de patates douces	8.-
Croque-monsieur façon stade	14.-
Hot-dog new-yorkais	9.-
Brochettes de poulet	12.-
Brochettes de crevettes	12.-

*Dips maison :
curry, aigre-doux,
tartare, cocktail,
sauce piquante et
barbecue*



A GRIGNOTER

Déjeuner
uniquement

LE SEMAINIER

Psst...
c'est aussi
à partager !

LUNDI chez Tonton Albert

Emincé de veau à la zurichoise

individuel	à partager
24.-	46.-

MARDI chez Tata Michelle

Tartiflette

individuel	à partager
22.-	41.-

MERCREDI chez Tonton Marcel

Bœuf bourguignon

individuel	à partager
22.-	41.-

JEUDI chez Tata Giulia

Lasagnes

individuel	à partager
21.-	39.-

VENDREDI chez Tata Alicia

Paëlla fruits de mer et poisson

individuel	à partager
21.-	39.-

Les yeux plus
gros que le ventre ?
On vous emballe tout et
le plaisir continue à la
maison !



CARTE

ENTRÉES

Velouté de courge butternut

Éclats de marrons rôtis

12.-

Escalope de foie gras poêlé

Pomme rôtie à la cannelle, pain d'épices

19.-

Sardines

Pain croustillant et beurre demi-sel

19.-

Œuf en meurette

Oeuf parfait et sauce meurette au vin rouge

16.-

SALADES

*Psst...
c'est aussi
à partager !*

individuel à partager

La genevoise

Endives, bleuchâtel, pomme, noix

15.-

28.-

L'incontournable chicken Caesar

Romaine, bacon, poulet, parmesan, tomate confite, œuf dur et croûton

18.-

34.-

La niçoise

Cœur de laitue, thon, tomate, poivron, concombre, haricot vert, œuf dur, oignon, olive et croûton

18.-

34.-

Le bowl du bonheur

Quinoa, soja, carotte, chou, saumon mariné aux cinq saveurs, mangue, et grenade

19.-

36.-

L'Athéna

Sucrine, feta à la grecque, légumes grillés, olive, concombre et tomate

18.-

34.-

La salade du marché

Salade mêlée avec les légumes du moment

6.-

11.-



CARTE

Psst...
c'est aussi
à partager !

PLATS A PARTAGER

	individuel	à partager
Parmentier de bœuf confit Servi avec sa salade verte	26.-	49.-
Chili con carne	26.-	49.-
Tartare de boeuf	28.-	53.-
Bœuf en boulettes Jus tomate	26.-	49.-
Entrecôte suisse à la plancha Sauce au choix : poivre, tartare et beurre Maître d'Hôtel	34.-	65.-
Crevettes à la basquaise	26.-	49.-
Morue à Braz	24.-	53.-
 Légumes au curry Lait de coco	22.-	41.-
 Chou-fleur confit au citron vert Semoule de chou-fleur et croûtons à l'ail	21.-	40.-
 Accompagnements Légumes du marché / Pommes de terre grenaille poêlées en persillade Purée de pommes de terre / Choux de Bruxelles et marrons / Frites de patates douces Frites croustillantes / Mélange de riz (basmati et sauvage) / Penne au beurre		5.-

PASTA DELLA NONNA

18.-

On choisit ses pâtes, sa sauce et son fromage

Pâtes Penne / Tagliatelles / Spaghetti / Ravioli aux légumes / Penne sans gluten

Sauces Napolitaine / Bolognaise / Carbonara / Pesto frais

Fromage Gruyère suisse / Parmesan / Provolone del monaco

Les yeux plus
gros que le ventre ?
On vous emballer tout et
le plaisir continue à la
maison !



CARTE

THE HAMBURGER FOUNDATION

BURGERS

Hamburger 2 x 75 g

Cheeseburger 2 x 75 g

 **Beyond meat** 150 g

Extras Bacon / cheese 2.-

Extras Steak haché 100% pur bœuf 5.-

Servis avec ketchup,
moutarde américaine,
pickels, oignons, salade,
tomates et frites
maison

18.-

19.-

18.-



SANDWICHES

Club sandwich Poulet, oeuf dur, tomate, laitue, mayonnaise
(supplément bacon 2.-)

20.-

Croque-monsieur traditionnel

14.-

Hot-dog Signature HOME

12.-

ROTISSERIE

Poulet suisse rôti

Demi 25.- Entier 49.-

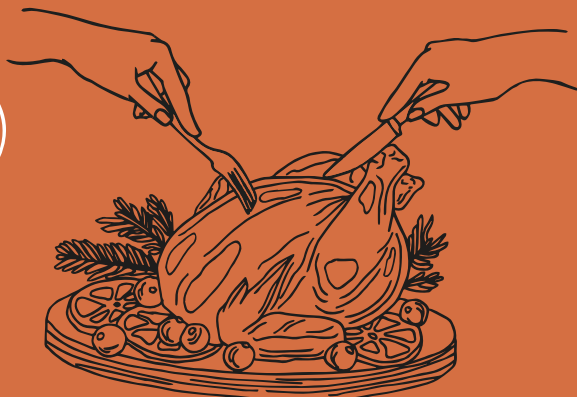
Épaule d'agneau façon tajine

350 g 25.- 900 g 49.-

Ribs de porc caramélisés
de la Ferme de Jussy

26.- 49.-

Les yeux plus
gros que le ventre ?
On vous emballe tout et
le plaisir continue à la
maison !



CARTE

DESSERTS

Cake 2 tranches	5.-
Éclair au chocolat	7,50
Pâtisseries maison 1 part, à choisir en vitrine	9.-
Entremets à emporter 4 à 6 personnes	32.-
Commandes spéciales à réserver 48h à l'avance	

DÉLICÉS GLACÉS

Boule de glace (prix pour 1 boule) Vanille, chocolat, café, pistache, stracciatella, mangue, fraise, framboise	3.-
Bananarama Glace vanille, glace chocolat, sorbet fraise, banane caramélisée, fraise, sauce chocolat	10.-
Barista Glace café, glace vanille, Chantilly, billes chocolat, biscuit cuillère imbibé café, Toblerone, sauce café	10.-
Choco rock Glace vanille, glace chocolat, glace stracciatella, biscuit brownies, Chantilly, craquant chocolat noir, sauce chocolat	10.-
Framboisine Sorbet framboise, glace pistache, biscuit amande pistache, Chantilly, nougatine pistache, coulis framboise	10.-
Gaufriterole Gaufre maison, glace vanille, praliné noisette, Chantilly, bâtonnets d'amandes caramélisés, sauce chocolat	10.-
Tagada Sorbet fraise, glace vanille, fraises Tagada, Chantilly, marshmallows, sucre pétillant, coulis fraise	10.-
Yukulele Sorbet mangue, glace vanille, ananas rôti au miel, biscuit rocher coco, sauce exotique	10.-
Supplément Chantilly 1.-	



BOISSONS FROIDES

Eau minérale Nordaq Plate ou gazeuse	75 cl 4.- 50 cl 3.-
Jus de fruit Pompom CH 33 cl pomme / raisin / abricot / poire	4,50
Jus d'orange frais pressé	20 cl 4,50 30 cl 7.-
Soda Fever Tree 20 cl Tonic / Ginger Beer	4.-
Sodas 33 cl Coca Cola / Coca Cola Zero / Sprite Thé froid citron ou pêche Ramseier / Bitter San Pellegrino	4.-
Infusion Bio Boisson gazeuse - 33 cl Potion énergisante : mirabelle, thym, citron, menthe poivrée Infusion pétillante : menthe douce	4.-

*Faible en sucre
et en calories,
100% bio*



BOISSONS CHAUDES

Espresso Illy	3,10
Café Illy	3,10
Cappuccino Illy	4,50
Décaféiné Illy	3,10
Chocolat chaud / froid	4,10
Chocolat viennois	6.-
Thé vert / vert jasmin / noir	3,10
Infusion verveine	3,10



VINS OUVERTS 1 dl

BULLES

Prosecco Extra Dry Cascina Bollicina	4,50
Champagne Taittinger Brut Réserve	10.-

BLANC

Chasselas, Belles Filles 2019 La Cave de Genève, Satigny, GE	4,50
Aligoté 2019 Domaine des Balisiers, Satigny, GE	5.-
Alentejo 2019 Terra Do Zambujeiro, Portugal	4,50
Mâcon-Village 2018 Les Héritiers du Comte Lafon, Bourgogne	5.-
Autrement Blanc 2019 La Cave de Genève, Satigny, GE	7.-

ROUGE

Gamay 2016 Domaine des Abeilles d'Or, Chouilly, GE	4,50
Pinot Noir 2013 Domaine des Champs-Lingot, Anières, GE	5.-
Château Maucaillou 2017 Moulis-en-Médoc, Bordeaux	5,50
Ventoux, Rêve de Rubis 2012 Domaine des Enchanteurs, Vallée du Rhône	7.-

ROSE

Rosé de Gamay, Belles Filles 2019 La Cave de Genève, Satigny, GE	6.-
---	------------

MOELLEUX

Sauterne 2013 Petit Guiraud	6.-
------------------------------------	------------

BOISSONS

ALCOOLS

BIERE PRESSION

	2,5 dl	5 dl
Blonde du Lac	4,50	6.-
Belvo	5.-	7.-

BIERE BOUTEILLE 33 cl

Brasserie du Chien Bleu Genève

Blanche Jasper	5.-
IPA Bamse	5.-

SPRITZ 12 cl

Aperol Spritz	10.-
----------------------	-------------

GIN 4 cl

Bombay Sapphire 40%	5.-
Hendrick's 41%	5,50
LVX – Gin Genevois 42%	6.-

RHUM 4 cl

Bacardi Bianca Carta 37,5%	5.-
Bacardi 4 ans ambré 40%	5.-
Zacapa 23 ans 40%	8.-

WHISKIES 4 cl

Johnnie Walker Red Label 40%	5.-
Nikka Blended Whisky From the Barrel 51,4%	7.-
Bulleit Bourbon 45%	5,50
Oban Scotch 14 ans 43%	8.-
Jack Daniels Old n°7 40%	5.-

VODKA 4 cl

Ketel One 40%	5.-
Grey Goose 40%	6.-

APERITIF 4 cl

Kir vin blanc (cassis ou framboise)	5.-
Kir royal (cassis ou framboise)	11.-
Lillet blanc 17%	5.-
Porto Taylor's Select 20%	5.-
Martini blanc 15%	5.-
Martini rouge 15%	5.-
Ricard 45%	5.-
Suze 20%	5.-
Campari 28,5%	5.-

COGNAC 4 cl

Baron Otard VSOP 40%	6.-
Hennessy X.O 40%	20.-

TEQUILA 4 cl

Olmecca Blanco 38%	5.-
Patron Silver 40%	7.-

EAU DE VIE, LIQUEURS 4 cl

Moitié Moitié de Morand 36%	5.-
Poire Distillerie de Saconnex d'Arve 42%	7.-
Abricot Distillerie de Saconnex d'Arve 41%	7.-
Framboise Distillerie de Saconnex d'Arve 42%	7.-
Chartreuse Verte 55%	7.-
Jägermeister 35%	5.-
Limoncello di Sorrento, Villa Massa 30%	5.-
Bailey's 17%	5.-



BOISSONS

CARTE DES VINS

BULLES 75 cl

Prosecco Extra Dry NV Cascina Bollicina	32.-
Champagne Taittinger Brut Réserve NV	75.-
Champagne Rosé Taittinger Brut Rosé NV	90.-

MOELLEUX 75 cl

Sauternes 2013 Petit Guiraud	54.-
-------------------------------------	------

VINS BLANCS 75 cl

SUISSE

Pellegrin Blanc 2018 Domaine de Pellegrin, Satigny, GE	35.-
Aligoté 2018 Domaine des Balisiers, Satigny, GE	34.-
Chardonnay Barrique 2018 Domaine des Graves, Athenaz, GE	45.-
Chasselas, Belles Filles 2019 La Cave de Genève, Satigny, GE	30.-
Chasselas 2018 Domaine de La Mermière, Soral, GE	29.-
Chasselas 2019 (50cl) Domaine de La Mermière, Soral, GE	34.-
Viognier 2016 S. Gros, Dardagny, GE	54.-
La Côte Pinot Blanc 2019 Les Frères Dutruy, Founex, VD	37.-
Sauvignon 2018 Domaine T. Constantin, Sion, VS	48.-
Autrement Blanc 2019 La Cave de Genève, Satigny, GE	52.-
Ephémère Blanc 2018 Domaine de Beauvent, Bernex, GE	100.-

FRANCE

Mâcon-Villages 2018 Les Héritiers du Comte Lafon, Bourgogne	36.-
Sancerre La Croix du Roy 2016 L.Crochet, Loire	47.-
Saint Aubin 2016 T.Morey	53.-
Meursault 1^{er} Cru Les Charmes 2015 Domaine Ballot Millot, Bourgogne	120.-
Condrieu Jardin Suspensu 2017 Domaine P-J. Villa, Vallée du Rhône	105.-

ITALIE

Pinot Grigio 2018 Cascina Colterenzio, Alto Adige	34.-
Chardonnay Principessa 2015 Cascina Conterno, Piemont	50.-

PORTUGAL

Douro 2018 Quinta de La Rosa	36.-
Alentejo 2019 Terra Do Zambujeiro	34.-



CARTE DES VINS

VINS ROUGES 75 cl

SUISSE

Pellegrin Rouge 2019 Domaine Grand'Cour, Satigny, GE	36.-
Gamaret 2017 Domaine de La Mermière, Soral, GE	48.-
Pinot Noir 2019 Domaine des Graves, Athenaz, GE	32.-
Pinot Noir 2016 Domaine des Balisiers, Satigny, GE	34.-
Pinot Noir 2013 Domaine des Champs-Lingot, Anières, GE	32.-
Esprit de Genève 2016 Domaine des Graves, Athenaz, GE	48.-
Gamay 2018 Domaine des Abeilles d'Or, Chouilly, GE	33.-
Humagne Rouge Follaterres 2018 H. Valloton, Fully, VS	49.-
Pinot Noir 2018 Mörh-Niggli, Maienfeld, GR	52.-
Ephémère Rouge 2018 Domaine de Beauvent, Bernex, GE	105.-

ITALIE

Dolcetto d'Alba 2017 Cascina Morassino, Piemont	34.-
Brunello di Montalcino 2014 La Gerla, Toscane	65.-

FRANCE

Château de Maucaillou 2017 Moulis-en-Médoc, Bordeaux	33.-
Ventoux, Rêve de Rubis 2012 Domaine des Enchanteurs, Vallée du Rhône	48.-
Bourgogne Pinot Noir 2017 Domaine P. Pillot	50.-
Pessac-Léognan 2015 Château Haut-Bailly, Bordeaux	51.-
Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Aléa 2013 Domaine J-L. Trapet, Bourgogne	120.-
Saint-Julien 2014 Château Talbot, Bordeaux	120.-

PORTUGAL

Dao 2016 Quinta Dos Roques, Dão	34.-
Douro 2018 Quinta de La Rosa, Alto Douro	36.-
Alentejo 2015 Terra Do Zambujeiro	65.-
Porto Taylor's Selected NV 20%	62.-

VINS ROSÉS 75 cl

Rosé de Gamay, Belles Filles 2019 La Cave de Genève, Satigny, GE	30.-
Neuchâtel Œil de Perdrix 2019 Château d'Auvernier, NE	38.-



HOME

GÉNÉREUX & FAMILIAL

HOME vous propose, **comme à la maison**, des plats à partager autour d'une cuisine **conviale**.

Chez HOME on partage

une grande salade suivie d'un plat pour toute la table, et, pour terminer un délicieux dessert de notre grand chef pâtissier.

*Psst...
vous voulez savoir
ce qu'il y a dans notre
frigo, demandez-nous, on
vous dit tout !*

Prix en CHF, Service et TVA 7.7% inclus

PETIT-DEJEUNER

A GRIGNOTER

CARTE

DESSERTS

BOISSONS