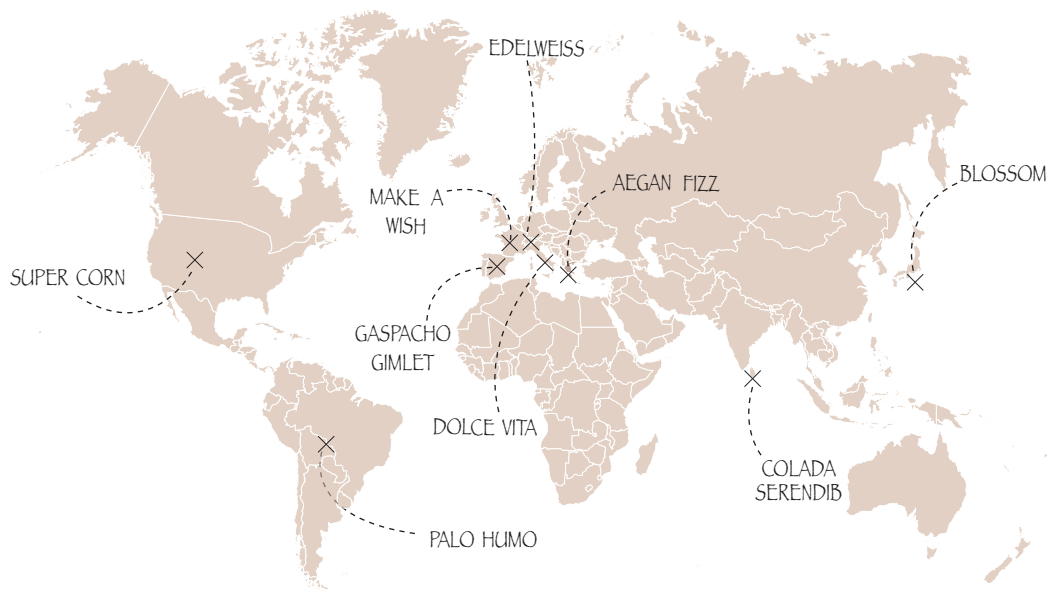


La Carte

B A R

Bienvenue au Loti Restaurant & Bar

Ce menu s'inspire des voyages fascinants de Pierre Loti, après ses escales autour du monde, c'est à la Réserve Genève qu'il a décidé de poser ses valises. Chaque cocktail évoque une destination particulière, ou les ingrédients choisis reflètent l'essence des lieux visités par cet écrivain-aventurier du XIX^e siècle.



Welcome to the Loti Restaurant & Bar

This menu is inspired by the fascinating travels of Pierre Loti.

After his stops around the world, he decided to settle at La Réserve Geneva.

Each cocktail evokes a specific destination, where the selected ingredients reflect the essence of the places visited by this 19th-century writer-adventurer.

la réserve
HOTEL AND SPA
GENÈVE



LE BAR

Autour des voyages

DE PIERRE LOTI

ALCOHOLIC COCKTAILS

28.-



EDELWEISS - SUISSE

Vodka, verveine, framboise, fleur de sureau, crème montée

Vodka, verbena, raspberry, elderflower, whipped cream

SUPER CORN - U.S.A.

Rye Whisky, maïs, beurre, bitter barbecue, citron jaune

Rye whisky, corn, butter, bitter barbecue, lemon

BLOSSOM - JAPON

Saké, sakura, sobacha, jasmin

Saké, sakura, sobacha, jasmine

COLADA SERENDIB - SRI LANKA

Rhum, curcuma, vanille, noix de coco, ananas, ceylan

Rum, turmeric, vanilla, coconut, pineapple, Ceylon

PALO HUMO - AMERIQUE LATINE

Aperol, Chartreuse jaune, palo santo, roiboos, Mezcal

Aperol, yellow Chartreuse, palo santo, roiboos, Mezcal

GAZPACHO GIMLET - ESPAGNE

Gin, Cordial de tomate cerise, distillat de pan con tomato, huile d'olive basilic

Gin, cherry tomato cordial, pan con tomato distillate, basil olive oil



Nos cocktails peuvent contenir des allergènes tels que le lait, les arachides et les fruits à coques

Our cocktails may contain allergenic products such as milk, peanuts and nuts

Tous nos prix s'entendent en Francs Suisse TTC, service inclus. *All prices in Swiss Francs. Service and all taxes are included*

ALCOHOL FREE COCKTAILS

18.-



DOLCE VITA - ITALIE

Rhubarbe, vermouth sans alcool, tonic

Rhubarb, alcohol-free vermouth, tonic

MAKE A WISH - FRANCE

Fraise, pêche, jasmin, rose – servi sous forme de granita

Strawberry, peach, jasmine, rose - served as a granita

En savourant ce cocktail, vous offrez un moment de plaisir : vous aidez l'association Make-A-Wish à réaliser le rêve d'un enfant gravement malade

By savouring this cocktail, you are offering a moment of pleasure: you are helping the Make-A-Wish association to make a seriously ill child's dream come true.

AEGAN FIZZ - GRÈCE

Gin sans alcool, spiruline bleue, verjus, tonic concombre

Alcohol-free gin, blue spirulina, verjuice, cucumber

LA RÉSERVE COCKTAILS COLLECTION

A true invitation to a captivating journey, where each cocktail tells the story of an iconic hotel from La Réserve.

28.-

MARY - MARY - *La Réserve Ramatuelle*

Tomato juice, garlic-infused Vodka, carrot & ginger cordial,

House Worcestershire sauce by La Reserve

Paired with: vegetables pickles

GOLDEN NEGRONI - *La Réserve Zurich*

Tokaji dry Hétszőlő, Tanqueray Ten Gin, Suze, Cocchi Americano Bianco bitter

Pairing with: parmesan chips

PARIS 42 - *La Réserve Paris*

Michel Reybier Champagne, purple shiso-infused Vodka, lavender honey, yuzu

Pairing with: yuzu fruit jelly

OLD TOWN - *La Réserve Genève*

Tonka bean-infused Cognac, Mitcher's Rye Whiskey, Pedro Ximenez Sherry,

Yellow Chartreuse, Vermouth, Tobacco bitters

Pairing with: sea salt chocolate truffle

Nos cocktails peuvent contenir des allergènes tels que le lait, les arachides et les fruits à coques

Our cocktails may contain allergenic products such as milk, peanuts and nuts

Tous nos prix s'entendent en Francs Suisse TTC, service inclus. *All prices in Swiss Francs. Service and all taxes are included*

SNACKING SALÉ

Accras de morue, sauce Pili-Pili <i>Cod accras, Pili-Pili sauce</i>	18.-
Finger croque truffé <i>Truffled croque monsieur</i>	24.-
Jambon ibérique « Bellota-Bellota », pain aux tomates, huile vierge <i>Iberian ham « Bellota-Bellota », tomato bread, extra virgin olive oil</i>	32.-

CAVIAR SÉLECTION

Maison « Prunier & Caviar house »

Osciètre supérieur - 30 gr ou 50 gr	180.-/300.-
Beluga Huso Huso - 30 gr	390.-
Servi avec crème, citron & blinis <i>Served with cream, lemon and blinis</i>	

LES VINS AU VERRE 10CL
WINE BY THE GLASS 10 CL

CHAMPAGNES

Michel Reybier, «Brut 1 ^{er} Cru»	26.-
Jeeper «brut Rosé»	27.-
Laurent-Perrier, Heritage	39.-
Étienne Calsac « Les Rocheforts » Blanc de Blancs, Extra Brut	42.-
Laurent-Perrier, «Grand Siècle n°26 Brut»	85.-

VINS BLANCS

2023 Château La Mascaronne blanc, Côtes-de-Provence	15.-
2023 Fendant « Trémazières », Domaine Simon Maye & Fils	23.-
2022 Les Pagodes de Cos Blanc, Bordeaux	30.-
2023 « Eclat de calcaire » Pierre-Vincent Girardin, Bourgogne	29.-
2021 Rêze du Haut Plateau, Steve Bettschen	42.-
2019 Cos D'Estournel blanc, Bordeaux	59.-
2021 Vougeot 1er Cru Le Clos Blanc, Domaine De La Vougeraie, Bourgogne	79.-

VINS BLANCS MOELLEUX

2010 Tokaj Aszu 5 Puttonyos, Domaine Hétszölő, Hongrie	25.-
2008 Château D'Yquem, 1 ^{er} cru supérieur, Sauternes	145.-

VIN ROSÉ

2023 Château La Mascaronne, Côtes-de-Provence	15.-
---	------

VINS ROUGES

2021 Cabernet Franc, Domaine d'Esizé, Christophe Bosson, Genève	27.-
2011 Château Cos Labory, St Estèphe	28.-
2014 Les Pagodes de Cos, Saint Estèphe, Bordeaux	25.-
2019 Châteauneuf-Du-Pape, Domaine du Banneret	39.-
2022 Santenay « Bievaux » Alvina Pernot, Bourgogne	35.-
2020 Gevrey-Chambertin « Ma Cuvée » Arnaud Mortet	75.-
2019 Testamatta Bibi Graetz, Toscana	65.-
2012 Cos d'Estournel, 2 ^{ème} Grand Cru Classé, Bordeaux	65.-

SAKÉ

Bijito Junmai Ginjo 14,5%	19.-
Toko Junmai Ginjo Genshu 17%	38.-

L E B A R

VERMOUTH & APÉRITIF

	2 cl	4 cl
Martini Ambrato, Martini Rubino, Apérol, Campari		16.-
Pastis 51, Ricard, Pimm's N°1, Suze		16.-

GIN

Hendrick's		26.-
Monkey 47		30.-
Drouin		28.-
Saigon Baigur		32.-
Brockmans		28.-
Tanqueray Ten		28.-
Gin Mare		28.-
Bombay Sapphire premier cru		28.-
Iron Balls		30.-
The Gardener		25.-
Gin Nikka Coffey		31.-
KB 42		31.-
Sutton's		28.-
Gin Roku		26.-
<i>Accompagnement tonic water or rosemary tonic water</i>		3.-

VODKA

Grey Goose		28.-
Grey Goose alitus		40.-
Beluga Gold Line		32.-
42 Bellow		22.-

TEQUILA & MEZCAL

Patron Silver		30.-
Patron Reposado		40.-
Don Julio 1942		58.-
Casa Dragones blanco		32.-
Clase Dragones Reposado - Mizunara		46.-
Casa Dragones joven	35.-	70.-
Clase Azul Plata		40.-
Clase Azul Reposado		65.-
Clase Azul Gold	90.-	180.-
Clase Azul Ultra Añejo	160.-	320.-
Clase Azul Añejo	105.-	210.-
Clase Azul Mezcal Durango		155.-
Clase Azul Mezcal Guerrero		130.-
Mezcal La Escondida		32.-
Mezcal Pechuga Del Maguey		60.-
Mezcal Tobala Del Maguey		52.-
Mezcal Machetazo		29.-
Clase Azul Mezcal San Luis Potosi		140.-
Porfido The Original Extra Añejo		65.-

LE BAR

BIÈRES

Asahi - 33 cl	12.-
IPA Lagunitas - 33 cl	12.-
Corona extra - 33 cl	12.-
Erdinger Weissbier - 33 cl	12.-
Eichhof Hubertus Brune - 33 cl	12.-
Bière pression Eichhof - 25 cl	12.-
Bière pression Eichhof - 50 cl	18.-
Bière sans alcool - 33 cl	12.-
Bière Heineken - 33 cl	12.-

SOFTS DRINKS

Coca Cola ou Zéro - 33 cl, Red Bull - 25 cl	9.-
Iced Tea pêche ou citron, Ramseier - 30 cl	9.-
Orangina - 25 cl, lemonade mediterranean - 33 cl	9.-
San Pellegrino Bitter - 10 cl	9.-
Swiss Mountain - 20 cl	10.-
<i>Tonic water, rosemary tonic water, Ginger beer, Ginger ale, Salty pink grapefruit soda</i>	

EAUX MINÉRALES

Evian - 33 cl	7.-
Evian, San Pellegrino - 50 cl	10.-
Evian, Badoit - 75 cl	12.-
Perrier - 33 cl	9.-

JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS MINUTE

Orange, pamplemousse, ananas, pomme, jus vert, carotte - 25 cl	16.-
--	------

JUS DE FRUITS ET NECTARS

Orange, pamplemousse, Abricot, pêche, poire, pomme, ananas, tomate - 20 cl	12.-
---	------

THÉS FROIDS CHANOYU

Citron, orange gingembre, fruits rouges - 20 cl	16.-
---	------

LE BAR

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

Espresso, ristretto, café : Nespresso sélection Suisse / <i>Nespresso Swiss selection</i>	9.-
Sélection nespresso biologique : Péru / Brésil 	12.-
Espresso double	12.-
Cappuccino	10.-
Latte macchiato	10.-
Renversé	10.-
Chocolat chaud	12.-

THÉS CHANOYU

Biologiques

14.-

THÉS NOIRS · *BLACK TEA*

English Breakfast N°1 BIO – Corsé, boisé, aromatique / *Full bodied, woody, aromatic*

Sir Earl Grey N°4 BIO – Délicat, notes de bergamote / *Delicate, bergamot flavor*

Darjeeling First Flush BIO – Végétal, notes florales / *Vegetal, flowery*

THÉS VERTS · *GREEN TEA*

Love Mint N°12 BIO – Végétal et mentholé / *Vegetal and minty*

Japanese Sencha Summer BIO – Herbacé et iodé / *Herbal and iodized*

Geinmaicha N°23 BIO – Herbacé, riz, noisettes / *Herbal, rice, hazelnuts Organic*

Green Jasmin N°13 – Désaltérant et floral / *Refreshing and flowery*

THÉ BLANC · *WHITE TEA*

Aiguille d'Argent BIO – Notes végétales et parfum de roses / *Vegetal touch, roses perfume*

THÉS FUMÉS · *SMOKED TEA*

Sweet Havana Smokey BIO – Notes de vanille et whisky / *Vanilla and whisky touch*

Blue Havana – Notes de bois et d'épices / *Wood and spicy touch*

INFUSIONS · *HERBAL TEA*

Alpine Dream N°48 BIO – Relaxant, mélisse, mauve / *Relaxing, lemon balm, mauve*

Rooibos Holly Night – Cannelle, orange, vanille / *Cinnamone, orange and vanilla*

Cinnamon Frost – Pomme, cannelle, fruits rouges / *Apple, cinnamone, red berries*



Agriculture biologique / *Organic agriculture*

Tous nos prix s'entendent en Francs Suisse TTC, service inclus. *All prices in Swiss Francs. Service and all taxes are included*