



★★★delicatessa Bar

Bienvenue à la Table d'Hôtes ★★★ delicatessa de Globus, un monde unique de petits plaisirs.

Nous défendons les petits plaisirs. Nous vivons pour les petits plaisirs. Et c'est ce que nous tenons à vous faire partager. Faites-vous plaisir avec notre vaste gamme de produits fins au rayon ★★★ delicatessa.

Les produits frais et de saison stimulent notre créativité et nous poussent à concocter les recettes les plus savoureuses. Installez-vous et régalez-vous, nous sommes là pour vous servir comme notre hôte. C'est bien connu, on mange aussi avec les yeux. La vaisselle que nous utilisons est également disponible au rayon maison et articles ménagers.

Nous sommes heureux de vous permettre de profiter des différents produits de nos artisans du ★★★ delicatessa.

N'hésitez pas à nous demander les différentes possibilités de services que nous pouvons vous proposer.



*Welcome to the ★★★ delicatessa table d'hôtes from Globus, a unique world of indulgences.*

*We stand for indulgence. We live for indulgence. And indulgence is what we want to offer you. Indulge yourself in a wide range of delicacies at ★★★ delicatessa.*

*Fresh and seasonal produce and creativity are what inspire us to conjure up the most tantalising dishes. Have a seat and treat yourself – we look forward to serving you as our guest. “You eat with your eyes first” goes the saying. The tableware we use to serve our dishes can also be found in our home and housewares department.*

*We are pleased to share the various products of our ★★★ delicatessa craftsmen with you.*

*Please don't hesitate to inquire about the different service options on offer.*

*Food*

# Classics

★★★Huître Irlande ou Hollande Servi avec une vinaigrette à l'échalote, citron et pain de seigle	la pièce	6.–
★★★Oyster Ireland or Netherlands Served with shallot vinaigrette, lemon and pumpernickel bread	per piece	6.–
★★★Tatar de boeuf Maison ★★★Steak tartare of the house		29.–
★★★Tapas Charcuterie Suisse ★★★Meat tapas Swiss	100 g 200 g	15.– 30.–
★★★Tapas Fromage France ★★★Cheese tapas France	100 g 200 g	13.– 26.–
★★★Tapas Fromage Italie ★★★Cheese tapas Italy	100 g 200 g	13.– 26.–

---

## Executive Headchef Laurent Petit

Originaire de Cannes et résident en Suisse depuis une vingtaine d'années, Chef Laurent rejoint la Team Globus en tant que Chef Exécutif pour compléter l'équipe de production afin de répondre à la stratégie et à l'orientation de Globus Genève vers le luxe. Son parcours et son expérience dans l'hôtellerie de luxe et des établissements gastronomiques tels que la prestigieuse „Maison Rostang“ ont contribué à enrichir sa passion et son savoir-faire. De nature curieux et fédérateur, il a fait preuve dans ses précédentes expériences: d'innovation, de créativité et a tout mis en œuvre pour atteindre l'excellence. Nous nous réjouissons de pouvoir compter sur ses valeurs qui nous en sommes sur nous permettrons de mener ensemble à bien ce nouveau challenge.

*Originally from Cannes and a resident of Switzerland for around twenty years, Chef Laurent joins the Globus Team as Executive Chef to boost the production team in implementing Globus Geneva's new luxury focus and strategy.*

*His career pathway and experience in luxury hotels and gastronomic establishments, including the prestigious "Maison Rostang", have contributed to enriching his passion and know-how.*

*Inquisitive and a unifier by nature, he has shown innovation and creativity in his previous experiences, where he has done his utmost to achieve excellence.*

*We are delighted to be able to count on his values which we are sure will enable us to make a success of this new challenge together.*



*Drinks*

# The Spritz Collection

<b>Vin blanc Spritz</b> Sucré avec orange ou aigre avec citron <i>Sweet with orange or sour with lemon</i>	<b>10.50</b>
<b>Aperol Spritz</b> ★★★Prosecco, Aperol, Soda, Orange ★★★Prosecco, Aperol, soda, orange	<b>14.50</b>
<b>Giselle Spritz</b> ★★★Prosecco, Giselle, Menthe, Soda ★★★Prosecco, Giselle, mint, soda	<b>14.50</b>
<b>Fruit de la Passion Spritz</b> ★★★Prosecco, Mikks Fleur de la Passion, Soda ★★★Prosecco, Mikks passion blossom, soda	<b>14.50</b>
<b>Hugo</b> ★★★Prosecco, Sirop de sureau, Citron vert, Menthe, Soda ★★★Prosecco, elderflower syrup, lime, mint, soda	<b>14.50</b>
<b>Negroni Spritz</b> ★★★Prosecco, Turicum Gin, Vermouth Helvetico Rosso, Campari ★★★Prosecco, Turicum Gin, Vermouth Helvetico Rosso, Campari	<b>16.50</b>
<b>Sans alcool alcohol-free</b>	
<b>Limonade aux Fruit de la Passion</b> Mikks Fleur de la Passion, Urs <i>Mikks passion blossom, Urs</i>	<b>9.–</b>
<b>Hugo alkoholfrei alcohol-free</b> Sirop de sureau, Citron vert, Menthe, Urs <i>Elderflower syrup, lime, mint, Urs</i>	<b>9.–</b>

# Sparkling Wine

	10cl	75cl
<b>★★★Prosecco di Valdobbiadene</b> Grands Vins Globus, Veneto, Italie Glera	<b>9.50</b>	<b>54.–</b>
<b>★★★Rosato Vino Spumante Brut</b> Grands Vins Globus, Veneto, Italie Glera, Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Bianco	<b>11.50.–</b>	<b>54.–</b>
<b>★★★Champagne Trois Etoiles Brut GVG</b> Grands Vins Globus, Champagne, France Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	<b>13.50.–</b>	<b>83.–</b>
<b>Bollinger Cuvée Speciale Brut</b> Bollinger, Champagne, France Pinot Noir	<b>17.–</b>	<b>94.–</b>
<b>Bollinger Rosé Brut</b> Bollinger, Champagne, France Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	<b>19.50</b>	<b>125.–</b>
<b>Ruinart Blanc de Blanc</b> Ruinart, Champagne, France Chardonnay	<b>25.–</b>	<b>125.–</b>
<b>Ruinart Rosé</b> Ruinart, Champagne, France Pinot Noir et Chardonnay	<b>25.–</b>	<b>130.–</b>

# White Wine

	10 cl	75 cl
<b>Epresses Braise d'Enfer 2019</b> Les Frères Dubois, Vaud, Suisse Chasselas	8.-	47.-
<b>Dézaley-Marsens de la Tour 2019</b> Les Frères Dubois, Vaud, Suisse Chasselas	9.50	53.-
<b>Bianco Rovere, 2020</b> Guido Brivio, Ticino, Suisse Merlot	10.50	60.-
<b>La Poussie Sancerre 2019</b> Baron Patrick de Ladoucette, Loire, France Sauvignon Blanc	10.50	57.-
<b>Cloudy Bay Sauvignon Blanc 2020</b> Cloudy Bay, Marlborough, Nouvelle-Zélande Sauvignon Blanc	11.-	60.-
<b>Cervaro della Sala 2019</b> Antinori, Ombrie, Italie Chardonnay et Grechetto	20.-	95.-

---

*Winecellar*  
*★★★delicatessa*

Vous avez envie de déguster une bouteille de vin ou champagne de notre cave?  
Faites votre choix et nous vous la servirons au prix de détail  
avec un supplément de 25/35 francs.

*Are you be interested in a bottle of wine or champagne from our wine cellar?*  
*Select your favorite wine and we'll serve it at the*  
*retail price plus 25.-/35.-.*

## Rosé Wine

	10 cl	75 cl
<b>Whispering Angel 2020</b>	<b>9.50</b>	<b>55.-</b>
Château d'Esclans, Provence, Frankreich Grenache, Cinsault, Vermentino, Syrah, Tibouren		
<b>Château Miraval Rosé 2020</b>	<b>11.50</b>	<b>85.-</b>
Château Miraval, Provence, France Cinsault, Grenache, Syrah		

## Red Wine

	10 cl	75 cl
<b>Laurent Villard 2020</b>	<b>7.50</b>	<b>44.-</b>
Laurent Villard, Genève, Suisse Pinot Noir		
<b>Château de Lastours Grande Réserve 2016</b>	<b>8.50</b>	<b>47.-</b>
Château de Lastours, Languedoc-Roussillon, France Carignan, Syrah, Grenache		
<b>Guidalberto 2018</b>	<b>13.-</b>	<b>70.-</b>
Tenuta San Guido, Toscane, Italie Cabernet Sauvignon et Merlot		
<b>Aalto 2018</b>	<b>16.50</b>	<b>75.-</b>
Bodegas Aalto, Ribera del Duero, Espagne Tempranillo		

## Beer

<b>Pression Draft beer</b>	2dl	3 dl	5 dl
<b>★★★delicatessa Blonde Suisse, Blonde Switzerland</b>	<b>4.-</b>	<b>6.-</b>	<b>9.-</b>
<b>Panaché</b>	<b>4.-</b>	<b>6.-</b>	<b>9.-</b>
<b>Bouteilles Bottles</b>			
<b>★★★delicatessa Blonde Suisse, Blonde Switzerland</b>	3.3 dl		<b>6.50</b>
<b>Heineken Hollande, Sans alcool Netherlands non-alcoholic</b>	3.3 dl		<b>6.50</b>
<b>Corona Mexique, Blonde Mexico</b>	3.3 dl		<b>7.-</b>
<b>Budweiser Tchéquie, Blonde Czech Republic</b>	3.3 dl		<b>7.-</b>
<b>Calvinus Suisse, Blonde Switzerland</b>	3.3 dl		<b>8.-</b>
<b>Calvinus Suisse, Blanche Switzerland</b>	3.3 dl		<b>8.-</b>

# Water / Softdrinks

<b>Eau minérale gazeuse sparkling water</b>	5 dl	7.-
<b>Eau minérale plate still water</b>	5 dl	7.-
<b>Coca Cola</b>	3.3 dl	6.-
<b>Coca Cola Zero</b>	3.3 dl	6.-
<b>Rivella rouge red</b>	3.3 dl	6.-
<b>Rivella bleu blue</b>	3.3 dl	6.-
<b>Gazosa Limone lemon</b>	3.5 dl	6.50
<b>Gazosa Aranciata Amara bitter orange</b>	3.5 dl	6.50
<b>Gartengold jus de pommes à l'eau gazeuse apple spritzer</b>	2.75 dl	6.-
<b>Urs lime fermentée et vermouth fermented lime and vermouth</b>	3.3 dl	6.-
<b>Gents Tonic Water</b>	2 dl	6.-
<b>Gents Bitter Lemon</b>	2 dl	6.-
<b>Gents Ginger Ale</b>	2 dl	6.-
<b>Gents Ginger Beer</b>	2 dl	6.-
<b>Sanbitter</b>	1 dl	5.50

# Ice Tea & Lemonade

<b>★★★Bio Ice Tea</b> Herbes des Alpes <i>Alpine herbs</i>	5 dl	6.-
<b>★★★Bio Ice Tea</b> Thé vert, hibiscus et verveine bio <i>Green tea, hibiscus, bio verbena</i>	5 dl	6.-
<b>★★★Bio Ice Tea</b> Citron <i>Lemon</i>	5 dl	6.-
<b>★★★Bio Ice Tea</b> Pêche <i>Peach</i>	5 dl	6.-
<b>★★★Bio Limonade</b> Citron et gingembre bio <i>Lemon, bio ginger</i>	5 dl	6.-



## Juice

★★★Jus d'orange ★★★Orange juice	2 dl	6.50
★★★Jus d'ananas ★★★Pineapple juice	2.5 dl	7.50
★★★Jus de pamplemousse ★★★Grapefruit juice	2.5 dl	7.50
★★★ Ginger-Passion Shot	6 cl	6.50
Exotique <i>Exotic</i>	2 dl	7.–
Jus de Citron <i>Lemon juice</i>	1 dl	6.–
Tomate Granini <i>Granini tomato</i>	3 dl	7.–

## Chocolate

<b>Chocolat Chaud Marta</b> Recette de Marta Tombolan au bistrot «Le Barbare» à Lausanne <i>A recipe by Marta Tombolan from the "Le Barbare bistro" in Lausanne</i> Cacao, Cannelle, Vanille <i>Cocoa, Cinnamon, Vanilla</i>		6.50
<b>Viennois</b> Crème fouettée <i>with whipped cream</i>		7.50

## Coffee

Faites votre choix entre deux délicieux assemblages de café, créés spécialement pour Globus. Et oui, tous deux sont disponibles au rayon ★★★delicatessa, sous forme de grains torréfiés ou de capsules. Choose between two delicious coffee blends, created specially for Globus. And yes, both can be purchased in the ★★★delicatessa, either as whole roasted beans or in capsules.

### Crema

Un assemblage subtil d'arabica de Java, de Sumatra, d'Amérique centrale, d'Amérique du Sud et d'Inde.  
*An exquisite blend of arabica beans from Java, Sumatra, Central America, South America and India.*

### Espresso

Un assemblage corsé d'arabica du Guatemala, du Costa Rica et du Brésil, et de robusta de Java.  
*Full-bodied espresso blend of arabica beans from Guatemala, Costa Rica and Brazil as well as robusta beans from Java.*

<b>Café crème</b>	5.–
<b>Espresso</b>	5.–
<b>Double Espresso</b>	6.–
<b>Café au lait</b> <i>milkcoffee</i>	5.–
<b>Cappuccino</b>	5.50
<b>Espresso macchiato</b>	5.–
<b>Latte macchiato</b>	6.–

<b>Supplément expresso</b> <i>Extra Shot Espresso</i>	+ 1.50
---	--------

# Tea

★★★ <b>Earl Grey bio</b> thé noir anglais classique ★★★ <b>Organic Earl Grey</b> <i>classic English black tea</i>	5.50
★★★ <b>Chai bio</b> thé noir aromatisé aux épices indiennes ★★★ <b>Organic Chai</b> <i>black tea scented with Indian spices</i>	5.50
★★★ <b>Jasmin Dragon Pearls bio</b> thé vert parfumé aux fleurs de jasmin ★★★ <b>Organic Jasmin Dragon Pearls</b> <i>green tea scented with jasmine blossoms</i>	5.50
★★★ <b>Thé blanc rose bio</b> thé blanc parfumé aux pétales de rose ★★★ <b>Organic White tea rose</b> <i>white tea scented with rose petals</i>	5.50
★★★ <b>Rooibos vanille bio</b> infusion de rooibos aromatisée à la vanille ★★★ <b>Organic vanilla Rooibos</b> <i>rooibos tea scented with vanilla</i>	5.50
★★★ <b>Assam bio</b> thé noir indien corsé ★★★ <b>Organic Assam</b> <i>strong Indian black tea</i>	5.50
★★★ <b>Sencha bio</b> thé vert japonais vivifiant ★★★ <b>Organic Sencha</b> <i>invigorating Japanese green tea</i>	5.50
★★★ <b>Menthe marocaine bio</b> thé à la menthe rafraîchissant ★★★ <b>Organic moroccan mint</b> <i>refreshing mint tea</i>	5.50
★★★ <b>Verveine bio</b> infusion de verveine relaxante ★★★ <b>Organic verbena</b> <i>relaxing verbena tea</i>	5.50
★★★ <b>Camomille bio</b> infusion de camomille calmante ★★★ <b>Organic chamomile</b> <i>relaxing chamomile tea</i>	5.50
★★★ <b>Gingembre-citronnelle bio</b> infusion au gingembre et au citron, sans théine ★★★ <b>Organic ginger lemongrass</b> <i>theine-free ginger and lemongrass tea</i>	5.50

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu ou de nos préparations. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.

Nous achetons nos œufs fermiers auprès de nos producteurs en Suisse.

Les exceptions sont affichées sur le menu en conséquence.

Le saumon d'élevage provient d'Écosse, le thon albacore provient du centre-ouest Pacifique. Les crevettes viennent du Vietnam, le bar de Grèce, l'agneau d'Irlande, le bœuf de Suisse et les coquilles Saint-Jacques d'Amérique.

Prix en CHF, TVA de 7,7% sur les prix hors taxes et service inclus

*On request, we'll gladly provide detailed information on the allergens in the dishes on our menu and how our food is prepared. Should you have an allergy or intolerance, please speak to our staff, who will happily advise you.*

*We source our meat, poultry and our free-range eggs from trusted producers in Switzerland.*

*Exceptions are displayed on the menu accordingly.*

*The Salmon was farmed in Scottish aquaculture. The bluefin tuna comes from Central West Pacific. The shrimp come from Vietnam, the sea bass from Greece, the lamb from Ireland, the beef from Switzerland and the scallops from America*

*All prices are in Swiss francs (CHF) and include 7.7% VAT.*