



★★★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

Vin blanc Spritz	9.50
Sucré avec orange ou aigre avec citron <i>Sweet with orange or sour with lemon</i>	
Aperol Spritz	13.50
★★★Prosecco, Aperol, Soda, Orange ★★★Prosecco, Aperol, soda, orange	
Giselle Spritz	13.50
★★★Prosecco, Giselle, Menthe, Soda ★★★Prosecco, Giselle, mint, soda	
Fruit de la Passion Spritz	13.50
★★★Prosecco, Mikks Fleur de la Passion, Soda ★★★Prosecco, Mikks passion blossom, soda	
Hugo	13.50
★★★Prosecco, Sirop de sureau, Citron vert, Menthe, Soda ★★★Prosecco, elderflower syrup, lime, mint, soda	
Negroni Spritz	16.50
★★★Prosecco, Turicum Gin, Vermouth Helvetico Rosso, Campari ★★★Prosecco, Turicum Gin, Vermouth Helvetico Rosso, Campari	
Sans alcool alcohol-free	
Limonade aux Fruit de la Passion	8.50
Mikks Fleur de la Passion, Urs <i>Mikks passion blossom, Urs</i>	
Hugo alkoholfrei alcohol-free	8.50
Sirop de sureau, Citron vert, Menthe, Urs <i>Elderflower syrup, lime, mint, Urs</i>	

Sparkling Wine

	10 cl	75 cl
★★★Prosecco di Valdobbiadene	9.50	44.-
Grands Vins Globus, Bortolotti, Italie Bouquet équilibré et fleuri, bulles délicates et très élégantes. <i>Balanced, fragrant bouquet with a floral note; fine, elegant bead.</i>		
★★★ Champagne Trois Etoiles Brut GVG	13.-	73.-
Grands Vins Globus, Billecart-Salmon, France Arôme de fruits, nez opulent, finale persistante. <i>Fruity aroma, rich bouquet, long finish.</i>		
Bollinger Cuvée Speciale Brut	16.-	85.-
Bollinger, Champagne, France Nez riche où l'on discerne poire, limette et noisette. Bulles fines, corps puissant, long et vif en bouche. <i>Complex bouquet of pear, lime and hazelnut Fine bead; full-bodied; long, fresh finish</i>		
Ruinart Blanc de Blanc	21.-	115.-
Ruinart, Champagne, France Séduit par sa légèreté et sa fraîcheur, son acidité équilibrée et sa douceur fruitée, ses bulles merveilleusement fines et sa longue finale. <i>Delicious thanks to its light and fresh taste, balanced acidity, fruity-sweet notes, wonderfully fine sparkle and long finish.</i>		
Ruinart Rosé	21.-	115.-
Ruinart, Champagne, France Nez de petits fruits rouges et de cerises agrémenté de nuances de rose et de noix de muscade. Belle amplitude en bouche, équilibré et vif. <i>A bouquet of red berries and cherries as well as nuances of rose and nutmeg. A full-bodied taste, balanced and fresh.</i>		

White Wine

Château Pierrail Blanc Bordeaux 2018	10 cl 7.-	75 cl 39.-
Château Pierrail, Bordeaux, France Nez séduisant aux arômes de pêche et de fruits exotiques comme le pamplemousse et le fruit de la passion. <i>Inviting nose with aromas of peach and tropical fruit, like grapefruit and passion fruit.</i>		
Basa Blanco Rueda 2018/2019	7.-	42.-
Telmo Rodriguez, Rueda, Espagne Arômes intenses d'herbe fraîchement coupée, de pamplemousse, de poivre blanc et de pomme. <i>Intense aromas of freshly cut grass, grapefruit, white pepper and apple.</i>		
Abbona Roero Arneis 2019	7.50	45.-
Marziano Abbona, Piémont, Italie Nez de fleurs et de fruits blancs, très fruité en bouche avec une longueur persistante. <i>Bouquet of blossoms and white fruit; very fruity on the palate; long finish.</i>		
Hess Chardonnay Select 2017	8.-	44.-
Hess Collection, Napa Valley, USA Nez intense de fruits exotiques comme l'ananas, le zeste de citron mais aussi la vanille. Le vin est très frais en bouche, avec une finale empreinte de nuances de poire et de pêche. <i>Intense nose of tropical fruit, such as pineapple, lemon zest and vanilla. Extremely refreshing on the palate, the finish is characterized by notes of pear and peach.</i>		
Ladoucette Pouilly Fumé 2018	10.50	65.-
Baron Patrick de Ladoucette, Loire, France Ce sauvignon blanc libère des arômes marqués de pamplemousse et de goyave avec une finale relevée. <i>This clear Sauvignon Blanc has a strong bouquet of ripe grapefruit and guava as well as a spicy finish.</i>		

White Wine

Cloudy Bay Sauvignon Blanc 2019	10 cl 10.-	75 cl 55.-
Cloudy Bay, Marlborough, Nouvelle-Zélande Bouquet intense de pamplemousse, d'herbe fraîchement coupée, de poivrons et de poivre blanc. Avec des arômes très intenses d'herbes et d'agrumes. <i>Intense bouquet of grapefruit, freshly cut grass, bell pepper and white pepper along with very intense aromas of herbs and citrus fruit.</i>		

Rosé Wine

St. Marie Rose Chemin Provence 2018/2019	10 cl 7.-	75 cl 44.-
Domaine Sainte-Marie, Provence, France Un vin rosé fruité, frais et issu de l'agriculture biologique avec des notes de fruits rouges et d'agrumes. <i>A fresh-tasting and fruity organically grown rosé with hints of red berries and citrus fruits.</i>		
Whispering Angel 2019	8.50	55.-
Château d'Esclans, Provence, France L'un des meilleurs rosés du Sud de la France, texture soyeuse et nez de fleurs blanches. <i>One of the best rosés of southern France, offering a juicy taste and a delicate fragrance of white blossoms.</i>		

Red Wine

	10 cl	75 cl
Plozza Primitivo Salento GVG 2016	7.-	35.-
Plozza, Pouilles, Italie Robe rubis, arômes de mûres, prunes, poivre et cuir. <i>Medium ruby-red; fruity aromas of blackberry, plum, pepper and leather.</i>		
Puro Malbec 2018	7.50	45.-
Dieter Meier, Mendoza, Argentine Profil de mûre légèrement mentholée avec une structure puissante et harmonieuse. <i>Dark blackberry fruit, hints of mint; strong, balanced texture.</i>		
Gayda Chemin de Moscou 2016 / 2017	8.50	55.-
Domaine Gayda, Languedoc-Roussillon, France Nez de fruits noirs, poivre et cannelle. <i>Nose of blackcurrant, pepper and cinnamon.</i>		
Moulin la Lagune Haut-Medoc 2015	9.50	65.-
Château La Lagune, Bordeaux, France Notes marquées de fruits noirs mûrs comme le cassis ou la prune, associées à la vivacité de l'eucalyptus et aux arômes de café. <i>Intense aromas of ripe, dark fruit with hints of blackcurrant and plum; cooling mouth-feel with notes of eucalyptus and barrel-aged flavors, such as coffee.</i>		
Muga Reserva Seleccion Especial 2015	10.50	70.-
Muga, Rioja, Espagne Bouquet élégant de fruits, cassis, goudron et fleurs, associé à la douceur fumée des fruits confits, du bois de cèdre et du tabac. <i>Elegant bouquet of fruit, blackcurrant, tar and blossoms, backed by the smoky sweetness of candied fruit, cedarwood and tobacco.</i>		

Red Wine

	10 cl	75 cl
Insoglio del Cinghiale 2018	8.-	50.-
Tenuta Di Biserno, Toscane, Italie Nez fruité avec une dominante de mûres et de cassis. On retrouve au goût la sucrosité des fruits avec une agréable note épicée. A fruity bouquet offering plenty of blackberry and blackcurrant. On the palate, you can taste sweet fruits accompanied by a pleasant hint of spiciness		

Winecellar
★★★delicatessa

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

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

Beer

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

Water / Softdrinks

Eau minérale gazeuse sparkling water	5 dl	6.–
Eau minérale plate still water	5 dl	6.–
Coca Cola	3.3 dl	5.–
Coca Cola Zero	3.3 dl	5.–
Rivella rouge red	3.3 dl	5.–
Rivella bleu blue	3.3 dl	5.–
Gazosa Limone lemon	3.5 dl	6.50
Gazosa Aranciata Amara bitter orange	3.5 dl	6.50
Gartengold jus de pommes à l'eau gazeuse apple spritzer	2.75 dl	5.–
Urs lime fermentée et vermouth fermented lime and vermouth	3.3 dl	5.–
Gents Tonic Water	2 dl	5.–
Gents Bitter Lemon	2 dl	5.–
Gents Ginger Ale	2 dl	5.–
Gents Ginger Beer	2 dl	5.–
Sanbitter	1 dl	4.50

Ice Tea & Lemonade

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

Juice

★★★Jus d'orange ★★★Orange juice	2 dl	6.50
★★★Ananassaft ★★★Pineapple juice	2.5 dl	7.50
★★★Grapefruitsaft ★★★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

Chocolat Chaud Marta 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
Viennois 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.

Café crème	5.-
Espresso	5.-
Double Espresso	6.-
Café au lait <i>milkcoffee</i>	5.-
Cappuccino	5.50
Espresso macchiato	5.-
Latte macchiato	6.-
Supplément expresso <i>Extra Shot Espresso</i>	+ 1.50

Tea

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

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 et nos viandes 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.

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.

Our veal and beef come from Switzerland, our lamb is from New Zealand or from Australia, our tuna is from Sri Lanka or from the Philippines, our shrimps from Vietnam or Bangladesh, and our cod from Norway.

Any exceptions are labelled accordingly.

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