



Menu

VOS ÉVÉNEMENTS

Table Cotton - Fumoir et Cotton Pub

Une offre sur mesure

Une expérience pensée pour vous regaler

All week

The Cotton Pub

Harlem, 1923.

LA CARTE ET CHOIX QUI S'ADAPTENT À VOUS

NOS MENUS PEUVENT ÊTRE ADAPTÉS SELON VOS ENVIES ET RESTRICTIONS ALIMENTAIRES.

MENU LA TABLE DU CHEF

- **Espace:** *La Table Cotton*
- **Capacité:** *jusqu'à 14 personnes*
- **Format:** *repas assis - service en 3 ou 4 services*
- *A partir de 65CHF par personne*
- **Forfait Boissons :** *15 CHF boissons sans alcools (soft et eaux-minérales)*
- **Idéal pour:** *reunion d'affaires, événements privés , anniversaires, soirées festives*
- **Menus évolutifs** *selon les saisons et arrivages.*

MENU EN 3 TEMPS

65 CHF

EXEMPLE DE PROPOSITION : ENTRÉE - PLAT ET DESSERT CAFÉ INCLUS

- *Tartare de saumon avocado & citron vert*
- *Suprême de volaille fermière sauce aux champignons, garniture de saison au choix du chef*
- *Cheesecake traditionnel*

EXEMPLE DE PROPOSITION : ENTRÉE - PLAT ET DESSERT CAFÉ INCLUS

- *Salade de saison, crevettes Black Tiger snackées, vinaigrette yuzu & sésame grillé*
- *Pièce du boucher rôti, sauce poivre, gratin dauphinois crémeux & légumes du marché*
- *Mousse chocolat noir & fleur de sel*

MENU EN 4 TEMPS

85 CHF

EXEMPLE DE PROPOSITION : ENTRÉE - POISSON PLAT ET DESSERT CAFÉ INCLUS

- *Burrata crémeuse, tomates de saison, basilic frais & huile citronnée*
- *Dos de cabillaud rôti, sauce aux agrumes, risotto crémeux aux herbes*
- *Filet de veau basse température, jus réduit au thym, pommes grenaille & légumes de saison*
- *Tarte aux fruits de saison, boule de glace à la vanille*

EXEMPLE DE PROPOSITION : ENTRÉE - POISSON PLAT ET DESSERT CAFÉ INCLUS

- *Carpaccio de bœuf parmesan & roquette*
- *Ravioles ricotta citron & émulsion crustacés*
- *Filet de bœuf sauce whisky du Cotton*
- *Dôme chocolat Cotton Madden, cardamome et espelette*

All week

The Cotton Pub

Harlem, 1923.

LA CARTE ET CHOIX QUI S'ADAPTENT À VOUS

NOS MENUS PEUVENT ÊTRE ADAPTÉS SELON VOS ENVIES ET RESTRICTIONS ALIMENTAIRES.

LA POTENCE DU COTTON

- **Espace:** *La Table Cotton*
- **Capacité:** *12 - 14 personnes*
- **Format:** *repas assis idéal pour: repas d'affaires, évènements privés et expériences à partager*
- **65 CHF par personne (Demandez notre carte des vins)**
- **250 g de viande flambée au whisky par personne**
- *Salade d'accueil et sauces maison : poivre – aïoli - sauce Cotton – sauce champignons*
- *Accompagnement : riz inclus*
- *Frites ou pommes de terre sautées (+5 CHF)*

MENU EN 3 TEMPS

65 CHF

EXEMPLE DE PROPOSITION : ENTRÉE - PLAT ET DESSERT CAFÉ INCLUS

- *Tartare de saumon avocado & citron vert*
- *Suprême de volaille fermière sauce aux champignons, garniture de saison au choix du chef*
- *Cheesecake traditionnel*

EXEMPLE DE PROPOSITION : ENTRÉE - PLAT ET DESSERT CAFÉ INCLUS

- *Salade de saison, crevettes Black Tiger snackées, vinaigrette yuzu & sésame grillé*
- *Pièce du boucher rôti, sauce poivre, gratin dauphinois crémeux & légumes du marché*
- *Mousse chocolat noir & fleur de sel*

MENU EN 4 TEMPS

85 CHF

EXEMPLE DE PROPOSITION : ENTRÉE - POISSON PLAT ET DESSERT CAFÉ INCLUS

- *Burrata crémeuse, tomates de saison, basilic frais & huile citronnée*
- *Dos de cabillaud rôti, sauce aux agrumes, risotto crémeux aux herbes*
- *Filet de veau basse température, jus réduit au thym, pommes grenaille & légumes de saison*
- *Tarte aux fruits de saison, boule de glace à la vanille*

EXEMPLE DE PROPOSITION : ENTRÉE - POISSON PLAT ET DESSERT CAFÉ INCLUS

- *Carpaccio de bœuf parmesan & roquette*
- *Ravioles ricotta citron & émulsion crustacés*
- *Filet de bœuf sauce whisky du Cotton*
- *Dôme chocolat Cotton Madden, cardamome et espelette*

All week

The Cotton Pub

Harlem, 1923.

LA CARTE ET CHOIX QUI S'ADAPTENT À VOUS

NOS MENUS PEUVENT ÊTRE ADAPTÉS SELON VOS ENVIES ET RESTRICTIONS ALIMENTAIRES.

MENU GASTRONOMIQUE

120 CHF

EXEMPLE DE PROPOSITION : ENTRÉE - POISSON PLAT ET DESSERT CAFÉ INCLUS

- *Amuse-bouche - entrée - plat de poisson, trou normand - viande et dessert*

CAFÉ D'ACCUEIL

- *Espace: La Table Cotton*
- *Capacité: À partir de 14 personnes*
- *Format: Jus de fruits, café, thé*
- *8 CHF par personne*
- *Idéal pour: Accueil lors de réunions matinales, rendez-vous professionnels (30 mn de service)*

P'TIT DÉJ BUSINESS

- *Espace: La Table Cotton*
- *Capacité: Dès 8 jusqu'à 14 personnes*
- *Format: Assortiment de viennoiseries, jus de fruits, café, thé et eau*
- *26 CHF par personne*
- *Idéal pour: réunions matinales, rendez-vous professionnels et petits-déjeuners d'équipe*

PAUSE CAFÉ MATIN

- *Espace: La Table Cotton*
- *Capacité: jusqu'à 14 personnes*
- *Format: Assortiment de mini-viennoiseries, cake, jus de fruits, café, thé et eau*
- *18 CHF par personne*
- *Idéal pour: réunions en journée, rendez-vous professionnels ou d'équipe*

PAUSE APRÈS-MIDI

- *Espace: La Table Cotton*
- *Capacité: jusqu'à 14 personnes*
- *Format: Assortiment de mini-viennoiseries, cake, jus de fruits, café, thé et eau*
- *18 CHF par personne*
- *Idéal pour: réunions en journée, rendez-vous professionnels ou d'équipe*

All week

The Cotton Pub

Harlem, 1923.

COTTON GOURMET FINGER FOOD

ONE BITES PAR PERSONNE

Espace: La Table Cotton ou La Table Cotton - Fumoir ou Le Cotton Pub

Format: Cocktail dînatoire

Minimum de 6 pièces par personne

(2 simples, 2 signature, 2 premium) : 42 CHF personne

Pièce supplémentaire à la carte

Idéal pour: évènements festifs, cocktails et anniversaires

FROID :

PRIX PAR PIÈCE

SIMPLE :

4 CHF

- Brochette de tomates cerises & mozzarella di bufala, basilic frais, fleur de sel
- Houmous façon Cotton, onctueux et légèrement acidulé, pita grillée & grains de grenade
- Carpaccio de betterave rôtie, graine de courge terrifiées
- Bruschetta à l'ail doux, pain con tomate & huile d'olive
- Bruschetta à l'ail doux, pain con tomate & huile d'olive
- Guacamole maison & tortillas croustillantes
- Rillettes de sardines maison, zestes de citron
- Tapenade noire ou verte, toasts grillés

SIGNATURE

7 CHF

- Tartare de boeuf coupé au couteau, huile d'olive vierge ou assaisonnement thaï
- Vitello façon tonnato, câpres & sauce légère au thon
- Blinis de saumon gravlax, crème citronnée & aneth frais
- Burrata crémeuse, tomates confites & réduction balsamique
- Ceviche de poisson blanc, citron vert, coriandre & grenade
- Tzatziki au yaourt grec & aneth frais
- Assiette de saumon fumé & toasts dorés
- Rosbeef tranché fin, crème légère au raifort

PREMIUM

8 CHF

- Langoustine, mangue fraîche & gingembre confit
- Noix de saint-Jacques snackées, zeste de citron vert
- Tarama maison, blinitz tièdes & option shot de vodka en supplément (+ 7 CHF)
- Tartelette Black Tiger, crème d'agrumes & pointe de citron vert

CHAUD

SIMPLE :

4 CHF

- *Patatas bravas façon Cotton, sauce cocktail & aïoli maison*
- *Pizza finger du moment*
- *Flammekueche traditionnelle*
- *Quiche aux légumes de saison*
- *Pop corn de poulet croustillantes*
- *Burger Cotton en quatre bouchées*

SIGNATURE

7 CHF

- *Mini cassolettes de volaille basse température, crème de champignons*
- *Brochette terre & mer, curry vert doux*
- *Tacos de boeuf Birria, jus corsé*
- *Champignons rôtis soja & miel*

PREMIUM

8 CHF

- *Mini cassolettes de daurade, lait de coco & citron vert*
- *Brochette gambas & veau*
- *Planche fromages affinés - sélection du moment*
- *Planche de charcuterie fine - sélection du moment*

SIMPLE VEGGIE

7 CHF

- *Caviar d'aubergine rôtie & tomates confites*
- *Assortiment de légumes de saison, dips maison*
- *Houmous traditionnel & grenade*
- *Champignons rôtis soja & miel*
- *Frites maison dorées*

PLATEAU FRUITS DE MER TARIF

- *Collaboration avec le Chef Maxime Nouri*
- *Sur devis*

PLATEAU DE CHARCUTERIES.

35 CHF

- *Assortiment - sélection de charcuteries raffinées et premium*
- *Halle de Rive– Genève*

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS 42 CHF

- *Assortiment - sélection de fromages*
- *Fromagerie Bruand – Genève*

DESSERT

SIMPLE SUCRÉ

6 CHF

- *Brownie mi-cuit fleur de sel*
- *Mini tartelette citron meringuée,*
- *Verrine fruits de saison & menthe*
- *Macaron 2 unités par personne.*
- *Mousse de fraise à la menthe*
- *Crème double meringue au fruits rouges*

GÂTEAUX D'ANNIVERSAIRE

- *Gâteau personnalisé sur demande sur devis*
- *Plaque anniversaire sur mesure : 4 CHF*

ANIMATION CHEF- SOMMELIER

- *Nous collaborons avec plusieurs chefs reconnus pour leurs talents culinaire et des professionnels du vin (caviste, vignerons)*
- *Organisez un évènement stylé et gourmand autour de la gastronomie et des vins*
- *Sur devis personnalisé.*

NOS BOISSONS

Demandez notre carte des boissons avec et sans alcools, carte des vins et cocktails

Forfait Vins & eaux-minérales : à partir de 30 CHF / personne (service sur le temps du repas)

- *Eaux plates ou gazeuse Valser 50cl / personne*
- *Une demie-bouteille de vin blanc et rouge confondus / personne*

Boissons sans alcools

- *Eaux plates ou gazeuse Valser 50cl* 6 CHF
- *Soft-drinks (coca-cola, thé froid, jus de fruits ...33 cl.)* 6 CHF

Boissons chaudes

- *Café ou thé - tisane* 3 CHF
- *Latte / cappuccino / renversé* 6 CHF

Bières (demandez notre carte)

- *Pression 25 cl. Feldschlösschen BLONDE /BLANCHE ou AMBRÉE* 6 CHF

Vins (demandez notre carte)

- *Blancs, rouges et rosés*
- *Vin blanc, rouge ou rosé genevois au choix du sommelier 75 cl.* 35 CHF

Champagne (demandez notre carte)

- *Gosset Champagne brut 75 cl.* 110 CHF



DEMANDEZ VOTRE DEVIS & RÉSERVEZ VOTRE ÉVÉNEMENT

Rue Louis Duchosal 4 - 1207 Genève

T : + 41 22 736 11 44

www.cotton-geneve.ch - resa@cottonpub.ch



SUIVEZ NOS ACTUALITES

COTTONPUB_GENEVE