

**Réponse du Conseil administratif aux conclusions de la commission des pétitions sur la pétition du 30 septembre 2019: «La population veut profiter des deux terrasses de l'hôtel-restaurant du parc des Eaux-Vives, patrimoine de la Ville de Genève!»**

*TEXTE DES CONCLUSIONS*

Le Conseil municipal renvoie la pétition au Conseil administratif le 3 juin 2020.

*RÉPONSE DU CONSEIL ADMINISTRATIF*

Le Conseil administratif a conscience de la valeur patrimoniale de l'hôtel-restaurant du parc des Eaux-Vives qu'il tient à rendre accessible à l'ensemble de la population genevoise.

Malgré le contexte sanitaire, les équipes de l'hôtel-restaurant du parc des Eaux-Vives ont ouvert, en juin l'année dernière, un restaurant sur les deux terrasses de la maison de maître. La terrasse du rez-de-chaussée était ouverte sept jours sur sept depuis le petit-déjeuner jusqu'à l'heure de l'apéritif et celle du premier étage uniquement le soir à cause de la chaleur à midi. Les sept chambres et suites étaient, quant à elles, déjà réservables depuis l'automne 2019.

Cette année, la terrasse du rez-de-chaussée offrira, du lundi au dimanche, à peu près tout ce que l'on peut attendre d'une terrasse: une vue magnifique, une carte simple et savoureuse avec des produits de saison et locaux travaillés de façon originale et à des prix abordables.

La politique tarifaire appliquée pour la carte du printemps 2021 (cf. annexe) s'inscrit dans la continuité de ce qui a été amorcé l'an dernier. L'objectif est de proposer des tarifs abordables pour que le plus grand nombre de Genevois-e-s puisse goûter à la cuisine du chef et profiter du cadre du parc des Eaux-Vives. Les prix ont été établis en tenant compte du coût des produits de qualité et majoritairement locaux qui ont été sélectionnés, et également du niveau de service que la population s'attend à recevoir dans ce lieu.

La même logique a été appliquée pour déterminer les prix des vins: l'établissement propose aussi bien des vins locaux, dont certains sont certifiés biologiques, que des crus étrangers. La sélection de vins au verre s'est également étoffée pour que les prix d'entrée soient très accessibles (dès 7 francs le verre).

Dès que les restrictions sanitaires seront assouplies, les deux terrasses et l'intérieur seront également ouverts.

Il sera également possible pour la population genevoise d'organiser des événements privés dans les salons de la bâtisse historique tels que des mariages, des communions, des bar-mitzvah, des anniversaires, etc.

Au nom du Conseil administratif

Le secrétaire général:  
*Gionata Piero Buzzini*

Le conseiller administratif:  
*Alfonso Gomez*

*Annexes:* carte de La Terrasse, tarifs des boissons et des chambres





### FRAÎCHEUR DE SAISON

<b>Taboulé de printemps</b> , légumes de saison et graines de tournesol	18.-
<b>Gaspacho de tomate et piment d'Espelette</b> , chips de foccacia	16.-
<b>Salade niçoise</b> , thon, filets d'anchois et œuf	19.-
<b>Méli-mélo de pousses de salade et de fleurs</b> , quinoa, avocat, gomasio et vinaigrette au miel	16.-

### LES ENTRÉES

<b>Ceviche de Bar</b> , leche de tigre, grains de maïs torréfiés et julienne d'oignons rouges	25.-
<b>Sardines en escabèche</b> aux parfums d'Asie	22.-
<b>Œuf bio poché</b> , tomme de Genève, asperges vertes et morilles	25.-
<b>Marinade de volaille à la roquette</b> , crème de parmesan, tomates séchées et cacahuètes	26.-

### LES INCONTOURNABLES DE LA TERRASSE DU PARC

<b>Les filets de perches du Lac Léman</b> - salade verte, frites fraîches et sauce tartare	45.-
<b>Le traditionnel tartare de bœuf</b> - salade verte et frites fraîches	38.-

### LES PLUS GOURMANDS

<b>Tagliatelles maison</b> , dashi parfumé au safran et gambas	36.-
<b>Dos de cabillaud à la vapeur</b> , fricassée d'haricots verts, riz sauvage et émulsion au lait de coco	36.-
<b>Filet de saumon rôti</b> , mijoté de petits pois, zeste de citron confit et pesto à l'ail des ours	38.-
<b>Cuisse de poulet fermier confite</b> , asperges et champignons de saison braisés à l'ail noir	40.-
<b>Épaule d'agneau confite</b> , carottes aux senteurs de cumin et pâte de sésame noir	44.-

### LES DOUCEURS

<b>Pavlova aux fruits rouges</b> et crème double	14.-
<b>Tartelette à l'ananas</b> , rhum vanille et sorbet citron vert	14.-
<b>Duo au chocolat</b> façon profiteroles	14.-

### LA TERRASSE DES PLUS PETITS

**Aiguillettes de volaille**, frites fraîches ou ratatouille de légumes  
ou **les mini perches** et frites fraîches  
ou **penne** nature | sauce bolognaise | carbonara | napolitaine  
et 2 boules de glace artisanale au choix

**L'ENVIE DU JOUR** du lundi au vendredi midi  
La suggestion du chef **24.-**

**LE WEEK END** le samedi midi et le dimanche midi  
Le barbecue du Parc **85.-**  
Assortiment d'entrées et dessert inclus

PROVENANCES DES VIANDES & POISSONS

Volaille – Suisse | Bœuf : Suisse & France / Saumon & cabillaud – Norvège | Perches – Suisse ou Pologne & Estonie | Loup – France



	Verre (1dl)	Bouteille (75 cL)
<b>..... LES CHAMPAGNES</b>		
Laurent-Perrier La Cuvée	19.-	115.-
Deutz brut « Classic »		130.-
Ruinart « Blanc de Blancs »		210.-
<b>..... LE PROSECCO</b>		
Prosecco Zonin, ultra-brut	10.-	60.-
<b>..... LES VINS BLANCS</b>		
Sauvignon, Clos du Château Chouilly, AOC-Genève, Dugerdil & Fils, 2019 	9.-	52.-
Chardonnay, Domaine des Balisiers, 2016 		58.-
Pouilly-Fumé « Petit F... », Michel Redde & Fils, 2018		58.-
Petite Arvine, Gérard Clavien, AOC Valais, 2018	13.-	76.-
<b>..... LES VINS ROSÉS</b>		
Rose de lune, Satigny, Rosé de Pinot Noir, Domaine des Balisiers, 2018 	7.-	45.-
Allegria, Dolce Vita, Cinsault, Syrah, Languedoc, 2019	8.-	52.-
Lampe de Méduse, Château Sainte-Roseline, 2018	9.-	55.-
<b>..... LES VINS ROUGES</b>		
Pellegrin Rouge, Gamay Galotta, Domaine Grand'Cour, J.P. Pellegrin, 2019	7.-	45.-
Les Haldes de Luchey, 2015	9.-	55.-
Douce Noire, Domaine des Abeilles d'Or, R. & L. Desbaillets, 2016		69.-
Châteauneuf-du-Pape « Télégramme », Domaine Brunier, 2015		98.-
<b>..... LE VIN MOELLEUX</b>		
Petit Manseng, Gros Manseng	7.-	42.-
Les Jardins d'Hiver, Domaine la Hitaire, Côtes de Gascogne, 2016		

 Viticulture certifiée bio, biodynamique ou en conversion

**LA CAVE DU PARC DES EAUX-VIVES ABRITE PLUS DE 3'000 BOUTEILLES.  
N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER LA CARTE DES VINS COMPLÈTE À NOTRE SOMMELIER.**





..... **LES CHAMPAGNES**

Laurent-Perrier La Cuvée  
Deutz brut « Classic »  
Ruinart « Blanc de Blancs »

Verre (1dL)      Bouteille (75 cL)

19.-              115.-  
130.-  
210.-

..... **LE PROSECCO**

Prosecco Zonin, ultra-brut

10.-              60.-

..... **LES VINS BLANCS**

Sauvignon, Clos du Château Chouilly, AOC-Genève,  
Dugerdil & Fils, 2017 🍷  
Chardonnay, Domaine des Balisiers, 2016 🍷  
Pouilly-Fumé « Petit F... », Michel Redde & Fils, 2018  
Petite Arvine, Gérard Clavien, AOC Valais, 2018

8.-                52.-  
9.-                58.-  
58.-  
12.-              76.-

..... **LES VINS ROSÉS**

Rose de lune, Satigny, Rosé de Pinot Noir, Domaine des Balisiers, 2018 🍷  
Allegria, Dolce Vita, Cinsault, Syrah, Languedoc, 2019  
Lampe de Méduse, Château Sainte-Roseline, 2018

7.-                45.-  
8.-                52.-  
9.-                55.-

..... **LES VINS ROUGES**

Pellegrin Rouge, Gamay Galotta, Domaine Grand'Cour, J.P. Pellegrin, 2019  
Les Haldes de Luchey, 2015  
Douce Noire, Domaine des Abeilles d'Or, R. & L. Desbaillets, 2016  
Télégramme Rouge, Domaine Brunier, Châteauneuf-du-Pape 2013

7.-                45.-  
9.-                55.-  
69.-  
98.-

..... **LE VIN MOELLEUX**

Petit Manseng, Gros Manseng  
Les Jardins d'Hiver, Domaine la Hitaire, Côtes de Gascogne, 2016

6.-                39.-

🍷 Viticulture certifiée bio, biodynamique ou en conversion

**NOTRE CAVE ABRITE PLUS DE 3'000 BOUTEILLES, N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER LA CARTE COMPLÈTE**

LES PRIX SONT EN CHF ET INCLUENT LE SERVICE ET LA TVA DE 7.7%.  
PRICES ARE IN CHF AND INCLUDE SERVICE AND VAT OF 7.7%.



... LES APÉRITIFS

<b>Aperol Spritz Original (15cL)</b>	14.-
Aperol, eau gazeuse, Prosecco Zonin Ultra Brut	
Aperol, sparkling water, Prosecco Zonin Ultra Brut	
<b>Aperol Spritz Royal (15cL)</b>	19.-
Aperol, eau gazeuse, Champagne	
Aperol, sparkling water, Champagne	
<b>Hugo (15cL)</b>	
Saint-Germain, eau gazeuse, Prosecco Zonin Ultra Brut	15.-
Saint-Germain, sparkling water, Prosecco Zonin Ultra Brut	
<b>Gin &amp; Tonic (24cL)</b>	16.-
<b>Martini Bianco, Martini Rosso, Campari, Suze (5cL)</b>	8.-
<b>Kir - crème de cassis &amp; vin blanc (1dL)</b>	10.-
Kir – blackcurrant liquor & white wine	
<b>Kir Royal - crème de cassis &amp; Champagne (1dL)</b>	19.-
Kir Royal - blackcurrant liquor & Champagne	

... LES BIÈRES BEERS

Erdinger Blanche	Allemagne	5.3%	33cL	8.-
Calvinus Brune	Suisse	6.3%	33cL	9.-
Erdinger (sans alcool)	Allemagne		33cL	6.-
Cardinal	Suisse	4.8 %	33cL	8.-
Moretti	Italie	4.6 %	33cL	8.-

LES PRIX SONT EN CHF ET INCLUENT LE SERVICE ET LA TVA DE 7.7%.

PRICES ARE IN CHF AND INCLUDE SERVICE AND VAT OF 7.7%.



... . **LES BOISSONS CHAUDES**

Espresso	Espresso	4.-
Renversé	Latte	6.-
Latte Macchiatto	Latte Macchiatto	7.-
Cappuccino	Cappuccino	7.-
Chocolat chaud	Hot chocolate	7.-
Sélection de thés	Selection of teas	8.-

... . **LES SODAS, EAUX & JUS DE FRUITS**

Coca 33cl, Coca Zero 33cl, Fanta 33cl		5.-
Jus de pommes Ramseier	Ramseier apple juice 33cl	5.-
Limonade	Limonade	
Citron- mandarine- framboise 35cl	Lemon – tangerine - raspberry	7.-
Schweppes Tonic 20cl		5.-
San Bitter 10cl		5.-
Jus et nectars de fruits 20 cl		5.-
Orange-pampleousse-tomate-ananas-pêche	Fruit juices and nectars	
Orange-grapefruit-tomato-pineapple-peach		
Jus de fruits frais pressés: orange ou pampleousse	Freshly squeezed juices: orange or grapefruit	9.-
Perrier 33cl		8.-
Henniez plate ou gazeuse still or sparkling 50cl		6.-
Henniez plate ou gazeuse still or sparkling 100cl		8.-

HOT BEVERAGES

SODAS – WATER & FRUIT JUICES



LES PRIX SONT EN CHF ET INCLUENT LE SERVICE ET LA TVA DE 7.7%.  
PRICES ARE IN CHF AND INCLUDE SERVICE AND VAT OF 7.7%.



**STRUCTURE TARIFAIRE 2021 HOTEL RESIDENCE PARC DES EAUX VIVES**

CATEGORIE	Chambre supérieure vue jardin		Chambre supérieure vue lac		Suite Junior		Inclusions	Conditions	Distribution
	Nombre	Taille	Nombre	Taille	Nombre	Taille			
Meilleur Tarif Disponible - Saison 1 - TOUTE L'ANNEE - VENDREDI-SAMEDI	2	24 m <sup>2</sup>	3	30 m <sup>2</sup>	2	52 m <sup>2</sup>			
Tarif flexible	350		380		550		Chambre seule	Aucune restriction	Direct, Booking, Expedia
<b>OFFRES SAISONNIERE</b>									
Offre Plages	550				750		B&B + déjeuner	Aucune restriction	Direct
Week-end Gastronomique	550				750		B&B + dîner	Aucune restriction	Direct

29.03.2021