

Les Cafés

| | |
|--|--------|
| Lait froid ou chaud | 3.50.- |
| Ristretto, Espresso ou Café | 3.90.- |
| Café Renversé | 4.30.- |
| Chocolat chaud | 4.50.- |
| Sélection de thés | 4.50.- |
| Cappuccino, Latte Macchiato, Iced coffee | 5.- |
| Café ou Chocolat Viennois | 5.50.- |

Les Soft-Drinks

| | | |
|---|-------|--------|
| Urban Kombucha – Bio (Limonade citron, Hibiscus et citronnelle, pamplemousse, Thé vert à la menthe poivrée) | 33 cl | 6.90.- |
| Jus de fruits (Orange, Ananas, Pamplemousse, Cocktail de fruits, Cranberries, Abricot, Pêche, Poire williams, Tomate) | 20 cl | 4.90.- |
| San Bitter | 10 cl | 4.90.- |
| Schweppes Tonic | 20 cl | 4.90.- |
| Sirop | 25 cl | 3.50.- |
| Diabolo | 25 cl | 4.50.- |
| Coca-cola, light ou zéro | 33 cl | 4.90.- |
| Rivella Rouge | 33 cl | 4.90.- |
| Jus de pomme Ramseier | 33 cl | 4.90.- |
| Perrier | 33 cl | 4.90.- |
| San Pellegrino ou Henneiz plate / gazeuze | 50 cl | 4.90.- |
| Red Bull | 33 cl | 5.50.- |
| Boisson enfant (Sirop, Limonade ou Jus) | 15 cl | 2.50.- |

Les Bières 4° - 7°

Pressions

| | | |
|---------------------------------|-------|--------|
| Panaché ou Monaco | 33 cl | 5.90.- |
| Feldschlössen blonde | 20 cl | 3.90.- |
| | 33 cl | 5.90.- |
| | 50 cl | 8.50.- |
| La Brasserie des Murailles (Ge) | 20 cl | 4.90.- |
| & | 33 cl | 6.90.- |
| Hoegaarden blanche | 50 cl | 9.50.- |

Bouteilles

| | | |
|-------------------------------------|-------|--------|
| Feldschlössen sans alcool 0% | 33 cl | 6.- |
| La nébuleuse – Embuscade (IPA) | 33 cl | 8.50.- |
| La nébuleuse – Am'Wheat (Blanche) | 33 cl | 8.50.- |
| La nébuleuse – Malt Capone (Porter) | 33 cl | 8.50.- |

Les Cocktails 11° - 40°

Découvrez nos cocktails du moment, Si vous avez une envie particulière n'hésitez pas à vous adresser à notre équipe de service.

| | |
|---|------|
| Aperol Spritz (aperol, prosecco et eau gazeuse) | 12.- |
| Irish Coffee (jameson, café, crème et sucre roux) | 12.- |
| Cosmopolitan (vodka, cointreau, cranberry et citron vert) | 15.- |
| Margarita (tequila, cointreau, sucre et citron vert) | 15.- |
| Espresso Martini (vodka, kaluha, sucre et expresso) | 18.- |

Les Spiritueux 20° - 45°

| | | |
|-------------------------------------|------|--------|
| Pastis 51 ou Ricard | 2 cl | 6.- |
| Campari, Suze | 4 cl | 6.50.- |
| Martini (Rouge, Blanc ou Extra Dry) | 4 cl | 7.- |
| Porto Sandeman (Rouge ou Blanc) | 4 cl | 7.- |
| Old Tawny Port Sandeman 10 ans | 4 cl | 9.50.- |
| Whiskey J&B | 4 cl | 8.- |
| Jack Daniel's | 4 cl | 9.50.- |
| Jameson, Johnnie Walker Red Label | 4 cl | 9.- |
| Jameson Caskmates (Stout Edition) | 4 cl | 14.- |
| Chivas Regal 12 ans | 4 cl | 12.- |
| Johnnie Walker Black Label | 4 cl | 12.- |
| Glenfiddich 12 ans / Oban 14 ans | 4 cl | 14.- |
| Vodka Absolut | 4 cl | 9.- |
| Vodka Absolut Elit ou Lime | 4 cl | 14.- |
| Gin Bombay | 4 cl | 9.- |
| Gin Hendrick's | 4 cl | 14.- |
| Gin Bisbino (Tessin) | 4 cl | 14.- |
| Rhum Bacardi blanc | 4 cl | 9.- |
| Rhum Havana Especial | 4 cl | 10.- |
| Tequila Don Julio | 4 cl | 9.- |
| Cachaça de Janeiro | 4 cl | 8.- |
| Supplément Soda ou Jus | | 4.- |

Les Eaux de vies & Liqueurs 17° - 40°

| | | |
|--|------|--------|
| Grappa Fior di Vite | 4 cl | 6.50.- |
| Limoncello | 4 cl | 6.50.- |
| Get 27 | 4 cl | 7.50.- |
| Cointreau | 4 cl | 8.50.- |
| Amaretto | 4 cl | 8.50.- |
| Bailey's | 4 cl | 8.50.- |
| Kaluha | 4 cl | 8.50.- |
| Calvados du père magloire | 4 cl | 9.- |
| Williamine, Abricotine ou Kirsh - Morand | 4 cl | 9.50.- |
| Fernet Branca | 4 cl | 9.50.- |
| Fernet Branca Menta | 4 cl | 9.50.- |
| Cognac Rémy Martin VSOP | 4 cl | 12.- |
| Armagnac VSOP Paul du Vignau | 4 cl | 12.- |

Les vins aux verre 11° - 14°

Kir (Cassis ou Pêche) 7.-

Vin doux Été gascon IGP – Pellehaut – France 7.-

Les vins rosés

Gamay de Peissy - Domaine Les Perrières - *Genève* 6.50.-

Grenache « Les fruits sauvages » – Abbots Delaunay - *Pays d'Oc* 7.50.-

Les vins rouges

Pinot noir - Château des bois – *Genève* 7.-

Syrah Glou Glou IGP- Faury - *France* 7.50.-

Gamaret - Domaine Les Perrières – *Genève* 8,50.-

L'esprit de Genève - Château des bois - *Genève* 9.-

Sosciando Mallet – Jean Gautreau - Bordeaux Haut Medoc 11.-

Les vins blancs

Tarani Sauvignon - Berthaudin - La Côte 5.50.-

Chasselas les Milerands - Domaine Les Perrières - *Genève* 6.-

Pinot Gris – Château des bois - *Genève* 7.-

Petit chablis – Roland Lavantureux – Bourgogne 9.-

Les Champagnes

Prosecco Casa Del Lodge- *Italie* 12.-

Taittinger Brut- *France* 14.-

Taittinger Rosé- *France* 17.-

Les Grignotages

Planche de Charcuterie

Viande des grisons – Jambon cru – Jambon cuit & Salami 12.-

Planche de Fromage

Brie aux herbes – Emmental – Gruyère & Chèvre 12.-

Planche de Saumon

Saumon fumé norvégien– Beurre 12.-

Accompagnements et garnitures

Olives vertes à l'ail marinées maison 6.-

Poivrons farcis au thon 6.-

Artichauts à l'huile 6.-

Les douceurs sucrées

Assortiment de mignardises 8.-

Dessert ou tarte du jour 7.-