

# CAFÉS

Café	4.-
Espresso	4.-
Ristretto	4.-
Décaféiné	4.-
Renversé	5.-
Capuccino	5,5.-

# THÉS & INFUSIONS

English Breakfast	5.-
Earl Grey	5.-
Rooibos Tangerine	5.-
Thé Vert Sencha Ariake	5.-
Thé vert menthe bio	5.-
White Peach	5.-
Verveine citronnée bio	5.-
Red Kiss	5.-
Camomille	5.-

# DIGESTIFS

	4cl
• Rémy Martin Accord Royal 40%	18.-
• Delamain XO Centenaire 42%	30.-
• Calvados Michel Huard XO 40%	16.-
• Château du Breuil 15ans 41%	18.-
• Grappa Nonino Il Merlot 41%	13.-
• Grappa Gewürtztraminer 43%	18.-
• Chartreuse Verte/Jaune 55%	12.-
• Prune 43%	12.-
• Limoncello 35%	8.-
• Saké Bijito Junmai 14,5%	8.-
• Eaux de vie de la Distillerie du Saconnex :	
- Framboise 41%	14.-
- Mirabelle 41%	12.-
- Abricot 41%	14.-
- Poire William 42%	16.-
• Eaux de vie du Brantard :	
Mirabelle bariquée	16.-

# MINÉRALES

## Boissons Maison 30cl

• Thé froid du moment	5.-
• Sirop maison	4.-
• Citronnade	5.-
• Orangeade	5.-
Supp. jus de gingembre frais	2.-

## Sodas

• Vivi Kola / zéro	33cl	6.-
• El Tony Mate	33cl	6.-
• Fizzy Limonade (TI)	35 cl	6.-
Citron		
Mandarine		
• Swiss Mountain	20cl	5.-
Tonic Water		
Ginger Ale		
Ginger Beer		
• San Bitter		5.-

## Jus de fruits 30cl

• Jus de pomme et poire non filtré	4.-
• Nectar de pamplemousse rose	4.-
• Nectar d'ananas	4.-
• Jus de cranberry	4.-
• Jus de tomate	4.-

Eau micro-filtrée, plate ou gazeuse.

Forfait à volonté 2,5.-

# BIÈRES

## Bières pression 25cl 50cl

- Valaisanne Lager 4,8% vol 5.- 9.-
- Picon bière 6.- 10.-
- Grimbergen Blanche 5,4% vol 6.- 10.-
- Guinness IPA 6,9% vol 6.- 10.-

## Bières en bouteille 33cl

- Valaisanne de Cave 5,4% vol 9.-
- Nébuleuse : Double Oat 8%vol 9.-  
Diversion IPA (sans alcool) 8.-
- Noir de Dottignies, Dark beer 8,5% 9.-

# SPIRITUEUX

## Vodka 4cl

- Wyborowa 37,5% 12.-
- Ciroc 40% 15.-
- Absolut Elyx 42,3% 16.-
- Beluga Noble 40% 16.-

## Rhum & Cachaça 4cl

- Havana club 3ans 40% 12.-
- Havana club 7 ans 40% 14.-
- Clement Select Barrel 40% 17.-
- Kirk & Sweeney 18yo 40% 20.-
- Appleton Joy 45% 38.-
- Cachaça Leblon 40% 13.-
- Plantation Pineapple 40% 12.-
- Plantation X.O. 40% 16.-

# APÉRITIFS

- Ricard 45% vol 4cl 6.-
- Pastis, Château des Creissauds 2019 10.-
- Porto Fonseca 20% vol 7.-
- Campari 23% vol 6.-
- Lillet blanc 17% vol 7.-
- Lillet Rosé 17% vol 7.-
- Dolin blanc 16% vol 7.-
- Dolin rouge 16% vol 7.-
- Belsazar rosé 17,5% vol 7.-
- Suze 20% vol 6.-
- Ramazzotti Rosato 15% vol 7.-
- Pimm's cocktail 10% vol 12.-
- Kir maison 8.-

## Whisky

- Jameson 40% 12.-
- Ballantine's 12 ans 40% 14.-
- Scapa Skiren 40% 18.-
- Ardbeg Wee Beastie 43% 12.-
- Green Spot 40% 14.-
- Glendalough fût Bourgogne 42% 14.-
- Kilchoman Machir Bay 46% 16.-
- Amrut Fusion 50% 17.-
- Torabhaig 46% 16.-

## Tequila & Mezcal

- Olmeca Blanco 38% 12.-
- Olmeca Reposado 38% 13.-
- Don Julio Blanco 38% 14.-
- Don Julio Reposado 38% 15.-
- Mezcal Montelobos 43% 16.-

# VINS AU VERRE

## Les Blancs

- Chasselas, Catherine Cruchon  
« L'Initié », La Côte, 2021 8.-
- Verdejo, Bodegas Menade  
« Nosso », Castilla y Leon, 2022 8.-
- Chardonnay, Bourgogne-Vézelay, 2020  
Montanet-Thoden, « Le Galerne » 9.-

## Les Rouges

- Pinot Noir vieilles vignes, La Côte, 2021  
Domaine La Capitaine 9.-
- Merlot, Ile de Ré, 2018  
Clavadetscher Malans, « Malanser » 8.-
- Sangiovese, Merlot, Toscane, 2020  
Sassotondo, « Tuforosso » 8.-

## Les Rosés

- Grenache, Cinsault, Var,  
V. Courrègues, Le vent dans les voiles 7.-
- Grenache, Cinsault, Côtes de Provence  
Château Sainte Marguerite 8,5.-

## Les Bulles

- Prosecco, Le Carline, 2018 7.-
- Champagne, Delamotte 16.-

# COCKTAILS

- **Création du barman** 17.-  
Un cocktail différent tous les jours, renseignez-vous auprès de notre équipe !

- **Cocktail Premium** 25.-  
Une création à base de nos meilleurs alcools.

- **Sardine** 12.-  
Liqueur de rhubarbe, ramazzotti rosé, jus de gingembre frais, prosecco, ginger beer.

- **Little Sunshine** 16.-  
Tequila ambrée infusée à la vanille de Madagascar, jus de citron, orange sanguine fraîche, jus d'ananas, bitter pêche.

- **Negroni maison** 17.-  
Vermouth rouge infusé aux figues, Bitter Dolin infusé à l'hibiscus, Gin Tanqueray Sevilla.

- **Chai Gin Time** 17.-  
Gin infusé aux épices chai, orange fraîche, sirop de chocolat, jus d'ananas, jus de citron.

- **Jardin Secret** 17.-  
Vodka infusée au basilic, liqueur de fleur de sureau, concombre pilé, jus de pomme non filtré, sirop de rose.

- **Jack Sparrow** 18.-  
Rhum brun, jus de citron vert, purée de mangue, fruit de la passion frais, liqueur de melon, sirop vanille.

- **Expresso Martini Tonka** 14.-  
Vodka infusée à la fève de Tonka, kahlua, expresso, sirop de sucre.

- **Noisette Gourmande** 16.-  
Liqueur de noisette Frangelico, blanc d'œuf, jus de citron, sirop de sucre.

## Sans alcool :

- **Baiser Mortel** 12.-  
Jus de pomme non filtré, jus de cranberry, purée de fraise, jus de citron, sirop vanille.

- **Detox** 11.-  
Jus de pomme non filtré, basilic frais, sirop de fleur de sureau, concombre pilé, jus de citron.

# GINS

Tous nos Gins sont servis avec une bouteille de tonic  
Mountain Sping 20cl  
Supplément El Tony Mate : 2.-

## Floral

4cl

- Generous 44%, mandarine 16.-
- Costwold's, 46%, lavande 17.-
- Jinzu 41,3%, fleur de cerisier 17.-
- Monkey 47 47%, lime, thym 19.-
- Deux Frères 43% rose, lavande 19.-
- Uncle Val's Botanicals 45%,  
lavande-concombre 19.-
- Turicum 42%, sapin 19.-
- Glendalough 41% fleur d'été 17.-
- Martin Miller's 40% fraise 17.-
- Roku 43% yuzu, fleur 16.-
- Gin Mare 42,7% thym, romarin 18.-
- Nolet's 47% rose, pêche 18.-
- Few Breakfast 42% Earl Grey 18.-
- Mélifera 43% fleurs d'immortelle 19.-

## Fruité

- C. Drouin 42% pomme 17.-
- Tanqueray Seville 41%, orange amère 15.-
- Forest Dry Winter 42%, poire 19.-
- Nordés 40% fruits rouges 15.-
- G'vine 44% raisin, mélisse 17.-
- Albert Michler 44% concombre 16.-
- Albert Michler 44% orange 15.-
- Forest Dry Autumn 42% poire, lavande 19.-
- Ginuine Strawberry 40% fraise 17.-
- Normindia 41,4% pomme, lys

## Old Tom

- Bathtub Gin, 43.3%, cardamome 19.-
- Porter's Tropical 40%, passion 21.-
- Boatyard 46% lavande 20.-

## Agé

- Drouin Cask Finish 42%,  
Vieilli 6 mois dans des fûts de Calvados 18.-
- Bluecoat Barrel Reserve 47%  
Vieilli 3 mois dans des fûts de Bourbon 21.-

## Genièvre

4cl

- Beefeater, 40%, citron 13.-
- Plymouth Original 41,2%, citron 15.-
- Haymans London Dry 41,2%, lime 16.-
- Junipero 49,3%, genièvre 19.-
- Etsu Japanese Gin 43%, yuzu 19.-
- Swiss Crystal 46%, menthe 18.-
- Thomas Dakin 42% orange 19.-
- La Roja 45% pin 19.-
- Xoriguer 38% clous de girofle 16.-
- St George 45% laurier 17.-
- Edinburgh Seaside 43% iode 15.-
- Botanist 46% artemisia 17.-
- Rétha 40% gingembre confit 19.-
- Nginous 42% sel fumé 21.-
- Tanqueray London Dry 43,1% lime 13.-
- By the Dutch 42,5% 18.-

## Citrique

- Tanqueray Ten 47,3%, pamplemousse 15.-
- Oxley 47%, pamplemousse 17.-
- Tribute 43%, kumquat 18.-
- Brooklyn, 42%, agrumes frais 19.-
- Ki No Bi 45,7%, yuzu-thé vert 19.-
- Nikka Coffey 47%, agrumes, pomme 19.-
- Villa Ascenti 41% thym, moscato 17.-
- Tanqueray Rangpur 41,3% citronnelle 15.-
- Sipsmith 41% graines de coriandre 16.-
- Gaugin 46% citron confit 19.-
- Citadelle 44% réglisse, orange 17.-
- Koom 43%, orange, pamplemousse 16.-

## Epicé

- Opihr 42.5%, cumin-cardamome 16.-
- Uncle Val's Peppered 45%, Baie rose 19.-
- The Seventh Sense 38.5%, cannelle 19.-
- Mamie Geneviève 40%, cardamome 15.-
- Tante Ginna 40%, sureau, timut 17.-
- Beefeater 24 45% Thé vert, Menthe 16.-
- Pink Pepper 44% fève de tonka 19.-
- Morris 47% herbes alpines 19.-
- Del Professore Madame 42,9% épices 17.-