

CAFÉS

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

THÉS & INFUSIONS

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

MINÉRALES

Boissons Maison :

30cl

- Thé froid du moment 5.-
- Sirop maison 4.-
- Citronnade 5.-

Sodas :

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

Jus de fruits :

30cl

- Jus de pomme et poire non filtré 4.-
- Nectar d'ananas 4.-
- Jus de tomate 5.-
- Jus frais de saison 6.-

Eau micro-filtrée, plate ou gazeuse.

Forfait à volonté 2,5.-

Tous nos prix sont en francs suisse, toutes taxes comprises (TVA 8,1%)

BIÈRES

Bières pression

25cl 50cl

- Valaisanne Bière de Cave 4,8% vol 6.- 10.-
- Picon bière 6.- 10.-
- Cardinal Blanche 4,8% vol 6.- 10.-
- Valaisanne White IPA 6 % vol 6.- 10.-

Bières en bouteille

33cl

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

APÉRITIFS

4cl

- Ricard 45% vol 6.-
- Pastis Suisse, Maison Larusée 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.-

DESSERTS LIQUIDES

« Demi-portion possible »

4cl

Liqueur

- Amaretto Disaronno 8.-
- Amaretto Adriatico blanc 10.-
- Bailey's 8.-
- Chartreuse Jaune / Verte 12.-
- Limoncello de citron vert 8.-
- Pedro Ximénez 1918 18.-
- Umeshu – liqueur de prune japonaise 10.-
- Yuzushu – liqueur de yuzu japonaise 10.-
- Fernet Branca 9.-

Eau de vie de fruit

- William's sur Grès Brantard 41% 16.-
- Mirabelle barrique Brantard 41% 16.-
- Vieille Prune barrique Brantard 41% 16.-
- Framboise du Saconnex 14.-
- Coing du Saconnex 12.-
- Abricotine Morand 12.-

Cognac / Armagnac

- Rémy Martin Accord Royal 40% 18.-
- Delamain XO Centenaire 42% 30.-
- Bourgoin Verseau 12,5.-
- Bourgoin Double Lies 18.-
- Martell XO 32.-
- Martell VSOP 12.-
- Armagnac Résistance 14.-
- Prince d'Arignac XO 15.-

Calvados

- Calvados Michel Huard XO 40% 16.-
- Château du Breuil 15ans 41% 18.-

Grappa

- Grappa Merlot Nonino 40% 13.-
- Grappa Amarone 41% 18.-
- Grappa Gewürtztraminer 40% 18.-

VINS AU VERRE

Bulles:

« De Facto », Pétillant naturel, Chasselas, Domaine La Colombe, Féchy 2022 **10.-**

Champagne, « Réserve », Pinot Noir/Meunier, Domaine Eric Legrand **17.-**

Blancs :

Chasselas, « La Plantaz », Domaine les Souches de Bamajo, AOC La Côte Grand Cru, 2022 **8.-**

Aligoté, Domaine de la Guérite, AOC Genève, 2022 **8.-**

Albarín, Domaine Pardevalles, DOC León, 2022 **8,5.-**

Müller-Thurgau, Manni Nössing, DOC Südtirol, 2022 **10.-**

Rouges :

Gamay, « Vieilles vignes », Domaine les Souches de Bamajo, AOC La Côte Grand Cru, 2021 **8.-**

Pinot Noir, « Les Collines de Vaux », Domaine d'Édouard, Bourgogne Côtes d'Auxerre, 2021 **9,5.-**

Syrah, « L'Antre-Cœur », Domaine Laurent Veyrat, AOC Crozes-Hermitage, 2020 **10.-**

Mencia « Versos de Valtuille », César Marquez, DO Bierzo, 2021 **8.-**

COCKTAILS

• **Sardine** **14.-**

Liqueur de gingembre, liqueur d'hibiscus, prosecco, ginger beer, eau gazeuse.

• **Tangerine Sour** **18.-**
Gin infusé fève de Tonka*, jus de citron, purée de mandarine*, liqueur de noisette.

• **Pearoni Sbagliato** **17.-**

Gin infusé poire et vanille*, vermouth blanc, poiré.

• **Banana Martini** **17.-**

Vodka à la banane flambée*, espresso, liqueur de café, liqueur de banane.

• **Rizière** **18.-**

Saké Bijito, liqueur de prune japonaise, sirop de citronnelle, jus de citron. .

• **Corn'Star Martini** **17.-**

Vodka infusé pop-corn*, liqueur de vanille, citron vert, purée de fruit de la passion, Pet'Nat.

• **Peanut Sour** **19.-**

Bourbon infusé cacahuète*, sirop de noisette*, liqueur de noix, jus de citron.

Sans alcool :

• **Amaretto Sour Zero** **14.-**

Rebels amaretto 0,0%, orange fraîche, sirop orgeat, jus de citron, jus d'ananas.

• **Gin Sour Zero** **14.-**

Tanqueray 0,0% infusé romarin*, blanc d'œuf, jus de citron, sirop de sureau, sirop de rose.

(*) Nous mettons un point d'honneur à réaliser un maximum de préparations maison, elles sont marquées d'un *

Tous nos prix sont en francs suisse, toutes taxes comprises (TVA 8,1%)

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.-

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% orange 16.-
- Forest Dry Autumn 42% poire, lavande 19.-

Old Tom

- Bathub Gin, 43.3%, cardamome 19.-
- 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

- 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.-
- Morris 47% herbes alpines 19.-
- Del Professore 42,9% épices 17.-