

## BOISSONS FROIDES

<b>Eau minérale Nordaq</b> Plate ou gazeuse	75 cl <b>4.-</b> 50 cl <b>3.-</b>
<b>Jus de fruit Pompom CH</b> 33 cl pomme / raisin / abricot / poire	<b>4,50</b>
<b>Jus d'orange frais pressé</b>	20 cl <b>4,50</b> 30 cl <b>7.-</b>
<b>Soda Fever Tree</b> 20 cl Tonic / Ginger Beer	<b>4.-</b>
<b>Sodas</b> 33 cl Coca Cola / Coca Cola Zero / Sprite Thé froid citron ou pêche Ramseier / Bitter San Pellegrino	<b>4.-</b>
<b>Infusion Bio</b> Boisson gazeuse - 33 cl Potion énergisante : mirabelle, thym, citron, menthe poivrée Infusion pétillante : menthe douce	<b>4.-</b>

*Faible en sucre  
et en calories,  
100% bio*



## BOISSONS CHAUDES

<b>Espresso</b> Illy	<b>3,10</b>
<b>Café</b> Illy	<b>3,10</b>
<b>Cappuccino</b> Illy	<b>4,50</b>
<b>Décaféiné</b> Illy	<b>3,10</b>
<b>Chocolat chaud / froid</b>	<b>4,10</b>
<b>Chocolat viennois</b>	<b>6.-</b>
<b>Thé</b> vert / vert jasmin / noir	<b>3,10</b>
<b>Infusion</b> verveine	<b>3,10</b>



## VINS OUVERTS 1 dl

### BULLES

<b>Prosecco Extra Dry</b> Cascina Bollicina	<b>4,50</b>
<b>Champagne Taittinger Brut Réserve</b>	<b>10.-</b>

### BLANC

<b>Chasselas, Belles Filles 2019</b> La Cave de Genève, Satigny, GE	<b>4,50</b>
<b>Aligoté 2019</b> Domaine des Balisiers, Satigny, GE	<b>5.-</b>
<b>Alentejo 2019</b> Terra Do Zambujeiro, Portugal	<b>4,50</b>
<b>Mâcon-Village 2018</b> Les Héritiers du Comte Lafon, Bourgogne	<b>5.-</b>
<b>Autrement Blanc 2019</b> La Cave de Genève, Satigny, GE	<b>7.-</b>

### ROUGE

<b>Gamay 2016</b> Domaine des Abeilles d'Or, Chouilly, GE	<b>4,50</b>
<b>Pinot Noir 2013</b> Domaine des Champs-Lingot, Anières, GE	<b>5.-</b>
<b>Château Maucaillou 2017</b> Moulis-en-Médoc, Bordeaux	<b>5,50</b>
<b>Ventoux, Rêve de Rubis 2012</b> Domaine des Enchanteurs, Vallée du Rhône	<b>7.-</b>

### ROSE

<b>Rosé de Gamay, Belles Filles 2019</b> La Cave de Genève, Satigny, GE	<b>6.-</b>
---	------------

### MOELLEUX

<b>Sauterne 2013</b> Petit Guiraud	<b>6.-</b>
------------------------------------	------------

# BOISSONS

# ALCOOLS

## BIERE PRESSION

	2,5 dl	5 dl
<b>Blonde du Lac</b>	<b>4,50</b>	<b>6.-</b>
<b>Belvo</b>	<b>5.-</b>	<b>7.-</b>

## BIERE BOUTEILLE 33 cl

Brasserie du Chien Bleu Genève

<b>Blanche Jasper</b>	<b>5.-</b>
<b>IPA Bamse</b>	<b>5.-</b>

## SPRITZ 12 cl

<b>Aperol Spritz</b>	<b>10.-</b>
----------------------	-------------

## GIN 4 cl

<b>Bombay Sapphire 40 %</b>	<b>5.-</b>
<b>Hendrick's 41 %</b>	<b>5,50</b>
<b>LVX – Gin Genevois 42 %</b>	<b>6.-</b>

## RHUM 4 cl

<b>Bacardi Bianca Carta 37,5 %</b>	<b>5.-</b>
<b>Bacardi 4 ans ambré 40 %</b>	<b>5.-</b>
<b>Zacapa 23 ans 40 %</b>	<b>8.-</b>

## WHISKIES 4 cl

<b>Johnnie Walker Red Label 40 %</b>	<b>5.-</b>
<b>Nikka Blended Whisky From the Barrel 51,4 %</b>	<b>7.-</b>
<b>Bulleit Bourbon 45 %</b>	<b>5,50</b>
<b>Oban Scotch 14 ans 43 %</b>	<b>8.-</b>
<b>Jack Daniels Old n°7 40 %</b>	<b>5.-</b>

## VODKA 4 cl

<b>Ketel One 40 %</b>	<b>5.-</b>
<b>Grey Goose 40 %</b>	<b>6.-</b>

## APERITIF 4 cl

<b>Kir vin blanc (cassis ou framboise)</b>	<b>5.-</b>
<b>Kir royal (cassis ou framboise)</b>	<b>11.-</b>
<b>Lillet blanc 17 %</b>	<b>5.-</b>
<b>Porto Taylor's Select 20 %</b>	<b>5.-</b>
<b>Martini blanc 15 %</b>	<b>5.-</b>
<b>Martini rouge 15 %</b>	<b>5.-</b>
<b>Ricard 45 %</b>	<b>5.-</b>
<b>Suze 20 %</b>	<b>5.-</b>
<b>Campari 28,5 %</b>	<b>5.-</b>

## COGNAC 4 cl

<b>Baron Otard VSOP 40 %</b>	<b>6.-</b>
<b>Hennessy X.O 40 %</b>	<b>20.-</b>

## TEQUILA 4 cl

<b>Olmecca Blanco 38 %</b>	<b>5.-</b>
<b>Patron Silver 40 %</b>	<b>7.-</b>

## EAU DE VIE, LIQUEURS 4 cl

<b>Moitié Moitié de Morand 36 %</b>	<b>5.-</b>
<b>Poire</b> Distillerie de Saconnex d'Arve 42 %	<b>7.-</b>
<b>Abricot</b> Distillerie de Saconnex d'Arve 41 %	<b>7.-</b>
<b>Framboise</b> Distillerie de Saconnex d'Arve 42 %	<b>7.-</b>
<b>Chartreuse Verte 55 %</b>	<b>7.-</b>
<b>Jägermeister 35 %</b>	<b>5.-</b>
<b>Limoncello di Sorrento,</b> Villa Massa 30 %	<b>5.-</b>
<b>Bailey's 17 %</b>	<b>5.-</b>



# BOISSONS

# CARTE DES VINS

## BULLES 75 cl

<b>Prosecco Extra Dry NV</b> Cascina Bollicina	32.-
<b>Champagne Taittinger Brut Réserve NV</b>	75.-
<b>Champagne Rosé Taittinger Brut Rosé NV</b>	90.-

## MOELLEUX 75 cl

<b>Sauternes 2013</b> Petit Guiraud	54.-
-------------------------------------	------

## VINS BLANCS 75 cl

### SUISSE

<b>Pellegrin Blanc 2018</b> Domaine de Pellegrin, Satigny, GE	35.-
<b>Aligoté 2018</b> Domaine des Balisiers, Satigny, GE	34.-
<b>Chardonnay Barrique 2018</b> Domaine des Graves, Athenaz, GE	45.-
<b>Chasselas, Belles Filles 2019</b> La Cave de Genève, Satigny, GE	30.-
<b>Chasselas 2018</b> Domaine de La Mermière, Soral, GE	29.-
<b>Chasselas 2019 (50cl)</b> Domaine de La Mermière, Soral, GE	34.-
<b>Viognier 2016</b> S. Gros, Dardagny, GE	54.-
<b>La Côte Pinot Blanc 2019</b> Les Frères Dutruy, Founex, VD	37.-
<b>Sauvignon 2018</b> Domaine T. Constantin, Sion, VS	48.-
<b>Autrement Blanc 2019</b> La Cave de Genève, Satigny, GE	52.-
<b>Ephémère Blanc 2018</b> Domaine de Beauvent, Bernex, GE	100.-

### FRANCE

<b>Mâcon-Villages 2018</b> Les Héritiers du Comte Lafon, Bourgogne	36.-
<b>Sancerre La Croix du Roy 2016</b> L.Crochet, Loire	47.-
<b>Saint Aubin 2016</b> T.Morey	53.-
<b>Meursault 1<sup>er</sup> Cru Les Charmes 2015</b> Domaine Ballot Millot, Bourgogne	120.-
<b>Condrieu Jardin Suspensu 2017</b> Domaine P-J. Villa, Vallée du Rhône	105.-

### ITALIE

<b>Pinot Grigio 2018</b> Cascina Colterenzio, Alto Adige	34.-
<b>Chardonnay Principessa 2015</b> Cascina Conterno, Piemont	50.-

### PORTUGAL

<b>Douro 2018</b> Quinta de La Rosa	36.-
<b>Alentejo 2019</b> Terra Do Zambujeiro	34.-



# CARTE DES VINS

## VINS ROUGES 75 cl

### SUISSE

<b>Pellegrin Rouge 2019</b> Domaine Grand'Cour, Satigny, GE	36.-
<b>Gamaret 2017</b> Domaine de La Mermière, Soral, GE	48.-
<b>Pinot Noir 2019</b> Domaine des Graves, Athenaz, GE	32.-
<b>Pinot Noir 2016</b> Domaine des Balisiers, Satigny, GE	34.-
<b>Pinot Noir 2013</b> Domaine des Champs-Lingot, Anières, GE	32.-
<b>Esprit de Genève 2016</b> Domaine des Graves, Athenaz, GE	48.-
<b>Gamay 2018</b> Domaine des Abeilles d'Or, Chouilly, GE	33.-
<b>Humagne Rouge Follaterres 2018</b> H. Valloton, Fully, VS	49.-
<b>Pinot Noir 2018</b> Mörh-Niggli, Maienfeld, GR	52.-
<b>Ephémère Rouge 2018</b> Domaine de Beauvent, Bernex, GE	105.-

### ITALIE

<b>Dolcetto d'Alba 2017</b> Cascina Morassino, Piemont	34.-
<b>Brunello di Montalcino 2014</b> La Gerla, Toscane	65.-

### FRANCE

<b>Château de Maucaillou 2017</b> Moulis-en-Médoc, Bordeaux	33.-
<b>Ventoux, Rêve de Rubis 2012</b> Domaine des Enchanteurs, Vallée du Rhône	48.-
<b>Bourgogne Pinot Noir 2017</b> Domaine P. Pillot	50.-
<b>Pessac-Léognan 2015</b> Château Haut-Bailly, Bordeaux	51.-
<b>Gevrey-Chambertin 1<sup>er</sup> Cru Aléa 2013</b> Domaine J-L. Trapet, Bourgogne	120.-
<b>Saint-Julien 2014</b> Château Talbot, Bordeaux	120.-

### PORTUGAL

<b>Dao 2016</b> Quinta Dos Roques, Dão	34.-
<b>Douro 2018</b> Quinta de La Rosa, Alto Douro	36.-
<b>Alentejo 2015</b> Terra Do Zambujeiro	65.-
<b>Porto Taylor's Selected NV 20%</b>	62.-

## VINS ROSÉS 75 cl

<b>Rosé de Gamay, Belles Filles 2019</b> La Cave de Genève, Satigny, GE	30.-
<b>Neuchâtel Œil de Perdrix 2019</b> Château d'Auvernier, NE	38.-

