

PETIT DÉJEUNER



CAFÉS, THÉS, CHOCO

Espresso/Ristretto/Café	4.00
Café Américain	4.00
Café Décaféiné	4.00
Café Viennois	6.00
Café/Espresso Double	6.00
Cappuccino	6.00
Renversé/Macchiato	4.80
Renversé Décaféiné	4.80
Lait froid/chaud	4.80
Chocolat chaud ou froid	5.00
Chocolat Viennois	5.80
Choco-Rhum	6.90
Latte Chaï maison	7.00

Thé Verveine/menthe/camomille/noir	4.50
Thé noir Assam bio infusé	4.50
Thé maison Menthe/miel/citron/ginger	6.80
Thé Chaï maison	6.80
Thé Rhum avec citron et miel	6.90

Suppléments

Lait végétal	0.80
Miel	1.00
Café arrosé : Amaretto/Kalhua/Rhum/Grappa	3.00

VIENNOISERIES

Croissant	2.30
Pain au chocolat	3.50
Tranche de gâteau maison	4.00
Tartine beurre/confiture/nutella	3.50
Tartine avocat	5.50
Pâté à la viande	7.00

JUS DE FRUIT PRESSÉ

Fruit au choix

Jus de fruit pressé 2dl	6.50
Jus de fruit pressé 3dl	8.90

MATCHA

Qualité cérémonielle

Thé Matcha	6.50
Matcha Latte	7.50
Matcha Latte Glacé	8.00
Matcha Protéiné vanille/choco/fraise	9.00
Matcha Chaï	9.00
Matcha Collagène	9.00

CAFÉ GLACÉ

Café glacé noir	6.90
Latte glacé	7.90
Cold brew	7.90
Chaï glacé	7.50
Caramel salé glacé	8.50

MILKSHAKES

Chocolat, Vanille, Fraise, Café	9.00

FORMULE PETIT-DÉJ

Sucré 9.00

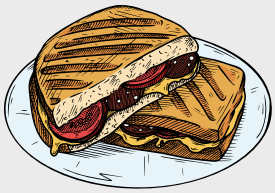
- **Café, thé, renversé ou choc chaud**
- **Jus d'orange pressé**
- **Croissant, tartine ou pain au choc**

Salé avocat 12.00

- **Café ou thé**
- **Jus d'orange pressé**
- **tranche de pain, oeuf dur, avocat, fromage**

Supplément 2.00
Fromage, avocat ou oeuf





METS CHAUDS

TARTARE DE BOEUF

SPÉCIALITÉ DE LA MAISON, *A partir de mardi sur réservation*
Servi avec frites et salade.
Viande de la boucherie des eaux-vives
32.00



TOAST À L'AVOCAT, OEUF BROUILLÉ, TOMATE 15.00
Supplément :
saumon 4.- fromage 2.- bacon 3.-

CROQUE-MONSIEUR 7.50

CROQUE-MONSIEUR VIANDE SÉCHÉE 8.50

CROQUE-MADAME 10.00

PORTION DE FRITES 7.00

PETITE SALADE MÊLÉE 7.00
Salade verte, tomate, poivron, betterave, oignon, avocat, coriandre, graines de tournesol

PANINIS MAISON

TOMATES MOZZA 11.00
Tomate, mozza, poivrons,

POULET 11.00
Tomate, mozza, poulet, poivrons

THON 11.00
Tomate, mozza, thon, poivrons

REBLOCHON JAMBON 11.00
Tomate, reblochon, jambon, poivrons

JAMBON CRU 11.00
Tomate, mozza, jambon cru, poivrons

CHÈVRE 11.00
Tomate sèche, chèvre, poivrons

CHÈVRE VIANDE SÉCHÉE 12.00
Tomate, mozza, jambon cru, poivrons

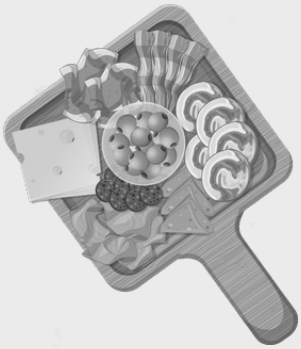
RACLETTE 11.00
Tomate, raclette, poivrons, cornichons

RACLETTE VIANDE SÉCHÉE 12.00
Tomate, raclette, viande séchée, poivrons, cornichons

FORMULES

SALADE/FRITES + 5.00
En accompagnement pour :
-croques
-paninis
-Toast à l'avocat et oeuf brouillé

Allergies sur demande
Origine de la viande : Suisse
Poisson : poisson Lucas, Norvège, O.Ind.



NOS TAPAS Dès 17h



LES BRUSCHETTAS

TOMATES 12.00
4 tranches de pain garnies de tomates, ail, basilic, sel, poivre, huile d'olive

THON 12.00
4 tranches de pain garnies de thon, avocat, oignon, mayo, poivre

AVOCAT 13.00
4 tranches de pain garnies de guacamole maison, oignon, ail, poivre, citron vert, sésame, coriandre

AVOCAT COTTAGE CHEESE 15.00
Cottage cheese en sus de la Bruschetta avocat

SAUMON 14.00
4 tranches de pain garnies de saumon, avocat, ail, poivre, citron, sésame, coriandre

PANINIS FAITS MAISONS

TOMATES MOZZA	11.00
THON	11.00
REBLOCHON JAMBON	11.00
JAMBON CRU	11.00
CHÈVRE	11.00
CHÈVRE VIANDE SÉCHÉE	12.00
RACLETTE	11.00
RACLETTE VIANDE SÉCHÉE	12.00

DESSERTS

Dessert Maison	7.00
Fondant au choc et glace vanille	9.50
Coupe colonel	9.50
Boule de glace	4.50

LES ASSIETTES

	petite	grande
FROMAGES	15.00	28.00
VIANDE SÉCHÉE	16.00	29.00
VALAISANNE		27.00
JAMBON CRU Serrano		26.00
ASSIETTE DE ROASTBEEF (Selon disponibilité)		27.00

LES HORS D'OEUVRES

PAIN ET OLIVES		7.00
PETIT PATÉ		7.00
NACHOS GUACAMOLE Avocat, oignon, ail, poivre, citron vert, grenades, piment		14.00
BOULETTES DE BOEUF Sauce tomate piquante	6p. 12p.	10.00 18.00
MINI CHEESBURGER	3p.	18.00





BIÈRES, VINS ET PÉTILLANTS



LES BIÈRES

PRESSIONS	30cl	50cl
Blonde valaisanne	5.50	9.00
Blanche 1664	6.00	9.80
Brooklyn IPA	6.00	9.80
Guiness Draught	7.50	10.50
Suppl. Picon/Favaios/Martini	1.00	2.00

BOUTEILLES	
Super Bock 25cl	5.00
Coruja IPA 33cl	6.00
Cardinal sans alc. 33cl	6.00
Corona 35cl	8.50
Desperados 33cl	8.50

LES VINS BLANCS

	1dl	Bt.
CHASSELAS Château du Crest	6.70	40.00
CHASSELAS Claude Ramu	7.00	42.00
CHARDONNAY Château du Crest	7.00	45.00
CHARDONNAY Claude Ramu	7.50	47.00
PETITE ARVINE Domaine Varone, Valais	9.00	55.00
POUILLY FUMÉ Baron Patrick de Ladoucette		90.00

LES VINS ROSÉS

	1dl	Bt.
PEYRASSOL BIO Les commandeurs, Côte de Provences AOC	7.00	42.00
SAINTE MARGUERITE Cru classé, Bio, Côte de Provences, AOC	8.50	54.00

LES VINS ROUGES

	1dl	Bt.
CHÂTEAU ROUGE Château du Crest, Pinot noir, Gamaret	7.00	45.00
PINOT NOIR Claude Ramu	7.50	47.00
PRIMITIVO Di Manduria, I Verseci	8.50	52.00
FÉE NOIRE Assemblage, Girod, Genève	9.00	54.00
MALBEC Terrazas de los Andes, Argentine	9.00	54.00
CASA D'ARROCHELLA Grandes Quintas, Douro	8.50	52.00
CASA D'ARROCHELLA Reserva Especial, Douro		69.00
VIEUX TÉLÉGRAPHE Châteauneuf-du-pape		160.00

LES PÉTILLANTS

	1dl	Bt.
Kir	8.00	
Kir royal	18.00	
Prosecco	9.00	54.00
Perrier-jouët grand brut	18.00	130.00
Perrier-jouët blanc de blancs		190.00
Ruinard blanc de blanc		190.00
Laurent perrier rosé		200.00
Dom perignon brut		450.00



NOS COCKTAILS



LES CLASSIQUES

CLASSIC MOJITO 13.00
Rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre, soda, angostura
Version fruitée + 1.-

CAIPIRINHA 13.00
Cachaça, citron vert, sucre roux

ESPRESSO MARTINI 15.00
Vodka, liqueur de café, expresso

MOSCOW MULE 17.00
Vodka, citron vert, gingerbeer

BLOODY MARY 16.00
Vodka, jus de tomate, citron, tabasco, sel, sauce Worcestershire

MADELEINE 18.00
Cointreau, amaretto, citron, jus d'ananas

NEGRONI 16.00
Vermouth rouge, gin, campari, orange fraîche

PORNSTAR MARTINI 17.00
Vodka, liqueur de passion, fruits de la passion, sirop de vanille, citron
Accompagné d'un shot de prosecco

BASIL SMASH 18.00
Gin, basilic frais, fleur de sureau, citron, sirop de sucre, blanc d'oeuf

LES SOURS 17.00
Alcool au choix, citron, sirop de sucre, blanc d'oeuf

LONG ISLAND ICED TEA 18.00
Vodka, tequila, rhum, cointreau, gin, citron, coca-cola

LES SPRITZ

Aperol, Campari, Limoncello, Hugo, Italicus 13.00

NOS CRÉATIONS

JACK A DIT 18.00
Jack daniels, jus de pomme, menthe fraîche, citron, sirop de sucre, angostura

LA ROSÉE DU MATIN 18.00
Gin, liqueur de fraise, purée de fraise, basilic frais, citron, sucre, blanc d'oeuf

C'EST OÙ ? 18.00
Rhum ambré, ananas, passion, citron, sucre

DARIA 18.00
Italicus, gin, grenadine, ananas, purée de fraise, citron

NOS MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO 12.00
Citron vert, menthe, sucre, soda (version fruitée + 1.-)

VIRGIN BLUE LAGOON 12.00
Sirop curaçao, citron, soda

L'APPLE ROSE 12.00
Sirop de framboise, bitter lemon et jus de pomme

LE BORA BORA 12.00
Jus d'ananas, jus de fruit de la passion, jus de citron, sirop de grenadine



LES ALCOOLS



APÉRITIFS

Martini rouge/blanc		
Campari		
Cynar	2cl	4.50
Suze	4cl	8.00
Fernet Branca		
Appenzeller		
Pastis 51		
Ricard		
Amaro Averna		
Porto rouge/blanc		

DIGESTIFS & LIQUEURS

	4cl		4cl
Cognac Rémy-Martin	18.00	Amaretto Disaronna	13.00
Hennessy XO cognac	39.00	Cointreau	12.00
Calvados Chât. du Breuil	14.00	Marie Brizard	11.00
Grappa “Fior di Vite”	12.00	Sambuca Molinari Extra	11.00
Vieille prune/Abricotine	13.00	Baileys	12.00
Williamine “Morand”	13.00	Malibu	12.00
Liqueur Beirão	10.00	Get 27	13.00
Moitié-moitié	13.00	Jägermaster	13.00
Limoncello	12.00	Patron Spirits XO	19.00

WHISKY

Scotch	2 cl	4 cl
J. Walker “Red Label”	7.00	13.00
J. Walker “Black Label”	7.00	13.00
Ballantine’s	7.00	13.00
J&B	7.00	13.00
Jameson	8.00	15.00
Chivas Regal 12 ans	8.00	15.00
Four Roses Bourbon	7.00	13.00
Jack Daniel’s	7.00	13.00
J. Daniel’s Sing. Barrel	13.00	23.00
J.W. King George V	30.00	50.00
Hibiki Harmonie	20.00	35.00

Pure Malts	2 cl	4 cl
Glenmorangie 10 ans	10.00	19.00
Glenlivet F. Reserve	10.00	19.00
Glenlivet 18 ans	14.00	25.00
Oban W. Highland 14y	14.00	25.00
Nikka From The Barrel	13.00	24.00
Nikka Coffey Malt	13.00	24.00
Lagavulin Islay 16y	14.00	25.00

RHUM

	2 cl	4 cl
Havana Club 3a/Especial	7.50	14.00
Havana Club 7 ans	8.50	16.00
Blanc Bacardi	7.50	14.00
Brugal	7.50	14.00
Diplomatico Reserva	10.50	19.00
Don Papa 7 ans	10.50	19.00
Zacapa	11.50	21.00
Zac. Centenario XO Solera	19.50	34.00
Plantation Barbados	11.50	21.00

GIN

	2 cl	4 cl
Bombay Saphire	7.50	14.00
Malfy Gin Original	9.50	17.00
Hendrick’s	9.50	17.00
Tanqueray No 10	9.50	17.00
Sipsmith London Dry	10.50	19.00
Suntory Roku	11.00	20.00
Monkey 47 Forêt Noire	13.00	23.00

SHOOTERS

	2 cl
B52	7.00
La Joie	
Black Russian	
Blue Kamikaze	
Flat Line	
Orgasme	
After eight	
Cranberry	
Kiss Cool	

VODKA

	2 cl	4 cl
Absolut	7.00	13.00
Belvedere	9.50	17.00
Beluga Noble	10.00	18.00

TEQUILA

	2 cl	4 cl
Sierra	7.00	13.00
Espolon Blanco	9.00	17.00

Accompagnement	3.00
Accompagn. Red Bull	4.00



LES MINÉRALES



Arkina (35cl) **/ Perrier** (33cl)	5.50
Coca-Cola/Coca Zero (33cl)	5.50
Sprite (33cl)	5.50
Fanta (33cl)	5.50
Ramseier (33cl)	5.80
Thé-Froid, au verre (3dl)	5.00
Thé-Froid Maison (3dl)	5.50
Jus de Fruits Granini (2dl) Divers arômes	5.70
Fever Tree Tonic (2dl) Tonic/Lemon/Ginger/Rasberry	6.00
San Bitter (1dl)	5.80
Red-Bull/Red-Bull light (25cl)	7.00
Sirop (3dl) Mente / Citron / Grenadine / Cassis / Fraise / Pêche / Orgeat	4.00

BOISSONS AU VERRE (art. 30, LRDBH)

Sirop / Laid froid / Eau minérale (25cl)	5.50