



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

Suppléments

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

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

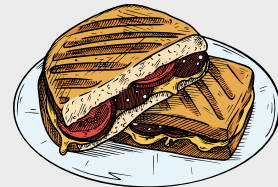
MILKSHAKES

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

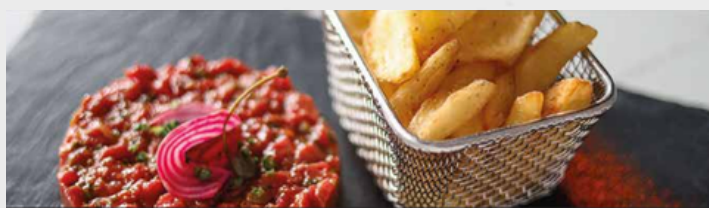
SPÉCIALITÉ DE LA MAISON,

Servi avec frites et salade.

Viande de la boucherie des eaux-vives

*A partir de mardi
sur réservation*

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

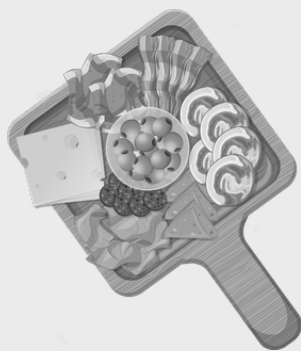
+ 5.00

En accompagnement pour :

-croques

-paninis

-Toast à l'avocat et oeuf brouillé



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	6p.	10.00
Sauce tomate piquante	12p.	18.00
MINI CHEESBURGER	3p.	18.00





BIÈRES, VINS ET PÉTILLANTS



LES BIÈRES

<u>PRESSIONS</u>	30cl	50cl
Blonde valaisanne	5.50	9.00
Guinness Draught	7.50	10.50
Blanche 1664	6.00	9.50
Suppl. Picon/Favaiois/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	6.70	40.00
Château du Crest		
CHASSELAS	7.00	42.00
Claude Ramu		
CHARDONNAY	7.00	45.00
Château du Crest		
CHARDONNAY	7.50	47.00
Claude Ramu		
PETITE ARVINE	9.00	55.00
Domaine Varone, Valais		
POUILLY FUMÉ		90.00
Baron Patrick de Ladoucette		

LES VINS ROSÉS

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

LES VINS ROUGES

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

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



A P É R I T I F S

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

D I G E S T I F S & L I Q U E U R S 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

W H I S K Y

	2 cl	4 cl
<u>Scotch</u>		
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

R H U M

	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

S H O O T E R S

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

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

G I N

	2 cl	4 cl
Bombay Sapphire	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

V O D K A

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

T E Q U I L A

	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)	5.70
Divers arômes	
Fever Tree Tonic (2dl)	6.00
Tonic/Lemon/Ginger/Raspberry	
San Bitter (1dl)	5.80
Red-Bull/Red-Bull light (25cl)	7.00
Sirop (3dl)	4.00
Mente / Citron / Grenadine /	
Cassis / Fraise / Pêche / Orgeat	

BOISSONS AU VERRE (art. 30, LRDBH)

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

