

MANGER

VIANDES DU SMOKER (180gr/250gr)

DINDE	24.- / 32.
PULLED PORK	26.- / 34.
RIBS	26.- / 34.
DEGUSTATION DES VIANDES DU 105 (RIBS/PULLED PORK/DINDE)	36.

Toutes les viandes sont servies avec sauce BBQ maison, sauce ranch, pickles & un accompagnement au choix

BURGERS DU 105

BURGER PULLED PORK	19.
AVEC ACCOMPAGNEMENT	22.
BURGER DINDE	19.
AVEC ACCOMPAGNEMENT	22.
BURGER VEGETARIEN	19.
AVEC ACCOMPAGNEMENT	22.

ACCOMPAGNEMENTS

MAIS GRILLE AU SMOKER	5.
FRITES	5.
BACKYARD POTATO SALAD	5.
COLESLAW	5.
MESCLUN DE JEUNES POUSSÉS	5.

ENTREES

FOIE GRAS AU WHISKY et CONDIMENT PASSION	22.
HADDOCK FUME MAISON/RADIS NOIR/CREME DE RAIFORT et MANDARINE	16.
VELOUTE DE CHOUX FLEUR/ HUILE DE SESAME et CRUMBLE DE PISTACHE	14.

PLATS

PLAT DU JOUR	19.
HADDOCK FUME MAISON/RADIS NOIR/CREME DE RAIFORT et MANDARINE	24.XL
VELOUTE DE CHOUX FLEUR/ HUILE DE SESAME et CRUMBLE DE PISTACHE	22.XL
PLAT ENFANT : Dinde + Mais ou Frites ou Mesclu	14.

DESSERTS

PANNA COTTA	
VANILLE/MARTINI BLANC/LAIT DE SOJA/COULIS DE MYRTILLE	9.
TARTE CHOCOLAT MAISON	9.

LES ARDOISES GOURMANDES (à partir de 18h)

LA DÉGUSTATION DE MINI-BURGERS (4 Pièces)	22.
CHARCUTERIES ET FROMAGES DU MOMENT	24.
HOUMOUS DE BETTERAVE AU TAHINE	9.
FOIE GRAS AU WHISKY et CONDIMENT PASSION	22.
RILLETES DE LA MER, CITRON CONFIT et CIBOULETTE	13.
CROQUE MONSIEUR AU JANBON TRUFFE et TALEGGIO	15.

BOIRE

COCKTAILS CLASSIQUES

16.

MOJITO / CAIPIRIHNA / CAIPIROSKA / MOSCOW MULE / LONDON MULE / JAMAICAN MULE / BISBINO MULE / MAITAI / SPRTIZ / HUGO / OLD FASHIONED / PIMM'S / NEGRONI / AMARETTO SOUR / CUBA LIBRE / LONG ISLAND

CAT KILLER (GIN/CONCOMBRE/LIME/SUGAR/ROMARIN/TONIC)	16.
CAPTAIN APPLE (RHUM/LIME/VANILLE/POMME/MENTHE/GINGER ALE)	16.
MIRANDA (TEQUILA/PAMPLEMOUSSE/LIME/SUGAR/EAU GAZEUSE)	16.
ST GERMAIN DES PRES (VODKA/SUREAU/LIME/MENTHE/EAU GAZEUSE)	16.
JUNGLE SOUR (JAMESON/LIME/SUGAR/BLANC D'ŒUF/ANANAS/ BITTER)	16.
GRANNY ORGANICS (Vodka/jus de Pomme Granny/Sambuca/Lime)	16.

Pour tout autre cocktail, nous vous conseillons de vous adresser directement à notre alchimiste ☺

COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO	10.
VIRGIN CAPTAIN APPLE (LIME/VANILLE/POMME/MENTHE/GINGER ALE)	10.
COCKTAIL SURPRISE DU BARMAN	10.

BIÈRES ARTISANALES

De la micro-brasserie La Nébuleuse (Lausanne) et Grolsch Brewery

BIÈRES PRESSION 3DL / 5DL	
GROLSCH BLONDE	5.- / 8.
GROLSCH BLANCHE	5,5 / 8,5
MEANTIME PALE ALE	6. / 9.
EMBUSCADE (IPA)	6,5 / 9,5

BIÈRES BOUTEILLES	8.
-------------------	----

SOFTS

COCA / COCA ZÉRO / RAMSEIER / EAU GAZEUSE / PLATE	4,5
LIMONADE MAISON / ICE TEA MAISON	4,5
JUS DE FRUITS FRAIS	5,5
SIROP	2,5
CAFE	3,8
CAFE LATTE	4.
CAPUCCINO	4,5
CAFÉ GLACÉ	6

En cas d'allergies, merci d'en informer un membre de l'équipe afin de mieux vous servir.

<u>BLANC</u>	1DL / BT
GENÈVE - "ALIGOTÉ" 2016 - DOMAINE MERMOUD Aligoté	6,5 / 42.
PIEMONTE - "CHARDONNAY" 2016 - FRANCO CONTERNO Chardonnay	7. / 45.
PROVENCE - "BLANC PUBLIC" 2017 - DOMAINE DE LA RÉALTIÈRE Ugni Blanc	8. / 52.
GENÈVE - "PINOT BLANC" 2015 - DOMAINE S.DUGERDIL Pinot Blanc	48.
BOURGOGNE - "LES PIERRES LEVÉES" 2016 - DOMAINE DE THALIE Chardonnay	57.
PROVENCE - BANDOL "VENDANGES" 2017 - DOMAINE DUPUY DE LÔME Clairette - Ugni Blanc	59.

<u>ROUGE</u>	1DL / 1BT
RHÔNE - "POMPETTE" 2016 - CLOS DES MOURRES Aubun - Tempranillo	6,5 / 42.
PROVENCE - "CUL SEC" 2016 - DOMAINE DE LA RÉALTIÈRE Carignan - Syrah	7,5 / 47.
GENÈVE - « NUMERO 3 » - DOMAINE MERMOUD Gamay - Gamaret - Pinot	8.5 / 56.
RHÔNE SUD - VACQUEYRAS "MILORD" 2016 - CLOS DES MOURRES Grenache - Syrah	55.
GENÈVE - GAMARET ".G" 2016 - DOMAINE MERMOUD Gamaret	69.
CÔTE DE BROUILLY - 2016 - DOMAINE PIERRE COTTON Gamay	59.

<u>ROSÉ</u>	1DL / 1BT
PROVENCE - "MG" 2017 - MAISON GUTOWSKI Grenache - Syrah - Cinsault - Rolle	7,5 / 47.

<u>BULLES</u>	
CHAMPAGNE EXTRA BRUT - "EQUILIBRE" - DOMAINE LEGRET & FILS Pinot - Chardonnay	84.
LAURENT PERRIER BRUT	90.

1 0 5

VOISINS

CUISINE OUVERTE DE :
12H A 14H / 18H A 22H

WIFI : cafe105
PASSWORD : voisins105

VOISINS
Rue des Voisins 8
1205 Genève

GRENUS
Place de Grenus 4
1201 Genève

105
Routes des jeunes 105 A
1227 Carouge