

## CARTES DES VINS

### BLANC

Genève	<b>Aligoté 2017</b> - Domaine Mermoud à Lully.....	6.50 / 42.-
	AOC Genève	
Provence	<b>Blanc Public 2017</b> - Domaine La Réaltière à Rians.....	8.- / 52.-
	VdP du Var - ugni blanc & clairette	
Bourgogne	<b>Atout Vent 2017</b> - Domaine de Thalie à Bray.....	8.- / 52.-
	AOC Mâcon-Bray - chardonnay	
Genève	<b>Pinot Blanc 2015</b> - Domaine S.Dugerdil à Dardagny.....	48.-
	AOC Genève	
Bourgogne	<b>Les Pierres Levées 2016</b> - Domain de Thalie à Bray.....	57.-
	AOC Mâcon-Bray - Chardonnay	
Provence	<b>Bandol Vendanges 2017</b> - Domaine Dupuy de Lôme à Evenos.....	59.-
	AOC Bandol- mourvèdre - grenache	

### ROUGE

Piémont	<b>Dolcetto D'Alba 2016</b> - Franco Conterno.....	6.50 / 42.-
	AOC Genève	
Rhône	<b>Novice 2015</b> - Clos des Mourres Vaison-la-Romaine.....	7.50 / 47.-
	AOC Côtes du Rhône - grenache	
Genève	<b>Gamay 2016</b> - Domaine Mermoud à Lully.....	8.- / 52.-
	AOC Genève	
Rhône	<b>Milord 2016</b> - Clos des Mourres à Vaison-la-Romaine.....	55.-
	AOC Vacqueyras - grenache - syrah	
Genève	<b>Gamaret .G 2016</b> -Domaine Mermoud à Lully.....	69.-
	AOC Genève	
Rhône	<b>Côte de Brouilly 2016</b> - Pière Cotton à Odenas.....	59.-
	AOC Côte de Brouilly - Gamay	

### ROSE

Provence	<b>M-G 2017</b> - Maison Gutowski à Brignoles.....	7.- / 48.-
	AOC Côtes de Provence - grenache, syrah, cinsault, rolle	

### BULLES

Catalogne	<b>Cava Reserva extra-brut 2015</b> - Can Descregut à Villobi del Penedè.....	7,5.- /45.-
	DO Cava Reserva - macabeu, Xarel-lo & paradella	
Champagne	<b>Equilibre extra-brut</b> - Domaine Alain Legret à Tallus.....	79.-
	AOC Champagne - pinot meunier, pinot noir & chardonnay - 5 ans et demi de lattes !	

# GRENUUS

COWORKING CAFE | VOISINS

CUISINE OUVERTE DE :  
12H à 14H  
18H à 22H

WIFI

CAFE GRENUUS  
Password: CafeGrenus

# MANGER

## BURGERS

*Servis avec une salade et des chips de légumes*

PORK OF WALL STREET	23.-
Épaule de porc cuite 22h, effiloché à la main, coleslaw, salade	
PHILLY CHEESESTEAK	25.-
Steak haché, oignons confit au porto, fromage fondu, sauce cocktail	
CRUNCHY CHICKEN	25.-
Filet de poulet pané, coleslaw, salade, sauce ranch	
VEGGIE BARDOT	19.-
Légumes de saison, cheddar fondu, coleslaw, salade	

## TARTARES AU COUTEAU

*Servis avec une salade et des toasts*

SAUMON / GRENADE / MIKAN / NOISETTES / CORIANDRE	25.-
BOEUF / CHANTERELLES / MOUTARDE GRAIN / ECHALOTTE	25.-

## EN CE MOMENT

RISOTTO DE SAISON	25.-
VELOUTE DE BUTTERNUT / ESCALOPINE DE FOIE GRAS	19.-
CUISSE DE CANARD CONFITE / SAUCE ORANGE / MIEL	27.-
SALADE CESAR VOISINS	25.-
QUICHE DU MOMENT	16.-

**PLAT DU JOUR**  
**(UNIQUEMENT LE MIDI)**  
19.-

## DESSERTS

TARTELETTE FIGUE	11.-
ENTREMET CHOCOLAT / MARRONS	10.-
TARTE AUX POMMES MAISON / GLACE CANNELLE	9.-

EN CAS D'ALLERGIES, MERCI D'EN INFORMER NOTRE EQUIPE POUR MIEUX VOUS SERVIR

# BOIRE

## COCKTAILS MAISON

16.-

SPLENDID	
BLACK LABEL / AMARRO / SIROP CHAI MAISON / ANANAS / GINGEMBRE	
LICORNE SUR SON ARC EN CIEL DE VERDURE	
TEQUILA DON JULIO / BASILIC-CONCOMBRE / ST. GERMAIN/ LIME / PIMENT-OISEAUX	
EXTRAVAGANZA	
RHUM HAVANA / ANANAS / SAUGE / FALERNUM / LIME / CHAMBORD	
GOGO YUBARI	
GIN TANQUERAY / LITCHI / MEZCAL / LIM /CHERRY BITTER	
CAFE GRENOUILLE	
VODKA KETEL ONE / APEROL / ST GERMAIN / MARJOLAINE / LIME / CIDRE	
EVERLEIGHT	
TEQUILA DON JULIO / CONCOMBRE / SIROP AGAVE / LIME / GINGER BEER	

## COCKTAILS SANS ALCOOL

10.-

HULK	
Jus de concombre / sucre / lime / poivre / eau gazeuse	
RAZMOKETTE	
Ananas / ginger beer / sirop hibiscus / lime	

## BIERES ARTISANALES

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

BIERES PRESSION	3DL / 5DL
GROLSCH BLONDE	5.- / 8.-
GROLSCH BLANCHE	6.- / 9.-
EMBUSCADE (IPA)	6,5 / 9,5
NEBULEUSE DU MOMENT	6,5 / 9,5
PICON / GINGEMBRE	+1,5 / +1.-
BIERES BOUTEILLES	8.-

## SOFTS

COCA/COCA ZERO/RAMSEIER/EAU GAZEUSE/PLATE/LIMONADE MAISON	4,5
TONIC FEVER TREE, GINGER ALE, GINGER BEER	5,5
JUS DE FRUITS FRAIS (DEMANDEZ NOS FRUITS DU MOMENT)	5,5

LES ARDOISES GOURMANDES (à partir de 18h)

ASSORTIMENTS DE TAPAS	25.-
LA DEGUSTATION DE MINI-BURGERS (4 PIECES)	23.-
CHARCUTERIES OU FROMAGES DU MOMENT	19.-
PLANCHE MIXTE	21.-
MINIS BRUSCHETTA	15,5
CALAMARETTI EN PERSILLADES	11.-
TERRINE DE CAMPAGNE	9.-
VERRINE DU MOMENT	9.-

# CARTES DES VINS

## BLANC

Genève	<b>Chasselas 2017</b> - Domaine de la Côte d'Or à Anières.....	5.- / 31.-
	AOC Genève	
Genève	<b>Aligoté 2017</b> - Domaine Mermoud à Lully.....	6.50 / 42.-
	AOC Genève	
Provence	<b>Blanc Public 2017</b> - Domaine La Réaltière à Rians.....	8.- / 49.-
	VdP du Var - ugni blanc & clairette	
Rhône Sud	<b>Les Grillons Blanc 2017</b> - Le Clos des Grillons à Rochefort du Gard.....	8.- / 49.-
	Vin de France - grenache, bourboulenc & clairette	
Bourgogne	<b>Atout Vent 2017</b> - Domaine de Thalie à Bray.....	8.50 / 55.-
	AOC Mâcon-Bray - chardonnay	
Genève	<b>Sauvignon 2017</b> - Domaine de la Côte d'Or à Anière.....	47.-
	AOC Genève	
Languedoc	<b>Rocalhas 2016</b> - La Graine Sauvage à Fauères (Lentheric).....	63.-
	AOC Fauères - grenache, roussanne & marsanne	
Languedoc	<b>Le Blanc 2017</b> - Domaine Yohan Moreno à Durban-Corbières.....	54.-
	Vin de France - vermentino	
Catalogne	<b>La Soccarada 2016</b> - Can Descregut à Villobi del Penedès.....	47.-
	DO Penedès - macabeu	

## ROUGE

Genève	<b>Pinot Noir 2017</b> - Domaine de la Côte d'Or à Anière.....	6.50 / 42.-
	AOC Genève	
Beaujolais	<b>Le Vin de Cha-cha 2016</b> - L'Epicurieux à Régnié-Durette.....	8.50 / 52.-
	AOC Régnié - gamay	
Languedoc	<b>Ribos 2016</b> - Domaine Yohan Moreno à Durban-Corbières.....	7.50 / 47.-
	Vin de France - carignan, grenache, syrah & mourvèdre	
Corse	<b>Les Copines d'Abord 2016</b> - Domaine Olmeta à Patrimonio.....	9.- / 57.-
	Vin de France - nielluccio	
Piémont	<b>Barbera d'Alba Superiore 2016</b> - Azienda F. Conterno à Monforte d'Alba.....	8.- / 51.-
	DOC Barbera d'Alba Superiore	
Genève	<b>Dakapo 2015</b> - Domaine de la Côte d'Or à Anière.....	56.-
	AOC Genève	
Beaujolais	<b>Morgon 2016</b> - Domaine Antoine Sunier à Régnié-Durette.....	57.-
	AOC Morgon - gamay	
Languedoc	<b>Oufti 2014</b> - Mas des Caprices à Leucate.....	46.-
	AOC Fitou - grenache, carignan & mourvèdre	
Ardèche	<b>Tandem 2014</b> - Domaine Les Vigneaux à Valvignières.....	43.-
	Vin de France - grenache & syrah	
Bourgogne	<b>Clos des Renardes 2016</b> - Domaine Fanny Sabre à Pommard.....	95.-
	AOC Beaune - pinot noir	

## ROSE

Provence	<b>M-G 2017</b> - Maison Gutowski à Brignoles.....	7.50 / 48.-
	AOC Côtes de Provence - grenache, syrah, cinsault, rolle	

## BULLES

Catalogne	<b>Cava Reserva extra-brut 2015</b> - Can Descregut à Villobi del Penedès.....	7.- / 45.-
	DO Cava Reserva - macabeu, Xarel-lo & paradella	
Champagne	<b>Equilibre extra-brut</b> - Domaine Alain Legret à Tallus.....	79.-
	AOC Champagne - pinot meunier, pinot noir & chardonnay - 5 ans et demi de lattes !	

# VOISINS

## COWORKING | CAFE

CUISINE OUVERTE DE :  
12H à 15H  
18H à 22H

WIFI

Voisins Café  
Password: voisins123

Pas d'ordinateur de 12h à 15h & 18h à 24h  
Merci de votre compréhension!

# MANGER

## BURGERS

*Servis avec une salade et des chips de légumes*

<b>PORK OF WALL STREET</b>	23.-
Épaule de porc cuite 22h, effiloché à la main, coleslaw, salade	
<b>PHILLY CHEESESTEAK</b>	25.-
Steak haché, oignons confit au porto, fromage fondu, sauce cocktail	
<b>CRUNCHY CHICKEN</b>	25.-
Filet de poulet pane, coleslaw, salade, sauce ranch	
<b>VEGGIE BARDOT</b>	19.-
Légumes de saison, cheddar fondu, coleslaw, salade	

## TARTARES AU COUTEAU

*Servis avec une salade et des toasts*

<b>SAUMON / GRENADE / MIKAN / NOISETTES / CORIANDRE</b>	25.-
<b>BOEUF / CHANTERELLES / MOUTARDE GRAIN / ECHALOTTE</b>	25.-

## EN CE MOMENT

<b>CELERISOTTO / POIREAUX GRILLES / VINAIGRETTE MANGUE</b>	19.-
<b>SOUPE DU MOMENT</b>	14.-
<b>CUISSE DE CANARD CONFITE / SAUCE ORANGE / MIEL</b>	27.-
<b>SALADE CESAR VOISINS</b>	25.-
<b>QUICHE DU MOMENT</b>	16.-

**PLAT DU JOUR DU TERROIR**  
**(UNIQUEMENT LE MIDI)**  
19.-

## DESSERTS

<b>TARTELETTE FIGUE</b>	11.-
<b>ENTREMET CHOCOLAT / MARRONS</b>	10.-
<b>POMMES / BRIOCHE PERDUE</b>	12.-

EN CAS D'ALLERGIES, MERCI D'EN INFORMER NOTRE EQUIPE POUR MIEUX VOUS SERVIR

# BOIRE

## COCKTAILS MAISON

16.-

<b>FALCONIDAE</b>	
(RHUM APPLETON/CAMPARI/LIME/SUCRE/ANANAS)	
<b>BULLEITPROOF</b>	
(WHISKY BULLEIT/COINTREAU/LIME/ORGEAT/POMME)	
<b>SALAMANCA</b>	
(MEZCAL ESCONDIDA/PAMPLEMOUSSE/LIME/THYM)	
<b>EVERYBODY-KNOWS</b>	
(GIN TANQUERAY/CONCOMBRE/BASILIC/LIME/SUVRE DE CANNE)	
(VODKA KETEL ONE/CONCOMBRE/BASILIC/LIME/SUCRE DE CANNE)	
<b>COCKTAIL DU CHEF : VERMOUTH MULE SUPREME</b>	
<b>SOUR DU CHEF</b>	18.-

## COCKTAILS SANS ALCOOL

10.-

<b>OSEZ-JOSEPHINE</b>	
Menthe / Orange / Lime / Sirop de Sucre / Ginger Berre	
<b>BOWIE</b>	
Purée de concombre / Sirop Hibiscus / Lime / Tonic Water	
<b>WANNABE</b>	
Ananas / Cramberry / Orange	

## BIERES ARTISANALES

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

<b>BIERES PRESSION</b>	3DL / 5DL
<b>GROLSCH (BLONDE)</b>	5.- / 8.-
<b>ZEPP (BLONDE NON-FILTREE)</b>	6.- / 9.-
<b>EMBUSCADE (IPA)</b>	6,5 / 9,5
<b>AMERICAN WHEAT (BLANCHE)</b>	6,5 / 9,5
<b>BIERES BOUTEILLES</b>	8.-

## SOFTS

<b>COCA/COCA ZERO/RAMSEIER/EAU GAZEUSE/PLATE/LIMONADE MAISON</b>	4,5
<b>KOMBUCHA (HIBISCUS, GINGEMBRE OU MENTHE POIVREE)</b>	5,5
<b>TONIC FEVER TREE, GINGER ALE, GINGER BEER</b>	5,5
<b>JUS DE FRUITS FRAIS (DEMANDEZ NOS FRUITS DU MOMENT)</b>	5,5
<b>CAFE GLACE</b>	6.-

LES ARDOISES GOURMANDES (à partir de 18h)

<b>LA DEGUSTATION DE MINI-BURGERS (4 PIECES)</b>	23.-
<b>CHARCUTERIES OU FROMAGES DU MOMENT</b>	19.-
<b>PLANCHE MIXTE</b>	21.-
<b>MINI BRUSCHETTA</b>	15,5
<b>TAPENADE D'OLIVE</b>	9.-
<b>TARTINADE DE LENTILLES</b>	9.-
<b>HOUMOUS BETTERAVE</b>	9.-

<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

## 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.