

CARTES DES VINS

BLANC

Genève	Chasselas 2017 – Domaine de la Côte d'Or, Anières.....	5.- / 31.-
	AOC Genève	
Provence	Blanc Public 2017 – Domaine La Réaltière à Rians.....	8.- / 49.-
	VdP du Var - ugni blanc & clairette	
Bourgogne	Atout Vent 2017 – Domaine de Thalie à Bray.....	8.50 / 55.-
	AOC Mâcon-Bray - chardonnay	
Genève	Sauvignon 2017 – Domaine de la Côte d'Or à Anière	47.-
	AOC Genève	
Languedoc	Le Blanc 2017 – Domaine Yohan Moreno à Durban-Corbières.....	54.-
	Vin de France – vermentino	
Catalogne	La Soccarada 2016 – Can Descregut à Villobi del Penedès	47.-
	DO Penedès - macabeu	

ROUGE

Genève	Pinot Noir 2017 – Domaine de la Côte d'Or à Anière	6.50 / 42.-
	AOC Genève	
Languedoc	Ribos 2016 – Domaine Yohan Moreno à Durban-Corbières	7.50 / 47.-
	Vin de France – carignan, grenache, syrah & mourvèdre	
Corse	Les Copines d'Abord 2016 – Domaine Olmeta à Patrimonio	9.- / 57.-
	Vin de France – nielluccio	
Piémont	Barberad'Alba Superiore 2016 – Azienda F. Contemo à Monforte d'Alba.....	8.- / 51.-
	DOC Barbera d'Alba Superiore	
Genève	Dakapo 2015 – Domaine de la Côte d'Or à Anière	56.-
	AOC Genève	
Beaujolais	Morgon 2016 – Domaine Antoine Sunier à Régnié-Durette	57.-
	AOC Morgon - gamay	

ROSE

Provence	M-G 2017 – Maison Gutowski à Brignoles.....	7.- / 45.-
	AOC Côtes de Provence - grenache, syrah, cinsault, rolle	

BULLES

Catalogne	Cava Reserva extra-brut 2015 – Can Descregut à Villobi del Penedès.....	7.- / 45.-
	DO Cava Reserva - macabeu, Xarel-lo & paradella	
Champagne	Equilibre extra-brut – Domaine Alain Legret à Tallus	79.-
	AOC Champagne – pinot meunier, pinot noir & chardonnay	

VOISINS

COWORKING | CAFE

LES TAPAS DU VOISINAGE

Tapenade d'olive et focaccia	9.-
Houmous et focaccia	9.-
Pesto et focaccia	9.-
Dips de légumes de saison	13.-
Les braves patates, sauce cocktail	12.-
Boulettes kefta, sauce tomates	17.-
Bruschetta	12.-
Sticks de volaille crunchy	16.-
Terrine de nos campagnes	16.-
Charcuteries et fromages (Gruyère world champion !!)	29.-
Dégustation de mini-burgers (4 pièces)	24.-
Planchette de saumon (fumé maison)	21.-
Assortiment de verrines et focaccia	24.-
Empanadas (3 pièces)	22.-
(bœuf légumes/ épinard fromage/ tomate mozzarella)	

Cuisine ouverte de 18h à 22h (sauf le lundi)

COCKTAILS

LES MULE'S	16.-
Moscow/London/Jamaican/Mexican/ Yankee	
Alcool Préférence, Citron Vert, Angostura bitter, Ginger Beer	
LES MOJITOS	14.-
Variantes avec fruits de saison	
Rhum, Lime, Menthe, Sucre, Soda	
LES DAÏQUIRI :	16.-
Variantes avec fruits de saison	
Rhum, Lime, Simple Sirop	
MARGARITA	18.-
Tequila don julio ou Mezcal, Citron Vert, Cointreau	
NEGRONI	16.-
Gin Tanqueray, Campari, Vermouth Belsazar	
PINA COLADA	16.-
Rhum Havana, Ananas, Crème de coco	
COSMOPOLITAN	16.-
Vodka Ketel one, Lime, Cointreau, Cramberry	
ESPRESSO MARTINI	16.-
Vodka Ketel one, Kalhua, espresso	
PIMM'S	13.-
Pimms No. 1, Menthe, Fruits, Limonade	
EVERYBODY KNOWS	16.-
Gin, Concombre, Basilic, Citron Vert, Sucre	
BULLEIT PROOF	16.-
Bourbon Bulleit, Lime, Cointreau, Orgeat, Ananas	

FORMULE A PARTAGER

PICHET DE PIMM'S

Avec

charcuteries/fromages ou assortiment de verrines

45.-

BOIRE

COCKTAILS SANS ALCOOL

MIERE ROUGE – Jus de fraise/ Orange / Lime / jus d'ananas	10.-
REFRESH - Purée de concombre / basilic frais / ginger beer	10.-
WANNABE - Ananas / Cranberry / Orange	10.-

TECHNOLOGIE BIBARIUM

<i>BLANC</i>	1DL
Sauvignon Blanc, Lou Bassaquet IGP	6.-
Aligoté, Domaine des Curiades, Genève	7.-
<i>ROUGE</i>	
Cabernet/Merlot, Stéphane Gros	8.5

BIERES

De la micro-brasserie Dr GAB'S (Lausanne) et Grolsch Brewery

BIERES PRESSION	3DL / 5DL
GROLSCH (BLONDE)	5.- / 8.-
GROLSCH (BIANCHE)	6.- / 9.-
IPANEMA (IPA)	6.5 / 9.5
PEPITE (PALE ALE)	6.5 / 9.5
BIERES BOUTEILLES/ CIDRES	8.-

SOFTS

COCA/COCA ZERO/RAMSEIER/EAU GAZEUSE/PLATE/LIMONADE MAISON	4.8
EL TONY MATE GINGER / MATE GUARANA	5.5
TONIC FEVER TREE, GINGER ALE, GINGER BEER, MATE	5.5
JUS DE FRUITS FRAIS (DEMANDEZ NOS FRUITS DU MOMENT) JUSQU'À 18H	5.5
CAFE GLACE	6.-