

MANGER

BURGERS

Servis avec une salade et pommes de terre grenailles

TALKIE PORKIE pulled pork cuit 48h, gruyère, coleslaw, sauce BBQ	24.-
FUNKY BEEF bœuf cuit 15H, gruyère, coleslaw, sauce Brisky	25.-
SO VEGGIE galette de légumes maison, gruyère, coleslaw, sauce Cocktail	20.-

NOS TARTARES

SAUMON: ASPERGES/ PONZU/ GROSEILLES/ PETITS POIS	25.-
BOEUF: PESTO /PARMESAN /TOMATESSECHEES/ ROQUETTE	25.-
LEGUMES : LENTILLES/ TOMATES/ CONCOMBRE/ PETITS POIS	20.-

EN CE MOMENT

GASPACHO VERDE légumes verts de saison, huile d'herbes, graines de courge, salade d'épeautre	16.-
SALADE DETOX quinoa, saladine de fenouil, radis, navets, pamplemousses, vinaigrette d'agrumes	21.-
SALADE CESAR poulet, sucrine, sauce César, parmesan, tomates cherry, œuf mollet	24.-
SALADE TALKIE pulled pork, salade mesclun, pomme Granny, sauce blanche, noix	24.-
SALADE SAUMON saumon fumé maison, salade sucrine, vinaigrette, haricots verts, œuf mollet	25.-
TOMATE DI BUFALA tomates tricolores, burata di Bufala, roquette, pesto	23.-
QUICHE DU MOMENT avec salade	16.-

DESSERTS

CLAFOUTI A LA RHUBARBE	9.-
ENTREMET CHOCOLAT/ CARAMEL	10.-
LEMON PIE 2.0	11.-

BOIRE

BOISSONS CHAUDES

CAFE	3.8
EXPRESSO	3.8
DOUBLE EXPRESSO	7.6
CAPPUCINO	5
RENVERSE	4.8
CHOCOLAT CHAUD	4.8

BIERES ARTISANALES

De la micro-brasserie DR. Gab's (Lausanne) et Grolsch Brewery

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

SOFTS

COCA/COCA ZERO/RAMSEIER/EAU GAZEUSE/PLATE/LIMONADE MAISON	4.8
TONIC FEVER TREE, GINGER ALE, GINGER BEER, MATE	5.5
EL TONY MATE GINGER/MATE GUARANA	5.5
JUS DE FRUITS FRAIS (DEMANDEZ NOS FRUITS DU MOMENT)	5.5
CAFE GLACE	6.-
THE FROID/LIMONADE MAISON	4.5
FORMULE PETIT DEJEUNER (BOISSON CHAUDE, JUS DE FRUITS FRAIS 3DL, 2 VIENNOISERIES)	10.-

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

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	Barbera d’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

CUISINE OUVERTE DE :

12H à 14H

18H à 22H

WIFI

Voisins Café

Password: voisins123

Ordinateurs proscrits de 12h à 15h & 18h à 24h

Merci de votre compréhension!