



# KIOSQUE DES BASTIONS

CARTE DES BOISSONS



ENGLISH MENU

# BULLES À LA COUPE

10cl

## Champagnes

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| Eric Legrand, Brut Réserve         | 16.- |
| Laurent Perrier, Brut « La Cuvée » | 18.- |
| Eric Legrand, Brut Rosé            | 18.- |

## Proseccos

|  |      |
|--|------|
| Andreola, Akelum, Asolo Prosecco Superiore, Brut | 8.-  |
| Andreola, Bollé Rosé, Vino Spumante, Extra Dry   | 10.- |
| Andreola, Col del Forno, Valdobbiadene, Brut     | 12.- |

# VINS AU VERRE

10cl

## Blancs

|   |       |
|---|-------|
| Genève – Domaine les Perrières, Aligoté - 2023            | 7.-   |
| Genève – Domaine de Chafalet, Chasselas Le Lutin - 2023   | 10.-  |
| Trentino – Fondazione Edmund Mach, Pinot Grigio - 2023    | 12.-  |
| Bourgogne – Domaine Olivier Merlin, Pouilly Fuissé - 2021 | 14.50 |

## Rouges

|   |       |
|---|-------|
| Genève – Domaine les Perrières, Pinot Noir - 2022       | 7.-   |
| Genève – Domaine les Perrières, Merlot de Peissy - 2022 | 10.-  |
| Toscane – Varramista, Sterpato - 2020                   | 12.-  |
| Bordeaux – Château Taillefer, Pomerol - 2016            | 14.50 |

## Rosés

|   |      |
|---|------|
| Genève – Domaine des Curiades, Rosé de Gamay - 2023 | 7.-  |
| Provence – Château la Mascaronne, Folly - 2022      | 8.50 |
| Provence – L'été, Avec les Deux Frères - 2023       | 11.- |
| Provence – Château Minuty, Cuvée Rose et Or - 2022  | 13.- |

Tous nos prix sont en CHF, TVA (8.1%) et service inclus.

Notre équipe se tient à votre disposition pour toutes questions concernant les éventuels allergènes.

## BIÈRES

|                       |      |      |
|-----------------------|------|------|
|                       | 30cl | 50cl |
| Heineken silver 4°    | 5.50 | 9.-  |
| Erdinger blanche 5.3° | 5.50 | 9.-  |
| Lagunitas IPA 6.2°    | 7.50 | 12.- |

## APÉRITIFS

|  |            |
|--|------------|
| Ricard / Pastis 45° - 4cl / Martini Rouge ou Blanc - 6cl                         | 7.-        |
| Kir vin blanc / Kir royal cassis, framboise, mûre, pêche, pomme, violette - 12cl | 8.- / 17.- |

## COCKTAILS SIGNATURES

|  |      |
|--|------|
| <b>Sweet Rosemary Bitter</b>   | 19.- |
| Gin Nordes, liqueur Pimm's, jus de pamplemousse, jus de lime & purée de mandarine, romarin frais   |      |
| <b>Sutton Flower</b>   | 19.- |
| Gin Sutton's Seedless, liqueur de coquelicot, fleur de sureau, hibiscus & fleur de pois bleu, jus de lime, zeste de combawa & poivre de Tasmanie |      |
| <b>Espedro Martini</b>   | 19.- |
| Ballantine's Whisky, Kahlua, Baileys, café, cardamome & speculos   |      |
| <b>Lavender Mule</b>   | 19.- |
| Spiritueux au choix, jus de lime, ginger beer, sirop et pétales de lavande, menthe fraîche   |      |
| <b>Pimiento Escondido</b>  | 22.- |
| Mezcal Amaras, jus de poivron & lime, sirop de piment maison, coriandre fraîche & piment oiseau  |      |
| <b>La Fée Rose</b>   | 22.- |
| Absinthe, gin Tanqueray Royale, jus de lime, nectar de cranberry, sirop de cassis, estragon frais & poudre de framboise maison                   |      |
| <b>Smooky Graal</b>  | 22.- |
| Mezcal artisanal Mahani, Graal Bitter, Helvetico Vermouth rouge, infusion d'écorces d'orange flambée à l'Angostura                               |      |

Tous nos prix sont en CHF, TVA (8.1%) et service inclus.  
Notre équipe se tient à votre disposition pour toutes questions  
concernant les éventuels allergènes.

# COCKTAILS CLASSIQUES

## Les Spritz

Option : Champagne + 5.-

**Apérol** Prosecco, tranche d'orange, eau pétillante 13.-

**Hugo** Liqueur St-Germain, Prosecco, menthe fraîche, tranches de citron vert, eau pétillante 15.-

**Campari** Prosecco, tranche d'orange, eau pétillante 15.-

**Basil Redberry** Liqueur St-Germain, Prosecco, purée de fruits rouges, jus de lime, basilic frais, myrtilles, eau pétillante 15.-

**Giselle « coing - gingembre - lime »** Prosecco, agrumes, eau pétillante 15.-

**Giselle Royale « pamplémousse »** Prosecco, agrumes, eau pétillante 15.-

## Les Cocktails

17.- / 18.-

Faites votre choix parmi les recettes classiques :

Les Mules, Amaretto & Pisco Sour, Mojito, Caïpirinha, Porn Star & Espresso Martini, Margarita, Negroni, Cosmopolitain, Pina Colada, Old Fashioned, Basil Smash, et bien d'autres...

# COCKTAILS SANS ALCOOL

Option 0% : Tanqueray & Giselle + 5.-

**Fresha** 10.-

Jus de concombre frais, gingembre et jus de lime, sirop de citronnelle, eau pétillante, aquafaba

**Virgin Spritz** 10.-

San Pellegrino cocktail, eau pétillante, tranche d'orange

**Virgin Mule** 10.-

Jus de lime & gingembre, ginger beer, menthe fraîche

Tous nos prix sont en CHF, TVA (8.1%) et service inclus.

Notre équipe se tient à votre disposition pour toutes questions concernant les éventuels allergènes.

## DIGESTIFS

|  |     |      |
|--|-----|------|
| Get 27 / Get 31 21°                                | 4cl |      |
| Amaretto 28°                                       |     | 12.- |
| Limoncello 30°                                     |     | 12.- |
| Amaro Montenegro 23°                               |     | 12.- |
| Yuzu 14.7°   |     | 12.- |
| Génépi 32°   |     | 12.- |
| Grappa di Moscato / Sambuca 40°                    |     | 13.- |
| Framboisine / Abricotine / Golden / Williamine 43° |     | 13.- |
| Moitié-moitié                                      |     | 13.- |
| Chartreuse verte / jaune / mof 43° à 55°           |     | 15.- |
| Cognac Rémy Martin Vsop 40°                        |     | 16.- |
| Cognac Delamain Pale & Dry Xo 42°                  |     | 35.- |
| Cognac Hennessy Xo 40°                             |     | 40.- |

## SPIRITUEUX

|   | 2cl  | 4cl   |
|---|------|-------|
| Tequila - Clase Azul Plata 40°                | 15.- | 30.-  |
| Tequila - Clase Azul Reposado 40°             | 18.- | 35.-  |
| Tequila - Rosé Celosa 35°                     | 20.- | 40.-  |
| Tequila - Don Julio 1942 38°                  | 20.- | 40.-  |
| Whisky - Hibiki Harmony 43°                   |      | 35.-  |
| Rhum - Zacapa Xo 40°                          |      | 35.-  |
| Rhum - Zacapa Royal 45°                       |      | 50.-  |
| Cognac - Delamain Pale & Dry Xo 42°           |      | 35.-  |
| Cognac - Hennessy Xo 40°                      |      | 40.-  |
| Gin - Nolets Dry Gin The Reserve Safran 52.3° |      | 149.- |

Tous nos prix sont en CHF, TVA (8.1%) et service inclus.  
Notre équipe se tient à votre disposition pour toutes questions  
concernant les éventuels allergènes.

# LES GINS DU MOMENT

Chaque mois, nos barmen vous font découvrir une sélection de gins aux saveurs uniques.

Tous nos gins sont servis avec un tonic.

|  | 4cl         |
|--|-------------|
| <b>Sélection Rena 41 Original</b> 44.4°  | <b>16.-</b> |
| Fraîcheur, agrumes<br>Garniture : zestes de citron et romarin - Provenance : Italie          |             |
| <b>Sélection Rena 41 Mirto E Rosa</b> 40.4°  | <b>16.-</b> |
| Floral<br>Garniture : hibiscus & myrtille - Provenance : Italie                              |             |
| <b>Graal</b> 42°   | <b>18.-</b> |
| Floral & épicé<br>Garniture : zestes d'orange, gingembre frais - Provenance : Suisse         |             |
| <b>Sutton's Seedless</b> 40°   | <b>18.-</b> |
| Rhubarbe & agrumes<br>Garniture : pétales de fleurs des Alpes - Provenance : Suisse          |             |
| <b>Etsu Pacific Ocean</b> 45°  | <b>18.-</b> |
| Iodé<br>Garniture : concombre, poivre de Kampot - Provenance : Japon                         |             |
| <b>Amuerte Black Coca Leaf</b> 43°   | <b>21.-</b> |
| Fruits exotiques<br>Garniture : baies de genièvre, pétales de bleuet - Provenance : Belgique |             |
| <b>Adamus</b> 44.4°  | <b>21.-</b> |
| Fruité & Floral<br>Garniture : pétales de fleurs des Alpes - Provenance : Portugal           |             |

Tous nos prix sont en CHF, TVA (8.1%) et service inclus.  
Notre équipe se tient à votre disposition pour toutes questions  
concernant les éventuels allergènes.

## EAUX

|  |      |
|--|------|
| Eau pétillante Henniez verte & bleue - 33cl  | 5.50 |
| Eau plate Henniez verte & bleue - 75cl       | 6.-  |
| Eau pétillante filtrée des Bastions - 75cl ● | 4.50 |

## SOFT

|   |      |
|---|------|
| Sirop, verre de lait - 33cl ●   | 3.-  |
| Jus de fruits orange, ananas, cranberry (nectar), pomme, pamplemousse - 33cl ●                      | 5.-  |
| Bissap maison infusion d'hibiscus, jus de lime & gingembre, sirop d'hibiscus, menthe fraîche - 33cl | 6.50 |
| Coca-Cola, Coca Cola zéro - 33cl / Orangina - 25cl / San Bitter - 10cl                              | 5.50 |
| Tonic & Ginger Beer San Pellegrino - 20cl   | 5.50 |
| Jus de tomate assaisonné ou non - 33cl  | 5.50 |
| Limonade bleue des Bastions - 33cl  | 5.50 |
| Thé froid maison citron, pêche, framboise - 33cl  | 5.50 |
| Chinotto Lurisia / Aranciata rossa Lurisia - 27.5cl   | 6.-  |

## BOISSONS CHAUDES

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| Ristretto / Espresso / Café | 3.70 |
| Espresso macchiato          | 4.-  |
| Café renversé               | 4.90 |
| Cappuccino / Chocolat chaud | 5.50 |
| Thé, infusion               | 5.50 |
| Chai latte                  | 6.50 |
| Chocolat chaud Tristan      | 7.50 |
| Option : Viennois + 1.-     |      |

## SÉLECTION DE PÂTISSERIES PAR OTHMANE KHORIS

Sélection du moment

14.-

Les boissons à petit prix sont indiquées avec ce symbole ●

Tous nos prix sont en CHF, TVA (8.1%) et service inclus.

Notre équipe se tient à votre disposition pour toutes questions concernant les éventuels allergènes.

