



# KIOSQUE DES BASTIONS

CARTE DES BOISSONS

# BULLES À LA COUPE

10cl

## Champagnes

Eric Legrand, Brut Réserve 16.-

Laurent Perrier, Brut « La Cuvée » 18.-

## Proseccos

Andreola, Akelum, Asolo Prosecco Superiore, Brut 8.-

Andreola, Bollé Rosé, Vino Spumante, Extra Dry 10.-

# 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 Mazilly, Hautes-Côtes de Beaune, Cuvée Martin - 2022 12.-

Bourgogne – Domaine Olivier Merlin, Pouilly-Fuissé - 2021 14.50

## Rouges

Genève – Domaine les Perrières, Pinot Noir - 2022 7.-

Rhône – Domaine Juliette Avril, Côtes du Rhône - 2022 8.50

Bordeaux – Goulée By Cos d'Estournel, Médoc - 2017 12.-

Toscane – Varramista, Sterpato - 2020 12.-

Bourgogne – Domaine Pierre Gelin, Fixin La Cocarde - 2016 14.50

## Rosés

Genève – Domaine des Curiades, Rosé de Gamay - 2023 7.-

Provence – Maison Sainte-Marguerite Symphonie, Côtes de Provence - 2022 8.50

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>Le Figuier</b> Pisco, liqueur de figue, de rhubarbe, jus de citron, angostura, aquafaba, figue séchée	19.-
<b>Sutton Flower</b> Gin Sutton's Seedless, liqueur de coquelicot, fleur de sureau, hibiscus, fleur de pois bleu, jus de lime, zestes de combawa, poivre de Tasmanie	19.-
<b>Espedro Martini</b> Red Label, Kahlua, Baileys, café, cardamome, speculoos	19.-
<b>Green Mamba</b> Spiritueux au choix, jus de concombre frais, gingembre, jus de lime, sirop de citronnelle, ginger beer, aquafaba	19.-
<b>Pimiento Escondido</b> Mezcal Amaras, jus de poivron, de lime, sirop de piment maison, coriandre fraîche, piment oiseau	19.-
<b>La Fée Rose</b> Absinthe, gin Tanqueray Royale, jus de lime, nectar de cranberry, sirop de cassis, estragon frais, poudre de framboise maison	22.-
<b>Smoky Graal</b> Mezcal artisanal Mahani, Graal Bitter, Helvetico Vermouth rouge, infusion d'écorces d'orange flambée à l'Angostura	22.-
<b>Bulleit Banana</b> Bourbon Bulleit Kentucky, liqueur Galliano, crème, chips de banane	19.-

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.-

**Lutéa « gentiane - basilic »** Gin, tonic, zestes de lime, gingembre frais 15.-

**Pink LemonGraal** Apérose Graal, vodka, prosecco, eau gazeuse, baies roses, citronnelle 18.-

## 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, 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 55°/ Jaune 45° / MOF 45°		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 nouvelle saison, nos barmen vous font découvrir une sélection de gins aux saveurs uniques.

Tous nos gins sont servis avec un tonic.

**Sélection Rena 41 Original** 44.4°

*Fraîcheur, agrumes*

Garnitures : zestes de citron et romarin - Provenance : Italie

4cl

16.-

**Sélection Rena 41 Mirto E Rosa** 40.4°

*Floral*

Garnitures : hibiscus & myrtille - Provenance : Italie

16.-

**Hendrick's Neptunia** 43.4°

*Iodé*

Garnitures : concombre, poivre de cubèbe - Provenance : Royaume-Uni

18.-

**Turicum dry small batch** 41.5°

*Frais & poivré*

Garnitures : poivre de Madagascar, zestes d'orange & de lime - Provenance : Suisse

18.-

**London n°1 Blue** 47°

*Herbes & épices*

Garnitures : zestes de citron, branche de romarin frais - Provenance : Royaume-Uni

18.-

**Les deux frères, édition limitée "salut la Suisse"** 43.3°

*Floral*

Garnitures : poivre de Tasmanie, pétales de fleurs des Alpes - Provenance : Suisse

20.-

**KI NO BI Tea** 45.1°

*Gourmand, fraîcheur*

Garnitures : zestes de citron, poivre de Timut - Provenance : Japon

21.-

**KI NO BI Kyoto** 45.7°

*Équilibre floral, fruité & épices*

Garnitures : zestes de bergamote, poivre de Sansho - Provenance : Japon

21.-

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

## SOFTS

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

Option : Viennois + 1.-

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
Vin chaud	8.-

## 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.

