



KIOSQUE DES BASTIONS

CARTE DU MIDI

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 Gélén, 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.-

BIÈRES

30cl

50cl

Heineken silver 4°

5.50

9.-

Erdinger blanche 5.3°

5.50

9.-

Lagunitas IPA 6.2°

7.50

12.-

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.

POUR COMMENCER

Les olives géantes de Kalamata	11.-
Le délicieux jambon Bellotta Ibérico	29.-
Les beaux escargots de Bourgogne, par 6	14.-
Le foie gras maison, pain aux noix	29.-
Les crevettes roses bio de Madagascar, par 6	26.-
Les belles Huîtres, par 3 : - Lambert	15.-
- Gillardeau	21.-

LES ENTRÉES

Velouté de butternut, copeaux de châtaigne	16.-
Salade de carottes saisonnières	9.-
Œuf cocote, champignons, sauce morilles, focaccia toastée	19.-
Carpaccio de betteraves, feta affinée 12 mois, pistache	17.-
Burratina crémeuse fumée, lentilles vertes en vinaigrette	19.-
Effiloché de snow crabe, guacamole, fenouil, huile d'olive	26.-

LES PLATS

Rigatoni à la crème de truffe de saison	28.-
Tartare de bœuf au couteau, jaune d'œuf parfait, frites fraîches	34.-
L'entrecôte Minder, légumes de saison, garniture au choix	48.-
Le burger du Kiosque	32.-
Tataki de thon saku mariné au soja, endives caramélisées, orange et passion	39.-
La Caesar	26.-
Le tian de légumes de saison, stracciatella di burrata fumée	25.-
La quinoa, avocat, chou kale, grenade, orange et pomelo	24.-

Provenance : Jambon Bellota : Espagne / Foie gras : France / Bœuf : Suisse ou France / Poulet : Suisse ou France /
Secreto : Espagne / Veau : Suisse ou France / Côte de bœuf : Espagne / Escargot : France / Crevette rose : Madagascar /
Huître : France / Crabe : Norvège ou Afrique du Sud / Thon saku : Pacifique / Gambero Rosso : Méditerranée (Italie) /
Poulpe : Espagne / Turbot (élevage) : Espagne ou Portugal / Oursin : Alaska / Thon albacore : Océan Indien /
Crevette grise : Atlantique / Anguille : Chine / Homard : Canada /
Truite : Suisse / Maigre : France / Truffe Tuber Uncinatum : Italie

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 GARNITURES



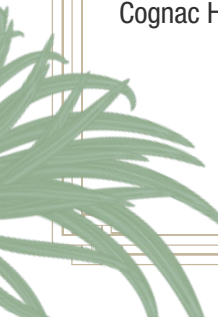
Mesclun	5.-
Purée d'antan	5.-
Frites fraîches	5.-
Poêlée de légumes de saison	5.-

LES DESSERTS

Sélection de pâtisseries par Othmane Khoris	14.-
Riz au lait grand-mère : - A l'assiette	9.-
- Dans sa terrine à partager pour 2	16.-
Crème brûlée au spéculos	11.-
Salade de fruits	9.-
Café ou thé gourmand	14.-

DIGESTIFS

	4cl
Get 27 / Get 31 21°	12.-
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.-



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.

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	5.50
Orangina - 25cl	5.50
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.-

EAUX

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

BOISSONS CHAUDES

Option Viennois +1.-	
Ristretto / Espresso / Café	3.70
Espresso macchiato	4.-
Café renversé	4.90
Cappuccino	5.50
Chocolat chaud	5.50
Thé, infusion	5.50
Chaï latte	6.50
Chocolat chaud Tristan	7.50
Vin Chaud	8.-

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.

