



# KIOSQUE DES BASTIONS

CARTE DES BOISSONS

# BULLES À LA COUPE

1dl

## Champagnes

Eric Legrand, Brut Réserve 16.-

Eric Legrand, Brut rosé 21.-

## Proseccos

Frioul – Itinera, Prosecco Brut DOC 8.-

Vénétie - Andreola Col del Forno, Valdobbiadene Brut 10.-

Vénétie - Andreola, Bollé Rosé, Spumante Extra Dry 12.-

# VINS AU VERRE

1dl / 3dl / 5dl

## Blancs

Genève - Domaine des Curiades, Aligoté 7.-

Vaud – Domaine Bernard Gorjat, Chasselas les Chenalettes 7.50

Frioul – Giuseppe e Luigi Tenuta Raguta, Pinot Grigio 12.-

Bourgogne – Domaine Mazilly Hautes-Côtes de Beaune Meloisey 14.-

## Rouges

Genève - Domaine des Curiades, Pinot noir 7.-

Vaud – Domaine Croix Duplex assemblage Gamaret, Garanoir 7.50

Rhône - Domaine Juliette Avril, Côtes du Rhône 8.50

Toscane – Varramista, Sterpato 12.-

Bordeaux – Goulée By Cos d'Estournel, Médoc 13.-

## Rosés

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

Provence – Maison Sainte-Marguerite Symphonie, Côtes de Provence 9.-

Alpes de Haute Provence – L'été, avec les 2 frères 12.-

# BIÈRES

30cl

50cl

Heineken silver 4° 5.50 10.-

Erdinger blanche 5.3° 6.- 11.-

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.

## BIÈRES BOUTEILLES

Heineken 5° bt 25cl	5.-
Heineken 0° bt 33cl	7.-

## 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>Bloody Lillet Spritz</b> Lillet rosé, prosecco, sirop d'orange sanguine, eau gazeuse, bitter de prune, tranche d'orange sanguine & citronnelle	15.-
<b>Basil Redberry</b> Liqueur St-Germain, prosecco, purée de fruits rouges, jus de lime, basilic frais, myrtilles, eau pétillante	15.-
<b>Le Sorbet</b> Vodka Belvedere, liqueur de sauge & yuzu, cordial de lime, jus de lime, aquafaba, zestes de lime, cédrat & sauge fraîche	19.-
<b>Spicy Pamplesmooth</b> Gin Malfy Rosa, liqueur Saint-Germain, cordial de pamplemousse, poivre de timut & cardamome	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>Le Figuier</b> Pisco infusé aux figues Baglamas, liqueur de figues & rhubarbe, jus de lime, figues séchées, aquafaba et angostura	19.-
<b>Cerezarita</b> Tequila Don Julio blanco, Cointreau, crème de fraise, jus de lime, sirop de cerise, cherry bitter, glaçage au sel	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 & lime, sirop de piment maison, coriandre fraîche, piment oiseau	22.-
<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.-

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.-

## Les Cocktails

Faites votre choix parmi les recettes classiques :

17.- / 18.-

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 / Beefeater + 5.-

### Fresha

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

10.-

### Virgin Spritz

San Pellegrino cocktail, eau pétillante, tranche d'orange

10.-

### Virgin Mule

Jus de lime, gingembre, ginger beer, menthe fraîche

10.-

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



	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.-
Martell VS Cognac 40°	16.-
Cognac Delamain Pale & Dry Xo 42°	35.-
Cognac Hennessy Xo 40°	40.-



## SPIRITUEUX

	2cl	4cl
Tequila - Clase Azul Reposado 40°	18.-	35.-
Tequila - Rosé Celosa 35°	20.-	40.-
Tequila - Don Julio 1942 38°	20.-	40.-
Tequila - Avion plata & extra anejo 40°	20.-	40.-
Whisky - Hibiki Harmony 43°		35.-
Whisky - Johnnie Walker Blue Label Reserve 40°		50.-
Rhum - Havana Iconica Gran Anejo 45°		22.-
Rhum - Zacapa Xo 40°		35.-
Rhum - Zacapa Royal 45°		50.-
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.

Tous nos gins sont servis avec un tonic. 4cl  
**Malfy Originale 41°** **16.-**

*Herbacé & frais*

Garniture : Zestes de citron jaune & romarin - Italie

**Gamme Malfy : Limone 41° / Orange Sanguine 41° / Pamplemousse 41°** **16.-**

*Fruité*

Garniture : Tranche d'orange sanguine & romarin - Italie

**Hendrick's Orbium 43.4°** **18.-**

*Floral*

Garniture : Estragon frais - United-Kingdom

**Citadelle Jardin d'été 41.5°** **18.-**

*Fruité & agrumes*

Garniture : Zestes de citron jaune & baies de Genièvre - France

**Nginious smoked & salted 42°** **21.-**

*Iodé & fumé*

Garniture : Poivre de cubèbe & concombre frais - Suisse

**Drunken Horse 42°** **21.-**

*Epicé & frais*

Garniture : Poivre de timut & zestes de citron jaune - Belgique

**Adamus Signature Edition 2021 44.4°** **21.-**

*Floral*

Garniture : Pétales de bluets - Portugal

## EAUX

**Eau Henniez verte & bleue - 33cl** **5.-**

**Eau Henniez verte & bleue - 75cl** **6.-**

**Eau pétillante filtrée des Bastions - 75cl ●** **4.50**

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.

## SOFTS

Sirop, verre de lait - 33cl ●	3.-
Jus de fruits orange, ananas, cranberry (nectar), pomme, pamplemousse - 33cl ●	5.-
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

## BOISSONS FRAÎCHES MAISON 33cl

Limonade bleue des Bastions	5.50
Citronnade à la coriandre	5.50
Thé froid maison citron ou pêche	5.50
Chocolat froid	6.-
Bissap au gingembre, hibiscus et menthe fraîche	6.50
Frapuccino avec ou sans lait	6.50

## 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
Chocolat chaud Tristan	7.50

## SÉLECTION DE PÂTISSERIES PAR OTHMANE KHORIS

Sélection du moment	14.-
Part de cake	6.-
Cookie	5.-

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.

