



# KIOSQUE DES BASTIONS

CARTE DU MIDI

# 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

## 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 – Sterpato, Varramista

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.

## POUR COMMENCER

Les olives géantes de Kalamata	11.-
Le délicieux jambon Bellotta Ibérico	29.-
Les beaux escargots de Bourgogne, par 6	14.-
Les asperges printanières, sabayon aux fines herbes	17.-
La cecina de León	24.-
Les crevettes roses de Madagascar, par 6	26.-
Carpaccio de gambero rosso juste assaisonnée	18.-
Les belles huîtres, par 3 : - Poget	16.-
- Gillardeau	21.-

## LES ENTRÉES

Soupe fraîcheur de petits pois, verveine	16.-
Salade de carottes saisonnières	9.-
L'œuf parfait 64°C, coulis de tomates, asperges, guanciale	19.-
Carpaccio de céleri-rave, pomme Grany Smith, pistache	12.-
La salade croquante d'artichauts violets, fèves, burrata	24.-
Effiloché de snow crab, guacamole, fenouil, huile d'olive	26.-

## LES PLATS

Rigatoni à la crème, 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.-
La magnifique côte de veau, garniture au choix	56.-
La pluma ibérique laquée au teriyaki, poêlée d'asperges vertes	44.-
Tataki de thon saku, épinards, poireaux fondants, sauce vierge	39.-
Le tian de légumes de saison, straciatella fumée	25.-
La Caesar	26.-
La salade printanière	24.-

Provenance : Jambon Bellota : Espagne / Bœuf : Suisse ou France / Poulet : France / Pluma : Espagne / Cecina : Espagne / Guanciale : Italie / Veau : Suisse / Côte de bœuf : Espagne / Escargots : France / Crevettes roses : Madagascar / Crevettes sauvages : Argentine / Huîtres : France / Snow crab : Canada / Thon saku : Océan indien / Gambero Rosso : Italie / Langoustines : Espagne ou Atlantique nord / Black Cod : Alaska / Espadon fumé : France / Espadon frais : Océan indien / Thon albacore : Océan indien / Vongole : Italie / Anguille : Chine / Homard : Canada / Bar : Grèce ou Espagne / Truffe : Italie ou France

Tous les pains mentionnés ci-dessous sont d'origine Suisse :  
baguettes, pain burger, pain lobster roll, croûtons, toasts, viennoiseries, pain aux noix, focaccia.  
Gressini : 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	6.-
Frites fraîches	5.-
Poêlée de légumes de saison	6.-

## LES DESSERTS

Sélection de pâtisseries par Othmane Khoris	14.-
Riz au lait grand-mère :	
- à l'assiette	9.-
- dans sa terrine à partager pour 2	16.-
Crème brûlée au spéculos	11.-
Salade de fruits frais	9.-
Café ou thé gourmand	14.-
Boule de glace	4.50

## 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.-

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	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

## EAUX

Eau Henniez verte & bleue - 33cl	5.-
Eau Henniez verte & bleue - 75cl	6.-
Eau pétillante filtrée des Bastions - 75cl ●	4.50

## 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	5.50
Chocolat chaud	5.50
Thé, infusion	5.50
Chocolat chaud Tristan	7.50

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.

