



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.- |
| Fraîcheur de légumes, tzaziki | 22.- |
| La cecina de León | 24.- |
| Les crevettes roses de Madagascar, par 6 | 26.- |
| Carpaccio de gambero rosso, juste assaisonnée | 18.- |
| Les belles huîtres Gillardeau, par 3 : | 21.- |

LES ENTRÉES

| | |
|--|------|
| Salade de carottes saisonnières | 9.- |
| Douceur de gaspacho de tomates | 12.- |
| Les œufs mimosa au yogourt grec | 12.- |
| La salade croquante d'artichauts violets, fèves, burratina | 24.- |
| Effiloché de snow crab, guacamole, fenouil, huile d'olive | 26.- |
| Langoustines et tomates colorées | 26.- |
| Option veggie | 19.- |

LES PLATS

| | |
|---|------|
| Rigatoni à la crème, truffe de saison | 31.- |
| Tartare de bœuf au couteau, jaune d'œuf parfait, frites fraîches | 34.- |
| L'entrecôte Minder, chou pack choï, frites fraîches | 48.- |
| Le burger du Kiosque | 32.- |
| La magnifique côte de veau, garniture au choix | 56.- |
| La pluma ibérique marinée au teriyaki, concassé de pois-chiche, abricot | 44.- |
| Tataki de thon saku, légumes de saison, sauce vierge | 39.- |
| Le tian de légumes de saison, straciatella fumée | 25.- |
| La Caesar | 26.- |
| La salade d'été, thon saku mariné au soja | 28.- |
| Option veggie | 22.- |

Provenances : Jambon Bellota : Espagne / Bœuf : Suisse ou France / Poulet : France / Pluma : Espagne / Cecina : Espagne /
Veau : Suisse / Escargots : France / Crevettes roses : Madagascar / Crevettes sauvages : Argentine / Huîtres : France /
Snow crabe : Canada / Thon saku : Océan indien / Gambero Rosso : Italie / Langoustines : Afrique du sud /
Thon albacore : Vietnam / Homard : Canada / Bar : Grèce ou France / 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 à la pistache | 14.- |
| 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.

