



KIOSQUE DES BASTIONS

CARTE **DES BOISSONS**

BULLES À LA COUPE

Champagne

Besserat de Bellefon, Bleu Brut

1dl

16.-

Proseccos

Frioul – Itinera, Prosecco Brut DOC

8.-

Vénétie – Andreola Col del Forno, Valdobbiadene Brut

10.-

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 « Plan de dieu »

8.50

Toscane – Varramista, Sterpato - 2021

12.-

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

13.-

Bourgogne – Domaine Olivier Merlin, Bourgogne "Les Cras" - 2022

13.-

Rosés

Genève – Domaine des Curiades, Rosé de Gamay

7.-

Provence – Maison Sainte-Marguerite Symphonie, Côtes de Provence

10.-

BIÈRES

30cl

50cl

Heineken 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 / Martini rouge ou blanc - 6cl

7.-

Kir vin blanc / Kir royal cassis, framboise, mûre, pêche, pomme, violette - 12cl

8.- / 17.-

COCKTAILS SIGNATURES

Basil Redberry

15.-

Liqueur St-Germain, prosecco, purée de framboises basilic, jus de lime, basilic frais, myrtilles, eau pétillante

L'Orangette

19.-

Gin Tanqueray Sevilla, Martini rouge, Martini Bitter & Cointreau, clarification au lait chocolaté, orangette maison

Le Sorbet

19.-

Vodka Belvedere, liqueur de sauge & yuzu, cordial de lime, jus de lime, aquafaba, zestes de lime, cédrat & sauge fraîche

Pistacchio

22.-

Cognac infusé en Fatwash à la crème de pistache et huile de noisette, liqueur de noisette & pistache Frangelico, espresso & copeaux de chocolat Tristan

Sutton Flower

19.-

Gin Sutton's Seedless, liqueur de coquelicot, baies & fleur de sureau, hibiscus & fleur de pois bleu, jus de lime, zestes de combawa, poivre de Tasmanie

Le Figuier

19.-

Pisco infusé aux figues Baglmas, liqueur de figues & rhubarbe, jus de lime, figues séchées, aquafaba et angostura

Green Mamba

19.-

Spiritueux au choix, jus de concombre frais, gingembre, jus de lime, sirop de citronnelle, ginger beer, aquafaba

Blood-Hivernal

19.-

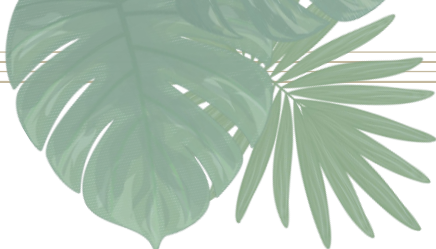
Vodka, velouté de butternut au cumin, carottes, orange, gingembre et ail rôti, jus de citron, mix d'épices maison, romarin frais

La Fée Rose

22.-

Absinthe, gin Tanqueray Royale, jus de lime, nectar de cranberry, sirop de cassis, estragon frais, poudre de framboise maison

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, ginger beer, aquafaba

10.-

Virgin Spritz

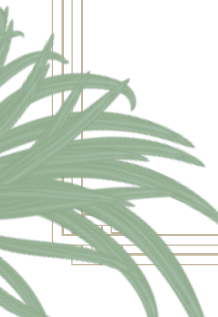
San Pellegrino cocktail, eau pétillante, tranche d'orange

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.

4cl

Rena 41 Originale 44.4°

18.-

Herbacé & frais

Garniture : zestes de citron jaune & romarin - Italie

Rena 41 Mirto e Rosa 40.4°

18.-

Floral

Garniture : fleur d'hibiscus - Italie

Gin MD "Terre de Glace" 43°

18.-

Epicé & herbacé

Garniture : zestes de bergamote et graines de cardamome - France

Sutton's Seedless 40°

20.-

Fruité, rhubarbe

Garniture : pétales de fleurs des Alpes - Suisse

Nginious smoked & salted 42°

21.-

Iodé & fumé

Garniture : poivre de cubèbe & concombre frais - Suisse

Ki No Bi Kyoto Dry Gin 45.7°

21.-

Herbacé & sec

Garniture : Baie de genièvre - Japon

Uncle Val's Zested 45°

21.-

Fruité, agrumes

Garniture : zestes de bergamote — Etats-Unis

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 Zero - 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
Organics by Red Bull – Bitter Lemon, Viva Maté – 33cl	7.-

BOISSONS ÉNERGISANTES 25cl

Red Bull – Classic, White, Summer, Blue, Sea Blue, SugarFree	7.-
--	-----

BOISSONS FRAÎCHES MAISON 33cl

Limonade bleue des Bastions	5.50
Citronnade à la coriandre	5.50
Thé froid maison citron ou pêche	5.50
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
Thé, infusion	5.50
Chocolat chaud Tristan	6.50
Chai latte	7.-
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.

