



KIOSQUE DES BASTIONS

CARTE DU MIDI

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

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 – Sterpato, Varramista - 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 PRESSION

30cl

50cl

Heineken 4°

5.50

10.-

Erdinger blanche 5.3°

6.-

11.-

Lagunitas IPA 6.2°

7.50

12.-

BIÈRES BOUTEILLES

Heineken 5° bt 25cl

5.-

Heineken 0% bt 33cl

7.-

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 Bellota Ibérico	29.-
Les beaux escargots de Bourgogne, par 6	14.-
Le foie-gras	31.-
La cecina de León	24.-
Les crevettes roses de Madagascar, par 6	26.-
Le saumon fumé	19.-
Les belles huîtres Gillardeau, par 3	21.-

LES ENTRÉES

Salade de carottes saisonnières	9.-
Le velouté de chou-fleur aux pommes	12.-
L'œuf parfait, houmous de céleri-rave	16.-
La belle salade d'endives croquantes, roquefort et noix	21.-
Éfiloché de snow crab, guacamole, fenouil, huile d'olive	26.-
Le poulpe et sa poêlée de champignons des bois	29.-
Option veggie	21.-

LES PLATS

Tartare de bœuf au couteau, jaune d'œuf parfait, frites fraîches	34.-
Le faux-filet, la carotte magnifique, frites fraîches	48.-
Le burger du Kiosque	33.-
Le tigre qui pleure	38.-
La pluma ibérique marinée au teriyaki, concassé de pois chiches, abricot	44.-
Tataki de thon Saku, betteraves, fenouil, sauce à l'orange	39.-
Rigatoni à la crème et aux morilles	31.-
Demi chou-fleur au curcuma et ses légumes, béchamel à la cardamome	22.-
La Caesar	26.-

Provenances : Jambon Bellota : Espagne / Cecina de Leon : Espagne / Foie-gras : France / Bœuf : Suisse ou France / Poulet : France ou Suisse / Pluma : Espagne / Cecina : Espagne / Escargots : France / Crevettes roses : Madagascar / Crevettes sauvages : Argentine / Saumon fumé : Norvège / Huîtres : France / Snow crab : Canada / Thon : Vietnam ou Philippines / Homard : Canada / Bar : Grèce 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



Salade de mesclun	5.-
Purée d'antan / Option huile de truffe	6.- / 8.-
Frites fraîches	5.-
Poêlée de légumes de saison	6.-

LES DESSERTS

Le tiramisu du Chef	14.-
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 Zero - 33cl / Orangina - 25cl / San Bitter - 10cl	5.50
San Pelligrino Tonic, Ginger beer - 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.-
--	-----

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
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
Chaï 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.

