



KIOSQUE DES BASTIONS

CARTE DES BOISSONS

BULLES À LA COUPE

1dl

Champagnes

Besserat de Bellefon, Bleu Brut

16.-

Ruinart, Blanc de Blancs

32.-

Prosecco

Frioul – Itinera, Prosecco Brut DOC

8.-

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 Famille Perrin, Côtes du Rhône

8.50

Toscane – Varramista, Sterpato - 2021

12.-

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

13.-

Bourgogne – Domaine Olivier Merlin, Bourgogne "Les Cras" - 2023

13.-

Rosés

Genève – Domaine des Curiades, Rosé de Gamay

7.-

Provence – Maison Sainte Marguerite Symphonie, Côtes de Provence

10.-

Provence – Château d'Esclans, Côtes de Provence

15.-

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 - 4cl / Martini rouge ou blanc - 6cl

7.-

Kir vin blanc - 12cl

8.-

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

17.-

COCKTAILS SIGNATURES

Basil Redberry

15.-

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

Coffeegrani

19.-

Gin Bombay, Martini rouge, Martini bitter, clarification au café, orangette maison

Le Sorbet

19.-

Vodka Belvedere, liqueur de sauge & yuzu, cordial, jus et zestes de lime

Fico d'India

19.-

Vodka Belvedere, liqueur de figue de barbarie, crème de pêche, sirop de cerise, jus de citron, menthe fraîche

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 Baglamas, liqueur de figues & rhubarbe, jus de lime, figues séchées, aquafaba et angostura

Kiwi Fever

19.-

Gin Edinburgh Bramble, purée de kiwi, cordial de kiwi frais, lime, tonka, basilic frais

Elderflowered Paloma

19.-

Tequila Altos, liqueur St-Germain, cordial pamplemousse, jus de lime, poivre de Timut & graine de cardamome, glaçage au sel

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 Saint-Germain

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 :

Les Mules, Amaretto, Pisco Sour, Mojito, Caïpirinha, Porn Star, Espresso Martini, Margarita, Negroni, Cosmopolitain, Pina Colada, Old Fashioned, Basil Smash, et bien d'autres...

18.-

COCKTAILS SANS ALCOOL

Option 0% : Tanqueray / Beefeater + 5.-

Fresha

Jus de concombre frais, gingembre, jus de lime, sirop de citronnelle, ginger beer, aquafaba

12.-

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 17.9° / Get 31 24°	12.-
Amaretto 28°	12.-
Limoncello 30°	12.-
Amaro Montenegro 23°	12.-
Yuzu 14.7°	12.-
Génépi 32°	12.-
Grappa / 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.

Gin LVX maté 40° <i>Herbacé & frais</i> Garniture : zestes de citron jaune & romarin frais - Suisse	4cl 18.-
Rena 41 – Citrus fusion 37.5° <i>Fruité, agrumes</i> Garniture : zestes de citron jaune & romarin frais – Italie	18.-
Saxzi Sun 43° <i>Exotique & Gourmand</i> Garniture : Copeaux de coco & fève de Tonka - Grèce	18.-
Gin MD “Terre de Glace” 43° <i>Epicé & herbacé</i> Garniture : zestes de bergamote et graines de cardamome - France	18.-
Sutton’s Seedless 40° <i>Fruité, rhubarbe</i> Garniture : pétales de fleurs des Alpes - Suisse	20.-
Monkey 47 Schwarzwald 47° <i>“Complex” Sec, floral & épicé</i> Garniture : poivre de cubèbe, zestes d’orange - Allemagne	20.-
Ki No Tea 45.1° <i>Thé vert, agrumes</i> Garniture : Baie de genièvre - Japon	21.-


EAUX

Eau Henniez verte & bleue - 33cl	4.50
Eau Henniez verte & bleue - 75cl	7.-
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	5.90
Tonic & Ginger Beer San Pellegrino - 20cl	5.90
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, Peach, Blue, Sea Blue, SugarFree	7.-
---	-----

BOISSONS FRAÎCHES MAISON

Limonade bleue des Bastions - 33cl	5.50
Citronnade à la coriandre - 33cl	5.50
Thé froid maison citron ou pêche - 33cl	5.50
Bissap au gingembre, hibiscus et menthe fraîche - 33cl	6.50
Frappuccino avec ou sans lait - 33cl	6.50
Jus frais de carottes et gingembre - 20cl	9.-

BOISSONS CHAUDES

Option Viennois + 1.-	
Ristretto / Espresso / Café / Espresso macchiato	3.90
Renversé / Cappuccino	5.50
Thé, infusion	5.50
Chocolat Tristan, chaud ou froid	6.50

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.

