



KIOSQUE DES BASTIONS

CARTE DU MIDI

BULLES À LA COUPE

Champagnes

Besserat de Bellefon, Bleu Brut 1dl 16.-
Ruinart, Blanc de Blancs 32.-

Prosecco

Frioul – Itinera, Prosecco Brut DOC 8.-

VINS AU VERRE

Blancs

Genève – Domaine des Curiades, Aligoté 1dl 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 – Sterpato, Varramista - 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 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.- |
| La bresaola, roquette, grana padano | 19.- |
| Les crevettes roses de Madagascar, par 6 | 26.- |
| La truite en gravlax, tzatziki | 21.- |
| Les belles huîtres Gillardeau, par 3 | 21.- |

LES ENTRÉES

| | |
|---|------|
| Salade de carottes saisonnières | 9.- |
| Soupe fraîcheur de petits pois et menthe | 12.- |
| L'œuf parfait, maïs rôti, poivrons, grana padano | 14.- |
| Les asperges vertes, sabayon aux herbes | 16.- |
| Éffiloché de snow crab, guacamole, fenouil, huile d'olive | 26.- |
| La burrata, jardinière de légumes | 24.- |
| Le poulpe à la méditerranéenne | 26.- |

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.- |
| Le filet d'agneau, caviar d'aubergines, artichaut confit | 44.- |
| Tataki de thon saku, riz noir, pack choï, pousses de soja | 39.- |
| Rigatoni à la crème et aux morilles | 31.- |
| La salade grecque | 26.- |
| La salade Caesar | 27.- |

Provenances : Jambon Bellota : Espagne / Bresaola : Italie / Bœuf : Suisse / France
Poulet : France / Suisse / Escargots : France / Crevettes roses : Madagascar
Truite : France / Huîtres : France / Snow crab : Canada / Poulpe : Espagne
Thon saku : Vietnam / Agneau : Irlande / Suisse

Tous les pains mentionnés ci-dessous sont d'origine Suisse :
(Baguettes, pain burger, pain lobster roll, croûtons, toasts, viennoiseries).
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

| | |
|-------------------------------|------|
| Panna cotta aux fruits rouges | 14.- |
| Crème brûlée à la pistache | 14.- |
| Pâtisseries du moment | 12.- |
| Salade de fruits frais | 9.- |
| Café ou thé gourmand | 14.- |
| Boule de glace | 4.50 |

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.- |

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 |
| San Pelligrino Tonic, Ginger beer - 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.- |
|---|-----|

EAUX

| | |
|--|------|
| Eau Henniez verte & bleue - 33cl ● | 4.50 |
| Eau Henniez verte & bleue - 75cl | 7.- |
| Eau pétillante filtrée des Bastions - 75cl | 4.50 |

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.

