

# SPRITZ & APÉRITIFS

Italicus Spritz	16.-	Lillet blanc	9.-
Apérol Spritz	15.-	Ricard	9.-
Campari Spritz	15.-	Suze	9.-
Hugo Spritz	15.-	Pimm's	15.-
Apricot Spritz prosecco, lime, Red Bull Apricot Edition	15.-	Martini Blanc / Rouge	9.-
<b>Lillet Rosé Spritz</b> lillet rosé, tonic, grapefruit	<b>15.-</b>	Kir au chardonnay	10.-
<b>Lillet Blanc Spritz</b> lillet blanc, tonic, orange	<b>15.-</b>	Kir Royal Perrier-Jouët Brut	17.-

# BIÈRES

## BIÈRES PRESSION

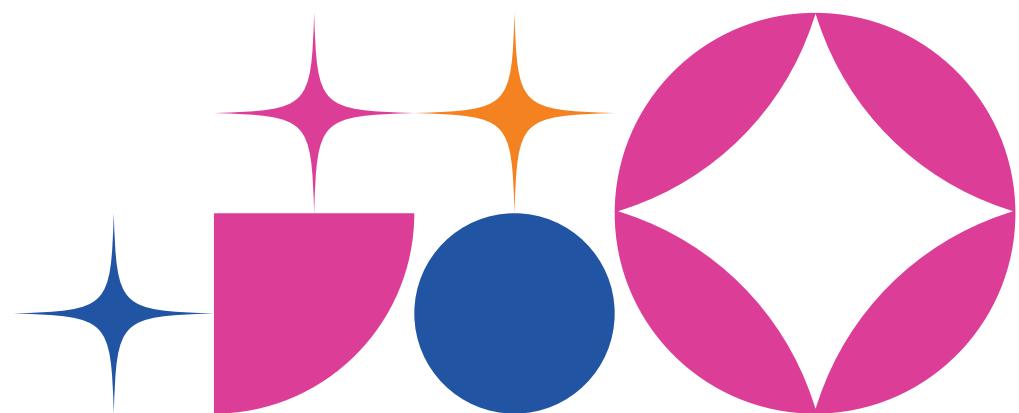
	25cl	50cl		33cl
Superbock	7.-	10.-	Corona	10.-
1664 Blanche	8.-	11.-	Desperados	10.-
Panaché / Monaco	7.-	10.-	Carlsberg	9.-
Brooklyn Stonewall IPA	9.-	12.-	Valaisanne Sans Alcool	9.-
			Somersby Apple Original cidre	9.-

## BIÈRES & CIDRE EN BOUTEILLE

# CHAMPAGNES



	10cl	15cl Piscine	75cl	150cl
Perrier-Jouët Grand Brut	17.-	23.-	115.-	230.-
Perrier-Jouët Blason Rosé	-	-	155.-	-
Perrier-Jouët Blanc de Blancs	-	-	180.-	-
Belle Époque 2015	-	-	290.-	-
Ruinart Blanc de Blancs	-	-	240.-	-
Dom Pérignon 2013	-	-	460.-	-
Dom Pérignon Rosé 2009	-	-	680.-	-
Cristal Roederer Brut 2013	-	-	490.-	-
Krug Brut	-	-	520.-	-
Salon cuvée «S» Le Mesnil Blanc de Blancs 1999	-	-	1290.-	-



# VINS

## ROSÉ

Côtes de Provence - France



### CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE

CRU CLASSÉ DE PROVENCE

10cl 15cl Piscine 75cl 150cl

**Château Sainte Marguerite « Symphonie » 2024**  
grenache, cinsault, rolle  
très fin, frais et harmonieux

12.- 18.- 69.- 135.-

**Château Les Valentines, « Le Caprice de Clémentine » 2024**  
cinsault, grenache  
nez explosif de fruits rouges au final soyeux

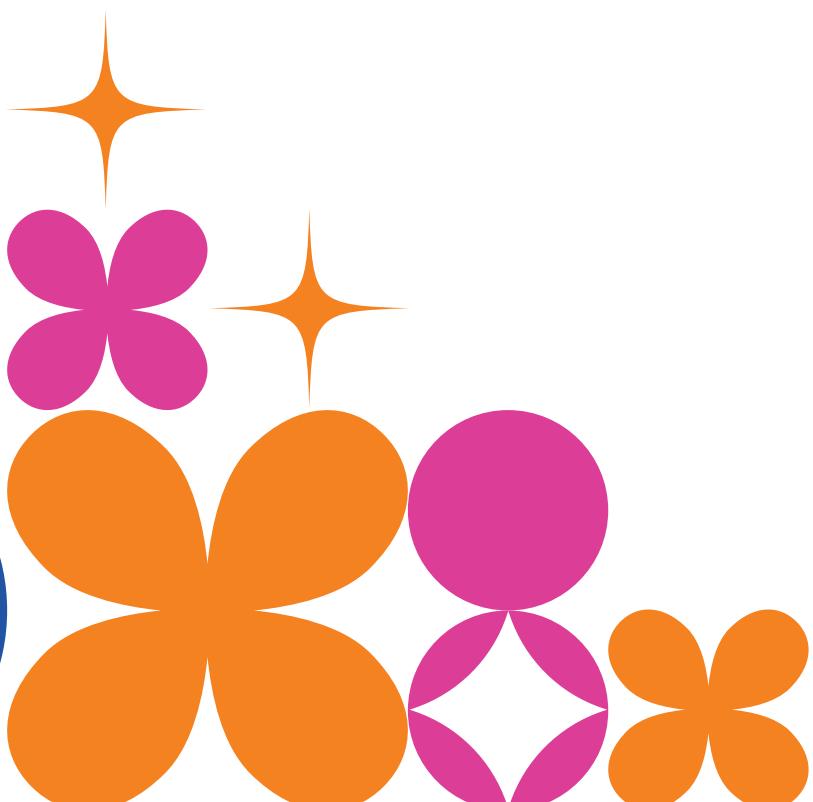
9.- 14.- 56.- -

**Château Minuty « Rose et Or » 2024**  
grenache, syrah, cinsault, tibouren  
complexe, frais avec une note saline

- - 79.- -

**Château de Selle Domaine de Ott 2024**  
grenache, cinsault, syrah, mourvèdre  
tendre, aux arômes de fruits estivaux

- - 89.- -



## BLANC

10cl 75cl

Genève - Suisse

**Domaine du Paradis 2022**  
chardonnay / frais, aromatique, rond et riche

8.- 49.-

**Domaine Les Faunes 2023**  
scheurebe / nez intense et frais

9.- 57.-

**Domaine des Bossons 2022/23**  
aligoté / frais et sec

- 53.-

**Domaine Dugerdil, année 2024**  
pinot blanc / soyeux avec un final charmeur

- 69.-

Valais - Suisse

**Soleil d'or, petite arvine 2024**  
délicat et riche en saveurs

- 72.-

Vaud - Suisse

**Dézaley Grand Cru Chemin de Fer Maison Massy 2022**  
chasselas / délicats parfums de fleur d'acacia, coing, pêche, limette

- 72.-

Loire - France

**Sancerre, Domaine Saint-Pierre 2022/23**  
sauvignon / frais avec une note saline

9,50 65.-

**Pouilly-Fumé, Domaine Pabiot « De la terre aux étoiles » 2022**  
sauvignon / voluptueux aux notes de fleurs blanches

- 67.-

Bourgogne - France

**Côté Tariquet 2023**  
chardonnay / sec aux saveurs multiples, final aromatique

- 55.-

**Chablis Louis Jadot « La Chapelle Aux Loups » 2023**  
chardonnay / riche et robuste aux notes d'agrumes

10,50 69.-

**Meursault Louis Jadot « Les Narvaux » 2022**  
chardonnay / grande complexité, riche et frais

- 129.-

**Puligny-Montrachet Louis Jadot 1<sup>er</sup> Cru « La Garenne » 2022**  
chardonnay / complexe, intense aux arômes de fruits blancs

- 165.-

Côtes du Rhône - France

**Condrieu Domaine Bruyère « Les Grandes Terrasses » 2023**  
viognier / complexe, rond et frais

- 78.-

Trentino ( DOC ) - Italie

**Riserva Castel Firmian 2022**  
pinot gris / harmonieux, élégant et raffiné

8,50 52.-

# VINS

## ROUGE

Genève - Suisse

**Domaine des Bossoms le « Vieux Clocher » 2024**  
pinot noir / aromatique, notes de fruits rouges et de sous-bois

**Domaine du Centaure Claude Ramu « Légende » 2023**  
garanoir, gamaret / harmonieux et fin, flatteur, équilibré et complet

Valais - Suisse

**Jean-rené Germanier « Rouge de Terre » 2022**  
syrah, gamaret, garanoir  
subtil et dense, notes de sureau et d'épices avec une belle trame tannique

Bordeaux - France

**Haut médoc, Chasse Spleen « Héritage » 2019**  
cabernet sauvignon, merlot, petit verdot  
équilibré avec des tanins fin sur un fruité croquant

**Médoc, Cos d'Estournel « La Goulée » 2017**  
cabernet sauvignon, cabernet franc  
aérien, gourmand et généreux

**Médoc, Château Margaux « Margaux » 2018**  
cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, cabernet franc  
fruits rouges, onctueux avec une qualité de tannins remarquable

10cl 75cl

8.- 49.-

- 77.-

9,50 61.-

10.- 65.-

- 72.-

- 149.-

10cl 75cl

- 79.-

- 88.-

- 135.-

11,50 69.-

- 95.-

- 147.-

8,50 52.-

- 84.-

## ROUGE

Bourgogne - France

**Côte de Beaune, Savigny Domaine Geantet Pansiot 2019**  
pinot noir / gourmand et fruité aux tanins fins, final long et éclatant

**Côte Chalonnaise, Mercurey Domaine Mia « Les Coudroyes » 2022**  
pinot noir / fruits rouges, intense, final avec un léger souvenir d'épices

**Côte de Beaune, Pommard 1<sup>er</sup> Cru, Maison Louis Jadot « Clos de La Commaraine » 2017**  
pinot noir / structuré avec des tanins agréables et la richesse du pinot noir

Côtes du Rhône - France

**Croze Hermitage Maison Delas « les Launes » 2021**  
syrah / ample et rond à la structure tanique puissante

**Châteauneuf-du-Pape Domaine du Vieux Télégraphe, « Télégramme » 2022**  
grenache, syrah, mourvèdre, cinsault / souple et particulièrement rond

**Côte Rôtie, Domaine René Rostaing « Ampodium » 2022**  
syrah / arômes floraux, tanins de dentelle avec un côté aérien inimitable

Mendoza - Argentine

**Domaine Pecne Te 2019**  
malbec / structuré, riche et intense, aux tanins puissants

**Domaine Pecne Te « Gran réserva » 2018**  
malbec élevé en fûts de chêne / riche et souple, aux tanins puissants

75cl

## PRESTIGE

428.-

**Bordeaux, Saint Estèphe 4<sup>°</sup> Grand Cru Classé, Château Cos d'Estournel 2015**  
rouge, cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc  
fruits noirs et d'épices, intense, soyeux et d'une grande longueur

275.-

**Bordeaux, Saint-Julien 4<sup>°</sup> Grand Cru Classé, Château Beychevelle 2015**  
rouge, merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, petit verdot  
notes de fruits noirs, fleurs et épices, des tanins fins et une belle longueur

984.-

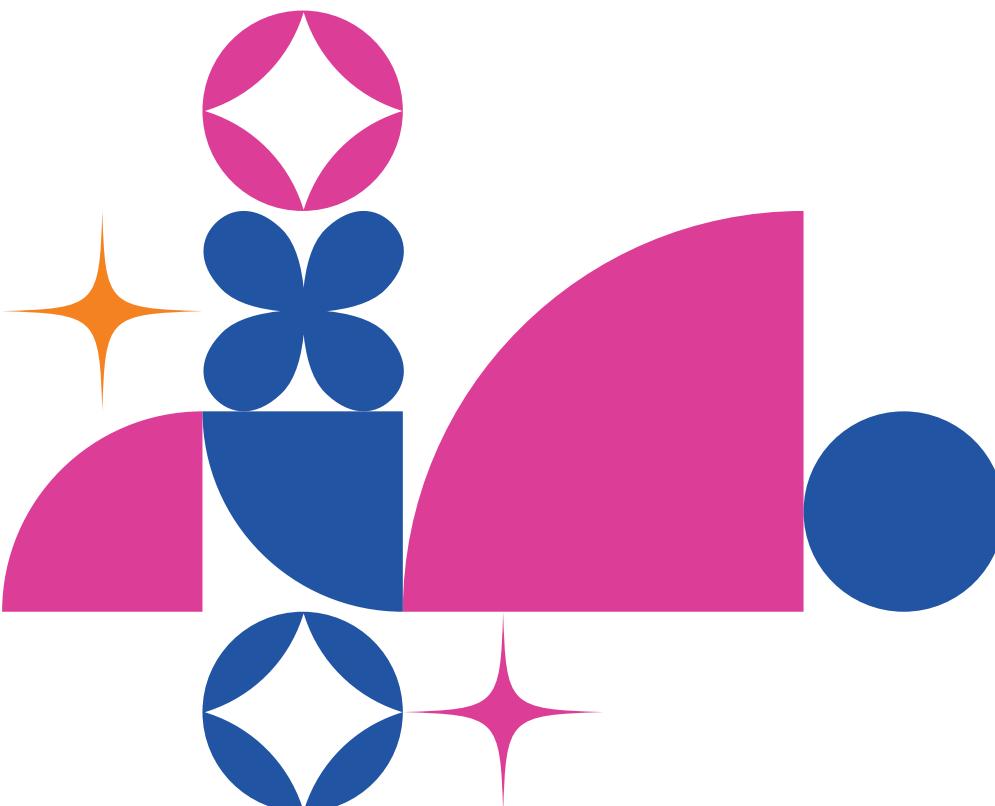
**Bordeaux, Pauillac 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé, Château Mouton Rothschild 2011**  
rouge, cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc  
notes de fruits rouges, d'épices et de cèdre, une structure fine et une belle profondeur

335.-

**Bourgogne, Le Chambolle Musigny 1<sup>er</sup> Cru « Les Groseilles » 2017**  
rouge, pinot noir  
fruits noirs et épices douces, d'une grande finesse et d'une belle texture pleine

378.-

**Bourgogne, Corton Charlemagne Grand Cru, Louis Jadot 2017**  
blanc, chardonnay  
intense et minéral, aux notes d'agrumes et de pierre humide, avec une finale tendue



# COCKTAILS CRÉATION

## Mandarinello

gin Beefeater 24, Apérol, sirop de Vanille, lime, ananas



19.-

## French Expresso Martini

cognac Martell VS, Kahlua, sirop de Vanille, Expresso



22.-

## Golden bitter

rhum Havana 3 ansos, Suze, sirop d'orgeat, citron jaune, blanc d'oeuf



20.-

## À tester sans hésiter

### R Don Paloma

tequila Don Julio Reposado, Three Cents Grapefruit, sirop d'agave



19.-

### R Johnnie Mule

whisky Johnnie Walker Black Label, Three Cents Ginger Beer, lime



22.-

### R Cherry Negroni

gin Tanqueray, Campari, Three Cents Cherry



22.-

## Smokey & spicy

tequila Don Julio Reposado, infusion de lapsong suchong et piment l'oiseau, Martini Ambrato, citron vert, sirop de sucre, blanc d'oeuf



22.-

## Cidre vs sour

gin Tanqueray, réduction de vinaigre de cidre, Martini Rubino, lime



20.-

## Mezcal old Fashion

casamigos Mezcal, dash Bitter Chocolat, dash Bitter orange, sirop d'agave



20.-

## Red hot bourbon sour

bourbon Bulleit, Martini Rubino, sirop de Framboise-Piment maison, lime, sucre

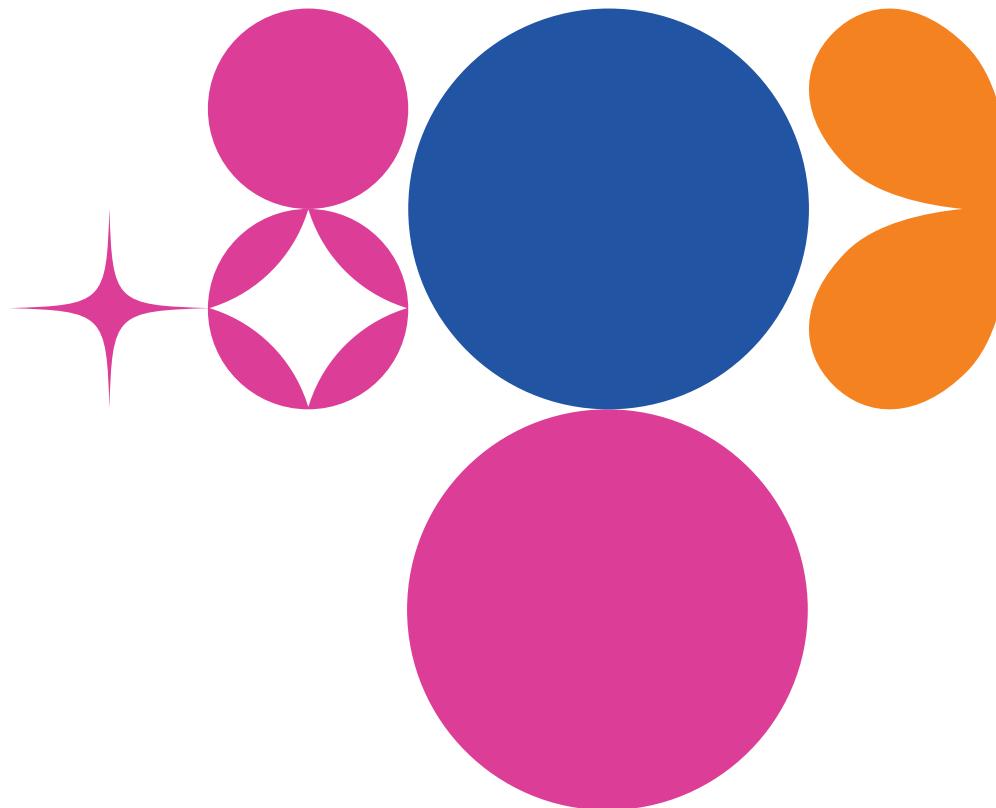


22.-

## ENVIE D'UN CLASSIQUE ?

Demandez-nous votre cocktail

Dès 19.-



# MOCKTAILS

## Virgin Mojito

menthe fraiche, sucre, ginger ale, lime



12.-

## Virgin Spritz

san bitter, sirop de pamplemousse, limonade



12.-

## Love island

jus d'ananas, jus de fraise, lime, sirop de vanille



12.-

## Summer

jus de cranberry, jus de pomme, lime, Three Cents Ginger Beer



13.-

## À siroter sans modération

### R Gin Tonic Tanqueray Zéro

Tanqueray Zéro, Three Cents Tonic, citron vert



13.-

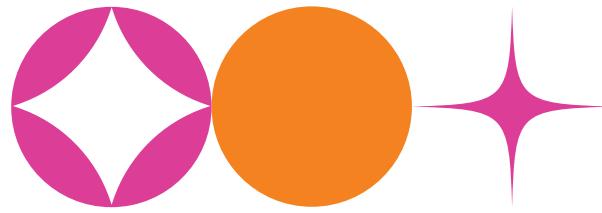
### R Rive Gauche

jus de cranberry, jus d'ananas, jus de passion, tonic, Three Cents Grapefruit



13.-

# SPIRITUEUX



## GIN

Verre 4cl Bt. 70cl

<b>Tanqueray - Écosse</b> notes de zeste de citron	17.-	170.-
<b>Beefeater 24 - Angleterre</b> notes de genévrier infusé avec du thé japonais Sencha et pamplemousse	18.-	180.-

<b>R Malfy - Italie</b> notes de citron italien, pamplemousse rose et orange	21.-	210.-
<b>R Tanqueray TEN - Écosse</b> notes de pamplemousse acidulé et agrumes, fleurs de genièvre et camomille	19.-	190.-

<b>Plymouth Sloe Gin - Angleterre</b> notes de coriandre, cardamome, baies de prunelle et sucre	19.-	190.-
<b>Plymouth Gin - Angleterre</b> notes de coriandre, cardamome, orange, citron, iris et angélique	20.-	200.-
<b>Hendrick's - Écosse</b> notes de coriandre, orange, citron, angélique, iris, cubère, carvi, camomille, et fleur de sureau	20.-	200.-
<b>Nordès - Espagne</b> notes d'eucalyptus, hibiscus, thé noir, verveine citronnée, réglisse, gingembre, cardamome, menthe poivrée, laurier	20.-	200.-

<b>R Monkey 47 - Allemagne</b> Bt. 50cl notes d'agrumes, fruits rouges, d'épices et bois	20.-	250.-
<b>Gin mare - Espagne</b> notes uniques d'olive, basilic, thym et romarin	21.-	210.-
<b>Aviation American Gin - États-Unis</b> notes de fleurs, d'écorce d'agrumes, cardamome et cannelle	22.-	220.-
<b>The Botanist - Écosse</b> notes d'eucalyptus, de gingembre confit et de sauge	23.-	230.-
<b>Nikka Gin - Japon</b> notes d'agrumes du Japon (yuzu, kabosu, amanatsu, sequasar), coriandre, zeste de citron et écorce d'orange	24.-	240.-
<b>Tanqueray Royal - Écosse</b> notes de cassis, iris et vanille, légèrement sucré	19.-	190.-
<b>Ki no bi - Japon</b> notes de plantes japonaises et gingembre	25.-	250.-

**Pour tous les spiritueux :**

- Accompagnement inclus / servi avec Red bull ou Tonic premium Three Cents + 2.-
- Bouteille servie avec 6 accompagnements
- Accompagnement supplémentaire Bouteille 15.-
- Shot 2cl à partir de 7.-

## VODKA

Verre 4cl Bt. 70cl

<b>Ketel one - Pays-Bas</b> à base de blé, notes subtiles de seigle, d'agrumes et de malt	17.-	170.-
<b>Absolut - Suède</b> à base de blé, notes de pêche fraîche et fruitée	18.-	180.-
<b>R Ciroc - France</b> à base de raisin, distillée cinq fois, notes de baies fraîches	20.-	200.-

## RHUM

Verre 4cl Bt. 70cl

<b>Havana 3 ans - Cuba</b> notes fraîches de canne à sucre et d'arômes fruités rappelant le chêne	17.-	170.-
<b>Havana Especial - Cuba</b> notes de vanille et de canne à sucre, cannelle, de tabac, d'orange acide et de chêne sec	18.-	180.-
<b>R Bumbu - Barbade</b> notes de vanille, de caramel, de noix de muscade, vanille, banane mûre, cannelle, gingembre et autres épices exotiques	22.-	220.-
<b>Plantation Pineapple - Trinidad et Tobago</b> notes d'ananas victoria, pêche, massepain, vanille, géranium, pommes cuites, clou de girofle, miellées et épiciées, légèrement fumé	21.-	210.-
<b>Diplomatico - Venezuela</b> notes de vanille, chêne, d'orange, ananas et agrumes	22.-	220.-
<b>Plantation OFTD - Guyane</b> notes de caramel au beurre salé doux et banane flambée	21.-	210.-
<b>Matusalem 15 ans - République Dominicaine</b> notes d'arômes fruités, d'orange, caramel et vanille	26.-	260.-
<b>Rhum JM VSOP - Martinique</b> notes boisées sèches, fumées et grillées, tabac, miel, tabac blond	24.-	240.-
<b>R Zacapa 23 - Guatemala</b> notes de Xérès, noix du Brésil torréfiées, noisettes grillées, de caramel, banane et ananas séché	25.-	250.-
<b>Plantation XO - Barbade</b> notes corsées, noix de coco, banane, abricot, vanille et pain grillé	25.-	250.-
<b>Trois rivières VSOP - Martinique</b> notes de fruits frais, pain d'épices, tabac blond, fruits secs, miel et épices	26.-	260.-
<b>Zacapa XO - Guatemala</b> notes de fruits et d'épices, cerises noires, chocolat, datte, pruneau, épices de girofle et cannelle	34.-	340.-

## SCOTCH WHISKY

	Verre 4cl	Bt. 70cl
<b>Red Label Johnny Walker - Écosse</b> notes de pomme verte, vanille, fumée et tourbe	17.-	170.-
<b>Chivas 12 - Écosse</b> notes fruitées et épiciées avec du miel, herbes, miel et pomme, vanille, noisette et caramel	19.-	190.-
<b>R Black Label Johnny Walker - Écosse</b> notes de vanille, écorce d'orange, épices, tourbe et malt	18.-	180.-
<b>Talisker Skye - Écosse</b> notes fumées de tourbe, iodées et fruitées	22.-	220.-
<b>The Deacon</b> notes d'orange juteuse, épices délicates et tourbe épicee	24.-	240.-
<b>The Glenlivet Single Malt Caraibe Edition - Écosse</b> notes de caramel doux, mandarine, vanille et melon	26.-	260.-
<b>Oban 14 ans - Écosse</b> notes d'agrumes, fruits frais (orange, citron, poire), sel marin, fumée de tourbe, figues sèches, miel aux épices	28.-	280.-
<b>Lagavulin 16 - Écosse</b> notes fumées, acides, iodées	29.-	290.-
<b>Mac allan 12 ans - Écosse</b> notes épiciées et boisées, vanille, caramel, orange confite, fruits secs et miel	30.-	300.-
<b>Blue Label Johnny Walker - Écosse</b> notes fumées, cherry, raisins secs, noix, chocolat amer et chêne	39.-	390.-

## BOURBON WHISKY

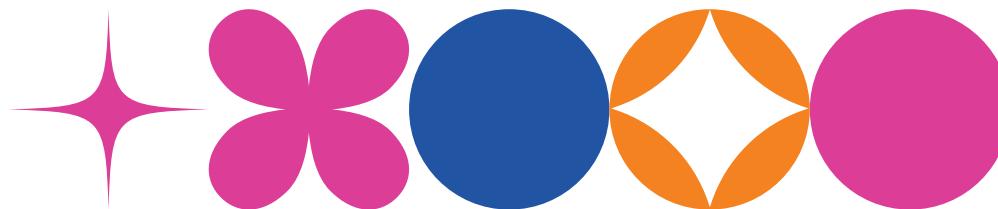
	Verre 4cl	Bt. 70cl
<b>Bulleit Bourbon - États-Unis</b> notes boisées, fruits à coque, épices	19.-	190.-
<b>R Bulleit Rye - États-Unis</b> notes boisées, fruitées et épiciées	22.-	220.-

## MALT WHISKY

	Verre 4cl	Bt. 70cl
<b>Jameson black barrel - Irlande</b> notes de noisette, épice et sucré, caramel, vanille et bois	22.-	220.-
<b>Green spot - Irlande</b> notes de clous de girofle, pomme verte, orge, épices	24.-	240.-
<b>Nikka From the Barrel - Japon</b> notes de lilas, abricot, clou de girofle, cuir, poivre, chêne, prune et pêche	24.-	240.-
<b>Nikka Coffee Malt - Japon</b> notes boisées, clémentine, orange, café, praliné, baba au rhum, vanillée, prune mirabelle	26.-	260.-
<b>R Hibiki Harmony - Japon</b> notes florales, rose, litchi, romarin, bois de santal, abricot et fleur d'oranger	34.-	340.-

## TEQUILA

	Verre 3cl	Bt. 70cl
<b>Don julio Bianco</b> notes vives d'agave et d'agrumes	12.-	170.-
<b>Don julio Anejo</b> notes d'agave, de bois, et de vanille	14.-	200.-
<b>Don Julio Reposado</b> notes d'agave, herbe, fruits tropicaux cuits, vanille	15.-	220.-
<b>Casamigos Anejo</b> notes de caramel, vanille, agave sucré, chêne et épices	16.-	230.-
<b>Casamigos Mezcal</b> saveurs de fumée et de poivre noir, avec une finale longue et soyeuse	17.-	240.-
<b>R Don julio 1942</b> notes de vanille, d'abricot, lime, pamplemousse et clou de girofle	25.-	350.-
<b>Avion Reposado 44</b> notes de chêne, vanille, chocolat, cannelle, miel, poivre	20.-	250.-



## DIGESTIFS, LIQUEURS & COGNACS

	Verre 4cl	Verre 4cl
<b>Limoncello</b>	10.-	<b>Moitié-Moitié Williamine Morand</b> 16.-
<b>Get 27</b>	12.-	<b>Moitié-Moitié Abricotine Morand</b> 16.-
<b>Amaretto</b>	12.-	<b>Moitié-Moitié Framboisine Morand</b> 16.-
<b>Ramazzotti Sambuca</b>	12.-	
<b>Bailey's</b>	12.-	<b>Cognac Martell VS</b> 15.-
<b>Chartreuse Verte</b>	16.-	<b>Cognac Martell VSOP</b> 29.-
<b>Chartreuse Jaune</b>	15.-	<b>Hennessy XO</b> 39.-

# BOISSONS FROIDES

## EAUX

	75cl	
Carafe filtrée Bewater plate	5.-	Thé froid maison péche
Carafe filtrée Bewater pétillante	5.-	Thé froid maison citron
Valser classic 33cl	7.-	

## SODAS

	30cl	
Coca cola	6.50	Nectar d'abricot 20 / 30cl
Cola coca zéro	6.50	Nectar de fraise
Sprite	6.50	Nectar de mangue
Fanta	6.50	Jus d'orange
San bitter 20cl	6.50	Jus de pomme
	20cl	Jus d'ananas
Three Cents • Dry Tonic	7.50	Jus de cranberry
• Aegan tonic	7.50	Jus de tomate
• Grape fruit	7.50	Jus d'Orange pressé 20cl
• Cherry	7.50	
• Lemonade	7.50	
• Ginger beer	7.50	
	25cl	
Energy drink • Red Bull Original	7.50	• Thé noir Earl Grey
• Red Bull Sugarfree	7.50	• Darjeeling
• Red Bull Edition	7.50	• Épices black chai
The Organics • Viva Maté	7.50	• Thé vert japonais

## THÉS MAISON

	30cl	
Thé froid maison péche	7.-	
Thé froid maison citron	7.-	

## NECTARS & JUS DE FRUIT

	20 / 30cl	
Nectar d'abricot	6.-	
Nectar de fraise	6.-	
Nectar de mangue	6.-	
Jus d'orange	6.-	
Jus de pomme	6.-	
Jus d'ananas	6.-	
Jus de cranberry	6.-	
Jus de tomate	6.-	
Jus d'Orange pressé 20cl	7.50	

# BOISSONS CHAUDES

## CAFÉS

Café Stoll du Honduras 100% Arabica

Café	4.90
Expresso	4.90
Ristretto	4.90
Double expresso	7.50
Irish coffee	13.-

## THÉS & INFUSIONS

Sirocco

• Thé noir Earl Grey	7.-
• Darjeeling	7.-
• Épices black chai	7.-
• Thé vert japonais	7.-
• Thé vert parfumé jasmin	7.-
• Menthe marocaine	7.-
• Verveine	7.-
• Gingembre & citronnelle	7.-
• Rooibos & mandarine	7.-

# CARTE MIDI

12H-14H

**Suggestion du jour : demandez-nous**

**Salade d'avocats**

Briques de légumes, féta, vinaigrette miel et moutarde

**Ceviche**

daurade, nage d'orange et citron de Sicile, piment doux, patates douces, févettes

**Salade méditerranéenne**

artichaut, févette, tomates, olives noires, concombre, poivrons confits, vinaigrette basilic, thon ou crevette au choix

**Burger au bœuf suisse – 160 g**

oignon caramélisé, balsamique, tomate confite, huile d'olive, pain aux herbes & frites fraîches (+2.- avec gruyère)

**Entrecôte de bœuf suisse – 200 g**

sauce vierge, balsamique, tomates séchées, olives Kalamata, cébettes, frites fraîches et poêlée de légumes

**Burger de volaille**

pesto, tomate, pain aux herbes & frites fraîches

**Club sandwich**

poulet, lard, tomate, œuf, salade & frites fraîches

**Salade de poulet grillé**

sauce basilic, ail, copeaux de parmesan, œuf, tomate, crouton

**Suggestion du chef : demandez-nous**

24.-

21.-

26.-

24.-

25.-

38.-

24.-

26.-

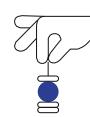
22.-

24.-

26.-

# CARTE SOIR

EN SOLO OU À PARTAGER DÈS 17H

 **Tzatziki concombre aneth**

9.-

**Tzatziki courgette oignon rouge**

9.-

**Houmous pois chiche**

12.-

**Samossas légumes féta 4pcs**

13.-

**Falafels tahina 10 pcs**

13.-

**Houmous et patate douce**

12.-

**Pommes de terre confites à la grecque**

14.-

**Caviar d'aubergine fumée et grenade**

13.-

**Beignets de calamars sauce avocat concombre**

14.-

**Caviar de poivrons grillés noix de cajou, piments**

14.-

**Spanakopita miel & épices 3pcs**

15.-

**Cigares au fromage cumin et menthe 3pcs**

15.-

**Briques de crevettes basilic 4pcs**

15.-

**Kefta menthe sauce yaourt 3pcs**

16.-

**bœuf et d'agneau hachés, épices et herbes fraîches**

**Gyros d'aubergines grillées, kefta sauce blanche 3pcs**

18.-

**Club sandwich**

**poulet, lard, tomate, œuf, salade & frites fraîches**

26.-

 **Ceviche daurade aux agrumes**

21.-

**Tagliata bœuf**

24.-

**Burger bœuf**

**oignon caramélisé, balsamique, tomate confite, huile d'olive, pain aux herbes & frites (+2.- avec gruyère)**

25.-

**Côtelettes d'agneau aux herbes 3pcs**

26.-

**olives kalamata et tomates séchées, roquette**

 **Pain Pita au levain & huile d'olive grecque**

5.-

**Riz blanc**

7.-

**Salade verte**

7.-

**Frites**

7.-

# DESSERTS

DÈS 12H

**Tarte de saison**

10.-

**Crème brûlée pistache**

9.-

**Moelleux chocolat**

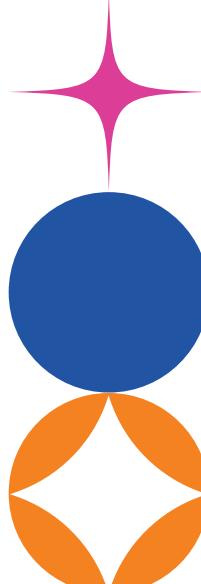
12.-

**Tropézienne**

13.-

**Café / Thé gourmand**

15.-





**Scan to view  
the menu in English**

**Merci pour votre visite !**  
Scannez et notez-nous sur Google  
Merci de nous aider à briller !



[www.riverside-geneve.ch](http://www.riverside-geneve.ch)



riverside.geneve  
#riversidegeneve

