

# 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.-
		Kir au chardonnay	10.-
		Kir Royal Perrier-Jouët Brut	17.-
<div>R</div> Lillet Rosé Spritz lillet rosé, tonic, grapefruit	15.-		
<div>R</div> Lillet Blanc Spritz lillet blanc, tonic, orange	15.-		

# 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.-

# 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

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

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

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

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

10cl 15cl Piscine 75cl 150cl

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

9.- 14.- 56.- -

- - 79.- -

- - 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

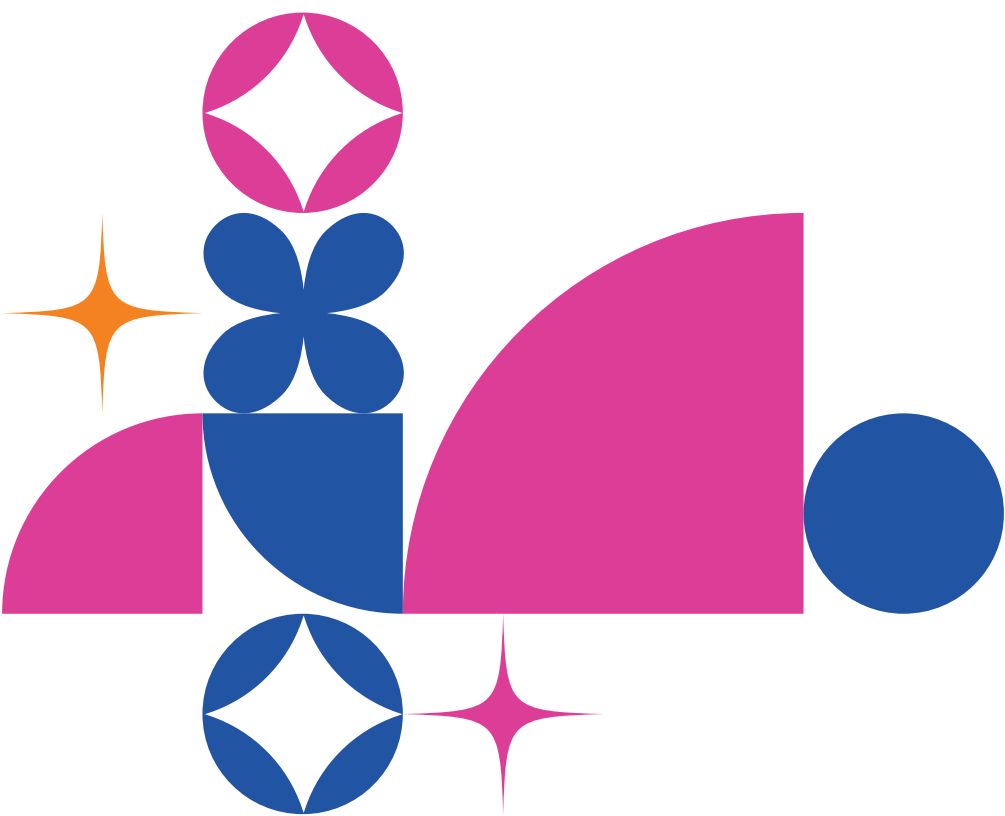
**Riserva Castel Firmian 2022**  
pinot gris / harmonieux, élégant et raffiné

8,50 52.-

# VINS

## ROUGE

Genève - Suisse		
Domaine des Bossons le « Vieux Clocher » 2024	8.-	49.-
pinot noir / aromatique, notes de fruits rouges et de sous-bois		
Domaine du Centaure Claude Ramu « Légende » 2023	-	77.-
garanoir, gamaret / harmonieux et fin, flatteur, équilibré et complet		
Valais - Suisse		
Jean-rené Germanier « Rouge de Terre » 2022	9,50	61.-
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	10.-	65.-
cabernet sauvignon, merlot, petit verdot		
équilibré avec des tanins fin sur un fruité croquant		
Médoc, Cos d'Estournel « La Goulée » 2017	-	72.-
cabernet sauvignon, cabernet franc		
aérien, gourmand et généreux		
Médoc, Château Margaux « Margaux » 2018	-	149.-
cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, cabernet franc		
fruits rouges, onctueux avec une qualité de tannins remarquable		






## ROUGE

Bourgogne - France		
Côte de Beaune, Savigny Domaine Geantet Pansiot 2019	-	79.-
pinot noir / gourmand et fruité aux tanins fins, final long et éclatant		
Côte Chalonnaise, Mercurey Domaine Mia « Les Coudroyes » 2022	-	88.-
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	-	135.-
pinot noir / structuré avec des tanins agréables et la richesse du pinot noir		
Côtes du Rhône - France		
Croze Hermitage Maison Delas « les Launes » 2021	11,50	69.-
syrah / ample et rond à la structure tanique puissante		
Châteauneuf-du-Pape Domaine du Vieux Télégraphe, « Télégramme » 2022	-	95.-
grenache, syrah, mourvèdre, cinsault / souple et particulièrement rond		
Côte Rôtie, Domaine René Rostaing « Ampodium » 2022	-	147.-
syrah / arômes floraux, tanins de dentelle avec un côté aérien inimitable		
Mendoza - Argentine		
Domaine Pecne Te 2019	8,50	52.-
malbec / structuré, riche et intense, aux tanins puissants		
Domaine Pecne Te « Gran reserva » 2018	-	84.-
malbec élevé en fûts de chêne / riche et souple, aux tanins puissants		




## PRESTIGE





Bordeaux, Saint Estèphe		75cl
4° Grand Cru Classé, Château Cos d'Estournel 2015		428.-
rouge, cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc		
fruits noirs et d'épices, intense, soyeux et d'une grande longueur		
Bordeaux, Saint-Julien		275.-
4° 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		
Bordeaux, Pauillac		984.-
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		
Bourgogne, Le Chambolle Musigny 1 <sup>er</sup> Crue « Les Groseilles » 2017		335.-
rouge, pinot noir		
fruits noirs et épices douces, d'une grande finess et d'une belle texture pleine		
Bourgogne, Corton Charlemagne		378.-
Grand Cru, Louis Jadot 2017		
blanc, chardonnay		
intense et minéral, aux notes d'agrumes et de pierre humide, avec une finale tendue		

# COCKTAILS CRÉATION

<b>Mandarinello</b> gin Beefeater 24, Apérol, sirop de Vanille, lime, ananas		19.-
<b>French Espresso Martini</b> cognac Martell VS, Kahlua, sirop de Vanille, Espresso		22.-
<b>Golden bitter</b> rhum Havana 3 anos, Suze, sirop d'orgeat, citron jaune, blanc d'oeuf		20.-

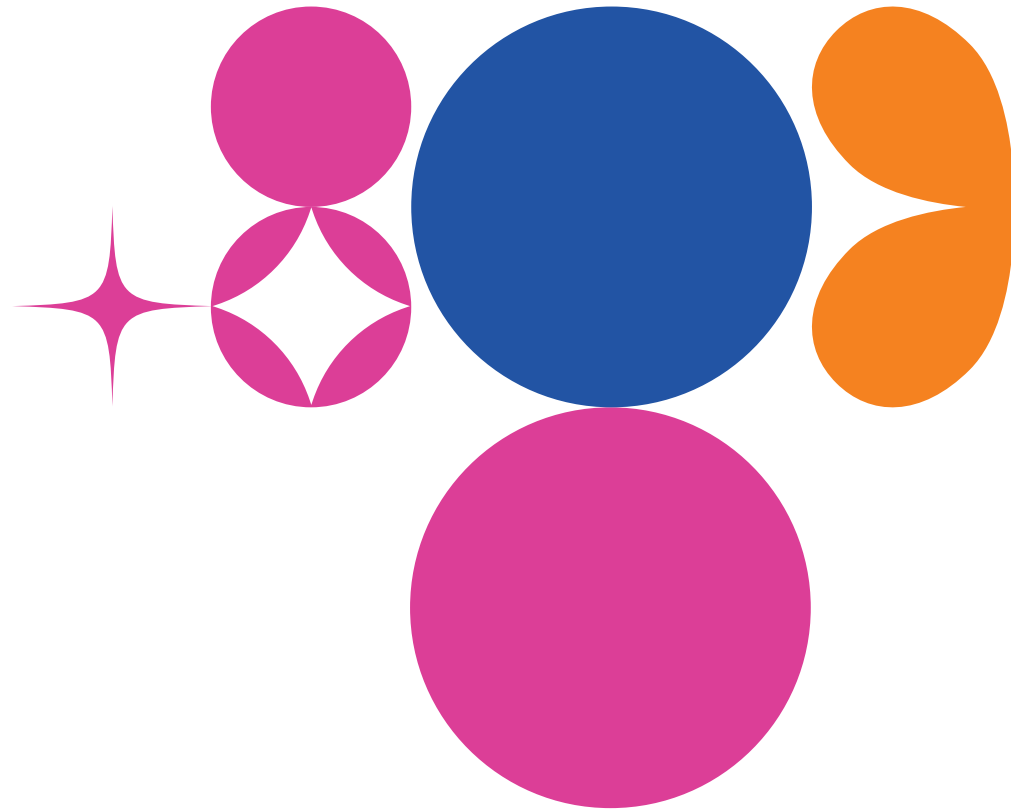
## À tester sans hésiter

<b>Don Paloma</b> tequila Don Julio Reposado, Three Cents Grapefruit, sirop d'agave		19.-
<b>Johnnie Mule</b> whisky Johnnie Walker Black Label, Three Cents Ginger Beer, lime		22.-
<b>Cherry Negroni</b> gin Tanqueray, Campari, Three Cents Cherry		22.-





<b>Smokey &amp; spicy</b> tequila Don Julio Reposado, infusion de lapsong suchong et piment l'oiseau, Martini Ambrato, citron vert, sirop de sucre, blanc d'œuf		22.-
<b>Cidre vs sour</b> gin Tanqueray, réduction de vinaigre de cidre, Martini Rubino, lime		20.-
<b>Mezcal old Fashion</b> casamigos Mezcal, dash Bitter Chocolat, dash Bitter orange, sirop d'agave		20.-
<b>Red hot bourbon sour</b> bourbon Bulleit, Martini Rubino, sirop de Framboise-Piment maison, lime, sucre		22.-

## ENVIE D'UN CLASSIQUE ?



Demandez-nous votre cocktail Dès 19.-



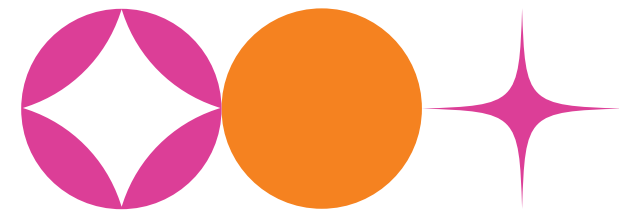
# MOCKTAILS

<b>Virgin Mojito</b> menthe fraîche, sucre, ginger ale, lime		12.-
<b>Virgin Spritz</b> san bitter, sirop de pamplemousse, limonade		12.-
<b>Love island</b> jus d'ananas, jus de fraise, lime, sirop de vanille		12.-
<b>Summer</b> jus de cranberry, jus de pomme, lime, Three Cents Ginger Beer		13.-

## À siroter sans modération

<b>Gin Tonic Tanqueray Zéro</b> Tanqueray Zéro, Three Cents Tonic, citron vert		13.-
<b>Rive Gauche</b> jus de cranberry, jus d'ananas, jus de passion, tonic, Three Cents Grapefruit		13.-

# SPIRITUEUX



## GIN

	Verre 4cl	Bt. 70cl
<b>Tanqueray - Écosse</b> <i>notes de zeste de citron</i>	17.-	170.-
<b>Beefeater 24 – Angleterre</b> <i>notes de genévrier infusé avec du thé japonais Sencha et pamplemousse</i>	18.-	180.-
<b>R Malfy - Italie</b> <i>notes de citron italien, pamplemousse rose et orange</i>	21.-	210.-
<b>R Tanqueray TEN - Écosse</b> <i>notes de pamplemousse acidulé et agrumes, fleurs de genièvre et camomille</i>	19.-	190.-
<b>Plymouth Sloe Gin - Angleterre</b> <i>notes de coriandre, cardamome, baies de prunelle et sucre</i>	19.-	190.-
<b>Plymouth Gin - Angleterre</b> <i>notes de coriandre, cardamome, orange, citron, iris et angélique</i>	20.-	200.-
<b>Hendrick’s - Écosse</b> <i>notes de coriandre, orange, citron, angélique, iris, cubèbe, carvi, camomille, et fleur de sureau</i>	20.-	200.-
<b>Nordès - Espagne</b> <i>notes d’eucalyptus, hibiscus, thé noir, verveine citronnée, réglisse, gingembre, cardamome, menthe poivrée, laurier</i>	20.-	200.-
<b>R Monkey 47 - Allemagne</b> Bt. 50cl <i>notes d’agrumes, fruits rouges, d’épices et bois</i>	20.-	250.-
<b>Gin mare - Espagne</b> <i>notes uniques d’olive, basilic, thym et romarin</i>	21.-	210.-
<b>Aviation American Gin - États-Unis</b> <i>notes de fleurs, d’écorce d’agrumes, cardamome et cannelle</i>	22.-	220.-
<b>The Botanist – Écosse</b> <i>notes d’eucalyptus, de gingembre confit et de sauge</i>	23.-	230.-
<b>Nikka Gin - Japon</b> <i>notes d’agrumes du Japon (yuzu, kabosu, amanatsu, sequasar), coriandre, zeste de citron et écorce d’orange</i>	24.-	240.-
<b>Tanqeray Royal - Écosse</b> <i>notes de cassis, iris et vanille, légèrement sucré</i>	19.-	190.-
<b>Ki no bi - Japon</b> <i>notes de plantes japonaises et gingembre</i>	25.-	250.-
<b>Pour tous les spiritueux :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Accompagnement inclus / servi avec Red bull ou Tonic premium Three Cents + 2.-</li><li>• Bouteille servie avec 6 accompagnements</li><li>• Accompagnement supplémentaire <b>Bouteille 15.-</b></li><li>• Shot 2cl à partir de <b>7.-</b></li></ul>		

## VODKA

	Verre 4cl	Bt. 70cl
<b>Ketel one – Pays-Bas</b> <i>à base de blé, notes subtiles de seigle, d’agrumes et de malt</i>	17.-	170.-
<b>Absolut - Suède</b> <i>à base de blé, notes de pêche fraîche et fruitée</i>	18.-	180.-
<b>R Ciroc - France</b> <i>à base de raisin, distillée cinq fois, notes de baies fraîches</i>	20.-	200.-

## RHUM

	Verre 4cl	Bt. 70cl
<b>Havana 3 ans - Cuba</b> <i>notes fraîches de canne à sucre et d’arômes fruités rappelant le chêne</i>	17.-	170.-
<b>Havana Especial - Cuba</b> <i>notes de vanille et de canne à sucre, cannelle, de tabac, d’orange acide et de chêne sec</i>	18.-	180.-
<b>R Bumbu - Barbade</b> <i>notes de vanille, de caramel, de noix de muscade, vanille, banane mûre, cannelle, gingembre et autres épices exotiques</i>	22.-	220.-
<b>Plantation Pineapple - Trinidad et Tobago</b> <i>notes d’ananas victoria, pêche, massepain, vanille, géranium, pommes cuites, clou de girofle, miellées et épicées, légèrement fumé</i>	21.-	210.-
<b>Diplomatico - Venezuela</b> <i>notes de vanille, chêne, d’orange, ananas et agrumes</i>	22.-	220.-
<b>Plantation OFTD - Guyane</b> <i>notes de caramel au beurre salé doux et banane flambée</i>	21.-	210.-
<b>Matusalem 15 ans – République Dominicaine</b> <i>notes d’arômes fruités, d’orange, caramel et vanille</i>	26.-	260.-
<b>Rhum JM VSOP - Martinique</b> <i>notes boisées sèches, fumées et grillées, tabac, miel, tabac blond</i>	24.-	240.-
<b>R Zacapa 23 - Guatemala</b> <i>notes de Xérès, noix du Brésil torréfiées, noisettes grillées, de caramel, banane et ananas séché</i>	25.-	250.-
<b>Plantation XO - Barbade</b> <i>notes corsées, noix de coco, banane, abricot, vanille et pain grillé</i>	25.-	250.-
<b>Trois rivière VSOP - Martinique</b> <i>notes de fruits frais, pain d’épices, tabac blond, fruits secs, miel et épices</i>	26.-	260.-
<b>Zacapa XO - Guatemala</b> <i>notes de fruits et d’épices, cerises noires, chocolat, datte, pruneau, épices de girofle et cannelle</i>	34.-	340.-

# SCOTCH WHISKY

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

# BOURBON WHISKY

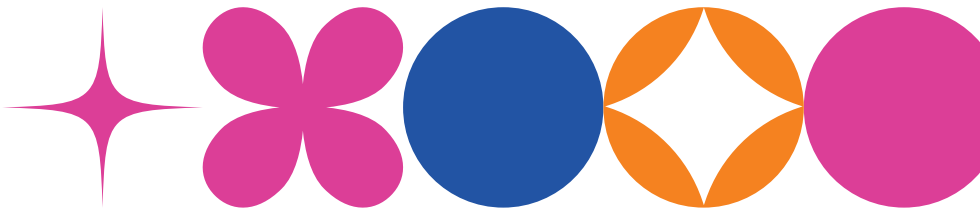
	Verre 4cl	Bt. 70cl
<b>Bulleit Bourbon – États-Unis</b> <i>notes boisées, fruits à coque, épices</i>	19.-	190.-
<b>Bulleit Rye – États-Unis</b> <i>notes boisées, fruitées et épicées</i>	22.-	220.-

# MALT WHISKY

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

# TEQUILA

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

Carafe filtrée Bewater plate	75cl	5.-
Carafe filtrée Bewater pétillante		5.-
Valser classic	33cl	7.-

## THÉS MAISON

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

## SODAS

Coca cola	30cl	6.50
Cola coca zéro		6.50
Sprite		6.50
Fanta		6.50
San bitter	20cl	6.50

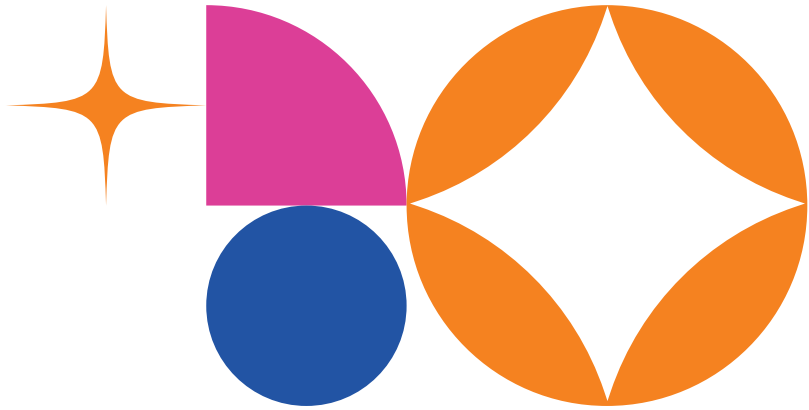
Three Cents	• Dry Tonic	20cl	7.50
	• Aegan tonic		7.50
	• Grape fruit		7.50
	• Cherry		7.50
	• Lemonade		7.50
	• Ginger beer		7.50

Energy drink	• Red Bull Original	25cl	7.50
	• Red Bull Sugarfree		7.50
	• Red Bull Edition		7.50

The Organics	• Viva Maté		7.50
--------------	-------------	--	------

## NECTARS & JUS DE FRUIT

Nectar d’abricot	20 / 30cl	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	24.-
<b>Salade d’avocats</b> <i>Briques de légumes, féta, vinaigrette miel et moutarde</i>	21.-
<b>Ceviche</b> <i>daurade, nage d’ orange et citron de Sicile, piment doux, patates douces, fèves</i>	26.-
<b>Salade méditerranéenne</b> <i>artichaut, fève, tomates, olives noires, concombre, poivrons confits, vinaigrette basilic, thon ou crevette au choix</i>	24.-
<b>Burger au bœuf suisse – 160 g</b> <i>oignon caramélisé, balsamique, tomate confite, huile d’olive, pain aux herbes &amp; frites fraîches (+2.- avec gruyère)</i>	25.-
<b>Entrecôte de bœuf suisse – 200 g</b> <i>sauce vierge, balsamique, tomates séchées, olives Kalamata, ciboules, frites fraîches et poêlée de légumes</i>	38.-
<b>Burger de volaille</b> <i>pesto, tomate, pain aux herbes &amp; frites fraîches</i>	24.-
<b>Club sandwich</b> <i>poulet, lard, tomate, œuf, salade &amp; frites fraîches</i>	26.-
<b>Salade de poulet grillé</b> <i>sauce basilic, ail, copeaux de parmesan, œuf, tomate, crouton</i>	22.-
Suggestion du chef : demandez-nous	

# DESSERTS

## DÈS 12H

Tarte de saison	10.-
Crème brûlée pistache	9.-
Moelleux chocolat	12.-
Tropézienne	13.-
Café / Thé gourmand	15.-

# 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 <i>bœuf et d’agneau hachés, épices et herbes fraîches</i>	16.-
	Gyros d’aubergines grillées, kefta sauce blanche 3pcs	18.-
	Club sandwich <i>poulet, lard, tomate, œuf, salade &amp; frites fraîches</i>	26.-
	Ceviche daurade aux agrumes	21.-
	Tagliata boeuf	24.-
	Burger bœuf <i>oignon caramélisé, balsamique, tomate confite, huile d’olive, pain aux herbe &amp; frites (+2.- avec gruyère)</i>	25.-
	Côtelettes d’agneau aux herbes 3pcs <i>olives kalamata et tomates séchées , roquette</i>	26.-
	Pain Pita au levain & huile d’olive grecque	5.-
	Riz blanc	7.-
	Salade verte	7.-
	Frites	7.-



**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**

