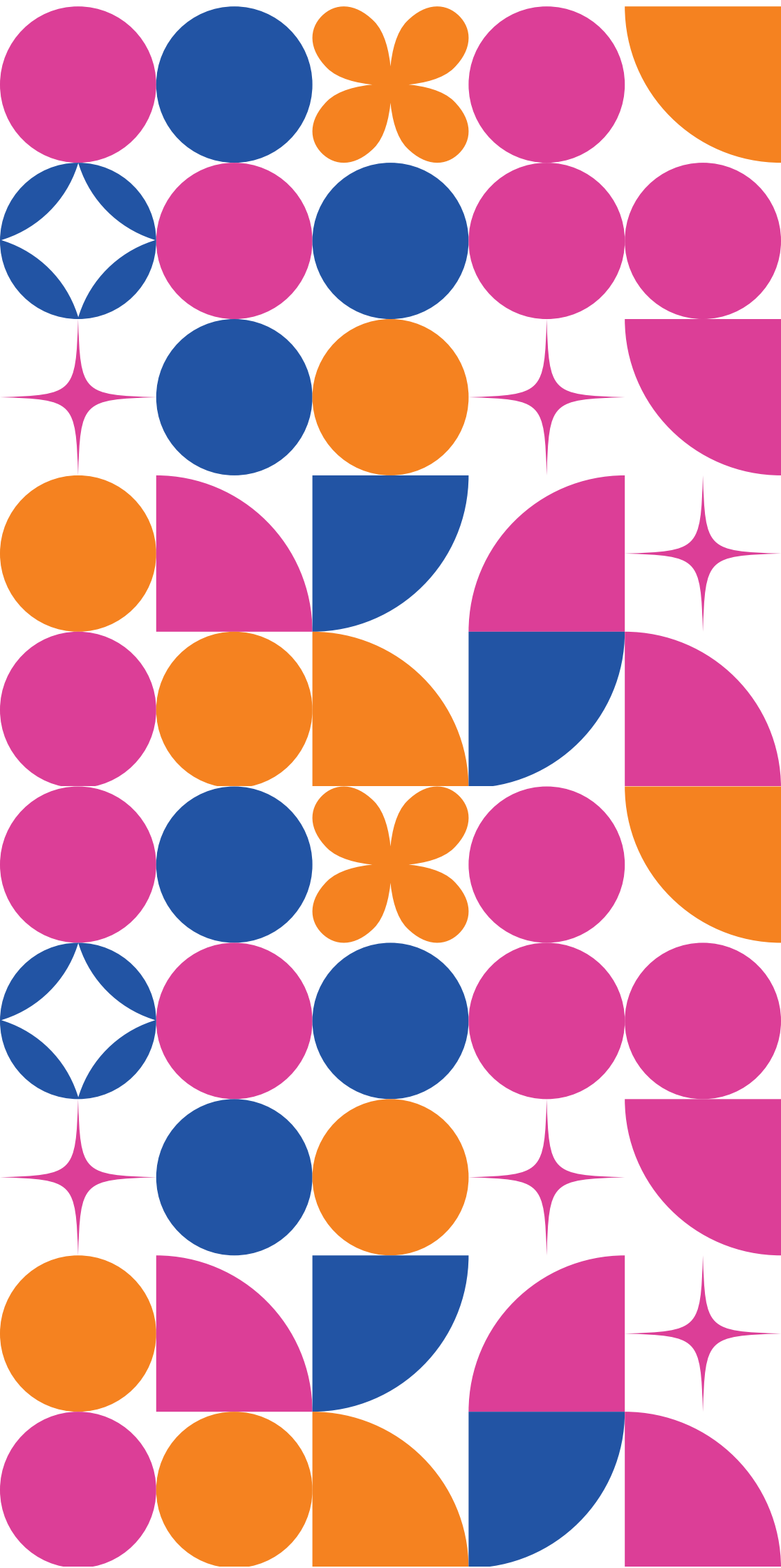




SPRITZ & APÉRITIFS

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

BIÈRES

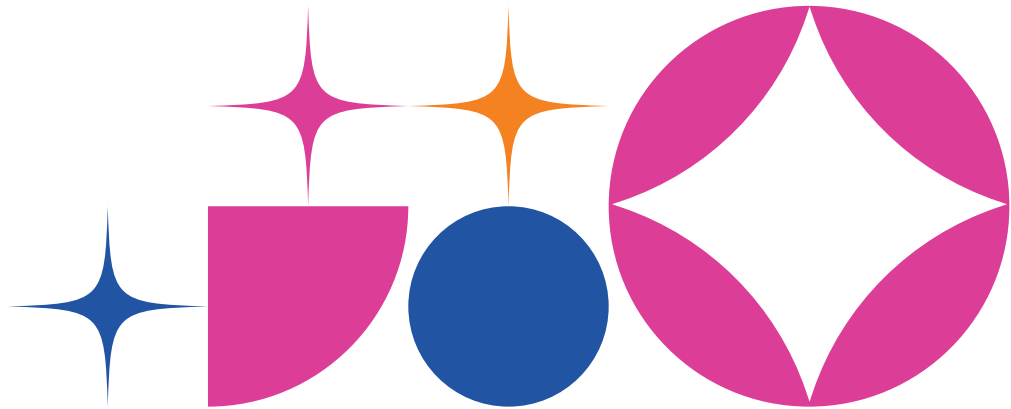
BIÈRES PRESSION

	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.-

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

Domaine Les Faunes 2023
scheurebe / nez intense et frais

Domaine des Bossons 2022/23
aligoté / frais et sec

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

Valais - Suisse

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

Vaud - Suisse

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

Loire - France

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

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

Bourgogne - France

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

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

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

Puligny-Montrachet Louis Jadot 1^{er} Cru « La Garenne » 2022
chardonnay / complexe, intense aux arômes de fruits blancs

Côtes du Rhône - France

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

Trentino (DOC) - Italie

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

8.- 49.-

9.- 57.-

- 53.-

- 69.-

- 72.-

- 72.-

9,50 65.-

- 67.-

- 55.-

10,50 69.-

- 129.-

- 165.-

- 78.-

8,50 52.-

VINS

ROUGE

Genève - Suisse

Domaine des Bossons 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.-

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^{er} 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 reserva » 2018
malbec élevé en fûts de chêne / riche et souple, aux tanins puissants

10cl 75cl

- 79.-

- 88.-

- 135.-

11,50 69.-

- 95.-

- 147.-

8,50 52.-

- 84.-

PRESTIGE

75cl

Bordeaux, Saint Estèphe 4° 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

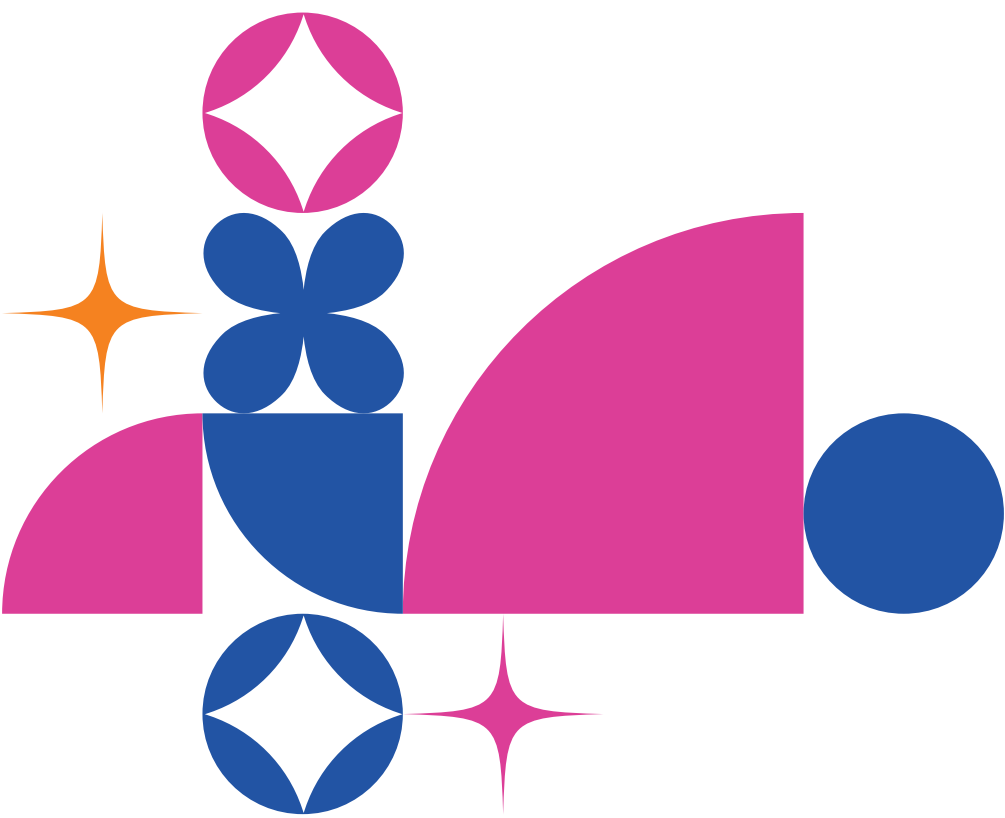
Bordeaux, Saint-Julien 4° Grand Cru Classé, Château Beychevelle 2015
rouge, merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, petit verdot
notes de fruits noirs, fleurs et épices, des tanins fins et une belle longueur

Bordeaux, Pauillac 1^{er} 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^{er} Crue « Les Groseilles » 2017
rouge, pinot noir
fruits noirs et épices douces, d'une grande finess et d'une belle texture pleine

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

378.-



COCKTAILS CRÉATION

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



19.-

French Espresso Martini
cognac Martell VS, Kahlua, sirop de Vanille, Espresso



22.-

Golden bitter
rhum Havana 3 anos, Suze, sirop d'orgeat, citron jaune, blanc d'oeuf



20.-

À tester sans hésiter

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



19.-

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



22.-

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'œuf



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

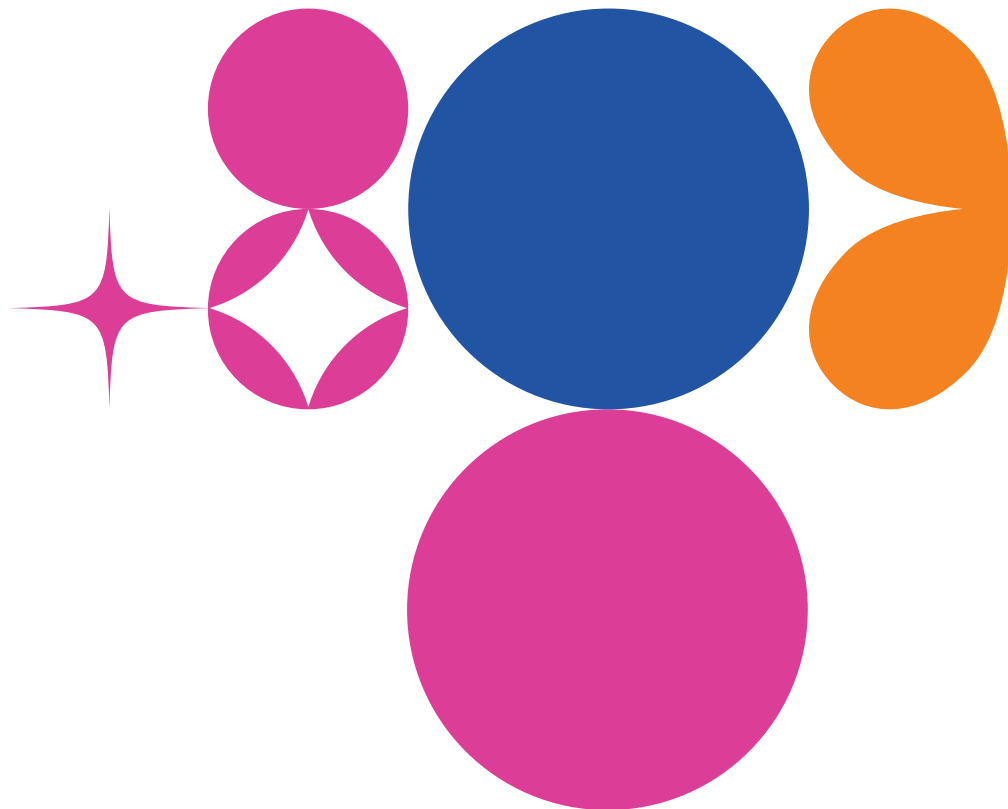


22.-

ENVIE D'UN CLASSIQUE ?

Demandez-nous votre cocktail

Dès 19.-



MOCKTAILS

Virgin Mojito
menthe fraîche, 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

Gin Tonic Tanqueray Zéro
Tanqueray Zéro, Three Cents Tonic, citron vert



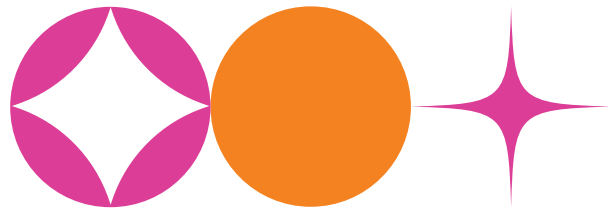
13.-

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



13.-

SPIRITUEUX



GIN

Verre 4cl Bt. 70cl

Tanqueray - Écosse 17.- 170.-
notes de zeste de citron

Beefeater 24 – Angleterre 18.- 180.-
notes de genévrier infusé avec du thé japonais Sencha et pamplemousse

R Malfy - Italie 21.- 210.-
notes de citron italien, pamplemousse rose et orange

R Tanqueray TEN - Écosse 19.- 190.-
notes de pamplemousse acidulé et agrumes, fleurs de genièvre et camomille

Plymouth Sloe Gin - Angleterre 19.- 190.-
notes de coriandre, cardamome, baies de prunelle et sucre

Plymouth Gin - Angleterre 20.- 200.-
notes de coriandre, cardamome, orange, citron, iris et angélique

Hendrick’s - Écosse 20.- 200.-
notes de coriandre, orange, citron, angélique, iris, cubèbe, carvi, camomille, et fleur de sureau

Nordès - Espagne 20.- 200.-
notes d’eucalyptus, hibiscus, thé noir, verveine citronnée, réglisse, gingembre, cardamome, menthe poivrée, laurier

R Monkey 47 - Allemagne 20.- 250.-
notes d’agrumes, fruits rouges, d’épices et bois

Gin mare - Espagne 21.- 210.-
notes uniques d’olive, basilic, thym et romarin

Aviation American Gin - États-Unis 22.- 220.-
notes de fleurs, d’écorce d’agrumes, cardamome et cannelle

The Botanist – Écosse 23.- 230.-
notes d’eucalyptus, de gingembre confit et de sauge

Nikka Gin - Japon 24.- 240.-
notes d’agrumes du Japon (yuzu, kabosu, amanatsu, sequasar), coriandre, zeste de citron et écorce d’orange

Tanqeray Royal - Écosse 19.- 190.-
notes de cassis, iris et vanille, légèrement sucré

Ki no bi - Japon 25.- 250.-
notes de plantes japonaises et gingembre

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

Ketel one – Pays-Bas 17.- 170.-
à base de blé, notes subtiles de seigle, d’agrumes et de malt

Absolut - Suède 18.- 180.-
à base de blé, notes de pêche fraîche et fruitée

R Ciroc - France 20.- 200.-
à base de raisin, distillée cinq fois, notes de baies fraîches

RHUM

Verre 4cl Bt. 70cl

Havana 3 ans - Cuba 17.- 170.-
notes fraîches de canne à sucre et d’arômes fruités rappelant le chêne

Havana Especial - Cuba 18.- 180.-
notes de vanille et de canne à sucre, cannelle, de tabac, d’orange acide et de chêne sec

R Bumbu - Barbade 22.- 220.-
notes de vanille, de caramel, de noix de muscade, vanille, banane mûre, cannelle, gingembre et autres épices exotiques

Plantation Pineapple - Trinidad et Tobago 21.- 210.-
notes d’ananas victoria, pêche, massepain, vanille, géranium, pommes cuites, clou de girofle, miellées et épicées, légèrement fumé

Diplomatico - Venezuela 22.- 220.-
notes de vanille, chêne, d’orange, ananas et agrumes

Plantation OFTD - Guyane 21.- 210.-
notes de caramel au beurre salé doux et banane flambée

Matusalem 15 ans – République Dominicaine 26.- 260.-
notes d’arômes fruités, d’orange, caramel et vanille

Rhum JM VSOP - Martinique 24.- 240.-
notes boisées sèches, fumées et grillées, tabac, miel, tabac blond

R Zacapa 23 - Guatemala 25.- 250.-
notes de Xérès, noix du Brésil torréfiées, noisettes grillées, de caramel, banane et ananas séché

Plantation XO - Barbade 25.- 250.-
notes corsées, noix de coco, banane, abricot, vanille et pain grillé

Trois rivière VSOP - Martinique 26.- 260.-
notes de fruits frais, pain d’épices, tabac blond, fruits secs, miel et épices

Zacapa XO - Guatemala 34.- 340.-
notes de fruits et d’épices, cerises noires, chocolat, datte, pruneau, épices de girofle et cannelle

SCOTCH WHISKY

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

BOURBON WHISKY

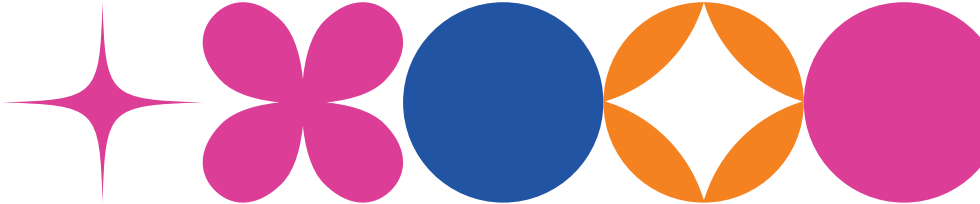
	Verre 4cl	Bt. 70cl
Bulleit Bourbon – États-Unis <i>notes boisées, fruits à coque, épices</i>	19.-	190.-
Bulleit Rye – États-Unis <i>notes boisées, fruitées et épicées</i>	22.-	220.-

MALT WHISKY

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

TEQUILA

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



DIGESTIFS, LIQUEURS & COGNACS

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

BOISSONS FROIDES

EAUX

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

SODAS

Coca-Cola	30cl	6.50
Coca-Cola zéro		6.50
Sprite		6.50
Fanta	33cl	6.50
San bitter	20cl	6.50

Three Cents	• Tonic water	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

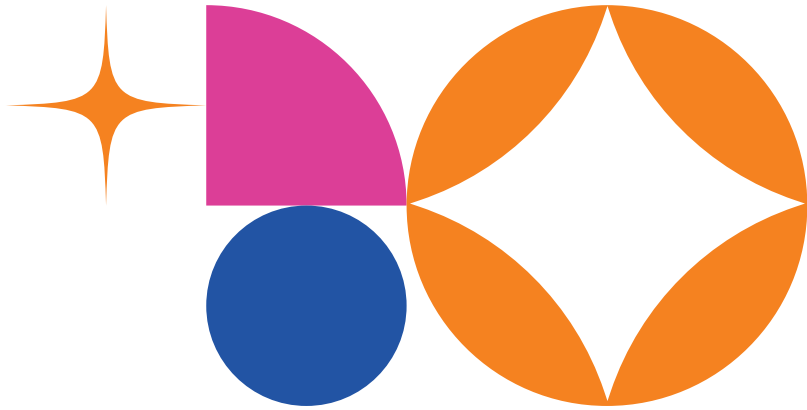
The Organics	• Viva Maté		7.50
--------------	-------------	--	------

THÉS FROIDS

Fuse Tea Pêche	33cl	7.-
Fuse Tea Citron		7.-

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	Café Stoll du Brésil 100% Arabica	4.90
Expresso		4.90
Ristretto		4.90
Double expresso		7.50
Irish coffee		13.-

THÉS & INFUSIONS

• Thé noir Earl Grey	Sirocco	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

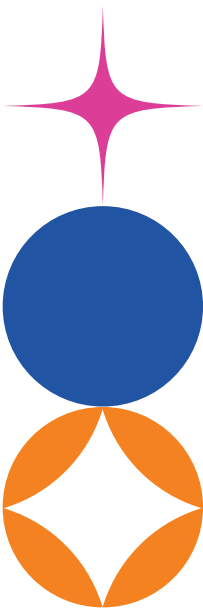
12H- 14H

Suggestion du jour : demandez-nous	24.-
Salade d’avocats <i>briques de légumes, féta, vinaigrette miel et moutarde</i>	23.-
Ceviche aux agrumes <i>daurade, nage de pamplemousse et citron vert, coriandre, patates douces, fèves</i>	32.-
Salade méditerranéenne <i>artichaut, fève, tomate, olive noire, concombre, poivron confit, vinaigrette basilic, crevettes</i>	26.-
Burger au bœuf suisse façon méditerranéenne – 160 g <i>oignon caramélisé, balsamique, tomate confite, huile d’olive, pain focaccia aux olives et tomates & frites fraîches (+2.- avec gruyère)</i>	25.-
Entrecôte de bœuf suisse – 200 g <i>sauce vierge, balsamique, tomates séchées, olives Kalamata, ciboules, frites fraîches et poêlée de légumes</i>	39.-
Club sandwich <i>poulet, lard, tomate, œuf, salade & frites fraîches</i>	28.-
Salade de poulet grillé <i>sauce basilic, ail, copeaux de parmesan, œuf, tomate, crouton</i>	24.-
Filet de daurade snacké <i>fenouil croquant, riz parfumé, huile d’olive, émulsion de légume</i>	34.-
Suggestion du chef : demandez-nous	

DESSERTS

DÈS 12H

Tarte au citron	12.-
Crème brûlée	12.-
Moelleux chocolat	12.-
Saint Honoré pistache	14.-
Café / Thé & trio de macarons <i>chocolat / framboise / caramel</i>	14.-



CARTE SOIR

EN SOLO OU À PARTAGER DÈS 17H

	Tzatziki concombre aneth	12.-
	Houmous pois chiche	13.-
	Samossas légumes féta 4pcs	14.-
	Falafels tahina 10 pcs	13.-
	Légumes grillés <i>poivron, courgette, aubergine</i>	14.-
	Pommes de terre confites à la grecque	14.-
	Caviar d’aubergine fumée et grenade	14.-
	Beignets de calamars sauce avocat concombre	14.-
	Caviar de poivrons grillés noix de cajou, piments	14.-
	Spanakopita caramélisés au miel d’épices 4pcs	15.-
	Cigares au fromage cumin et menthe 3pcs	15.-
	Briques de crevettes basilic 4pcs	15.-
	Kefta menthe sauce yaourt 4pcs <i>bœuf et d’agneau hachés, épices et herbes fraîches</i>	22.-
	Brochettes de poulet citron, ail, tomate 4pcs <i>citron, ail, tomate</i>	22.-
	Gyros d’aubergines grillées, kefta sauce blanche 3pcs	18.-
	Club sandwich <i>poulet, lard, tomate, œuf, salade & frites fraîches</i>	28.-
	Ceviche aux agrumes <i>daurade, nage de pamplemousse et citron vert, coriandre, patates douces, fèves</i>	32.-
	Poulpe <i>chorizo, patate douce, oignon rouge, courgette</i>	25.-
	Tagliata boeuf <i>boeuf suisse, tomate séchée, olives noire, oignon rouge, parmesan</i>	26.-
	Burger au bœuf suisse façon méditerranéenne – 160 g <i>oignon caramélisé, balsamique, tomate confite, huile d’olive, pain focaccia aux olives et tomates & frites fraîches (+2.- avec gruyère)</i>	25.-
	Pain Pita au levain & huile d’olive grecque	5.-
	Riz blanc	7.-
	Salade verte	7.-
	Frites	7.-

Si vous êtes sujet(te) à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs se feront un plaisir de vous informer, sur simple demande, des ingrédients utilisés dans nos plats.



**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



riverside.geneve
#riversidegeneve

