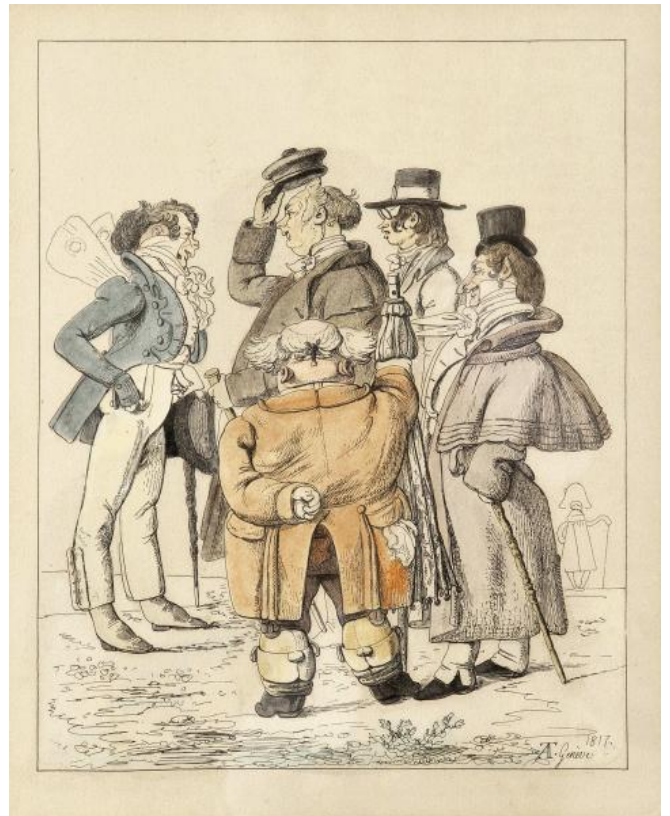


Bienvenue



Welcome

Du Dimanche au jeudi / From Sunday to Thursday

Bar :

De 18h00 à 23h00 / From 6pm to 11pm

Cuisine / Kitchen :

De 18h00 à 22h00 / From 6pm to 10pm

Room service :

De 18h00 à 21h00 / From 7pm to 9pm

Chf. 5.00

Planchettes apéritives

Planchette Gourmande Chf. 19.50 / Chf. 29.50

Viande de bœuf séchée, dinde, salade verte et fromages suisses

Mixed Platter

Dried beef meat, turkey, green salad and Swiss cheeses

Planchette Végétarienne Chf. 17.50 / Chf. 27.50

Antipasti : artichaut, poivrons, tomates séchées, mozzarella, houmous

Vegetarian platter

Antipasti: artichoke, peppers, sundried tomatoes, mozzarella, hummus

Bruschetta Chf. 7.00

ENJOY !

Nos Croque-Monsieur revisités

Le Croque-Monsieur Chf. 12.00

Crème fraîche, gruyère râpé, vinaigre balsamique et dinde
Sour cream, grated cheese, balsamic vinegar and turkey

Le Tomato-Mozza Chf. 10.00

Parmesan, tomates, mozzarella et basilic
Parmesan, tomatoes, mozzarella and basil

Le Croque Tithon Chf. 12.00

Concombre, thon et camembert
Cucumber, tuna and camembert

Le Croque Planchette Chf. 25.00

Frites, petites crudités et croque au choix
French fries, raw vegetables and a toasted sandwich

Charcuteries et viandes :
origine Suisse

En cas d'allergie ou
d'intolérance, veuillez-vous
adresser à notre personnel
qui vous renseignera
volontiers.

For any allergy or
intolerance, please ask our
staff who will help you.

Accompagnements / side dishes

Pommes allumettes Chf 7.50

Matchstick potato fries

Salade verte et crudités Chf 15.00

Green salad and raw vegetables

Wolfgang-Adam Töpffer (Genève, 1766 – Genève, 1847)
Sur la Treille, vers 1817
Plume et encre noire, lavis gris et Aquarelle 265x215 mm
Legs Etienne Duval, Genève, 1914 inv 1914-0083
© Musées d'arts et d'histoire, Genève

Vin mousseux & Champagne

Baccarat brut blanc ou Baccarat rosé	
Bouteille / <i>bottle</i>	Chf. 46.00
Verre / <i>glass</i>	Chf. 8.50
Champagne Foury & Fils	
Bouteille / <i>bottle</i>	Chf. 95.00
Demi-bouteille / <i>half bottle</i>	Chf. 50.00
Verre / <i>glass</i>	Chf. 14.00

Spiritueux / Liquors

Whisky et Bourbon

Black Label	Chf. 15.00
Jack Daniel's	Chf. 15.00
Markers Mark	Chf. 20.00
Glenfiddish	Chf. 20.00
Tequila Sierra Antiquo	Chf. 10.00
Gin Hendrick's	Chf. 12.00
Rhum Don Papa Baroko	Chf. 15.00
Armagnac	Chf. 8.00
Baileys	Chf. 9.00
Cointreau	Chf. 10.50
Disaronno	Chf. 11.00
Grappa	Chf. 11.00
Sambuca	Chf. 11.00
Calvados	Chf. 12.00

Pizzetta

*Margherita / Marguerita	Chf. 13.00
*Jambon / ham	Chf. 15.00
*Salami piquant / spicy salami	Chf. 15.00

*Servie avec une petite salade
* served with a small salad

Personnalisez votre pizzella / personalize your
pizzella : (prix par supp. / price per supp.)

Suppléments à :	CHF.1.00
- Ananas / pineapple	
- Basilic / basil	
- Câpres / capers	
- Olives / olives	
- Poivrons / pepper	

Suppléments à :	CHF 2.00
- Anchois / anchovies	
- Artichauts / artichokes	
- Champignons / mushrooms	
- Tomates cerises / cherry tomatoes	
- Rucola / rocket	

Nos desserts / our desserts

Crème brûlée	Chf 7.50
Croque de pommes	Chf 7.50
Compote de pommes, citron et cannelle <i>Apple sauce, lemon and cinnamon</i>	
Croque marron, bananes et coco	Chf 9.50
Crème de marron, bananes et coco râpée <i>Chestnut cream, bananas and grated coconut</i>	

Vins rouges

Clémence (Gamaret)	
Bouteille / <i>bottle</i>	Chf. 53.00
Verre / <i>glass</i>	Chf. 8.50
Clémence (Merlot)	
Bouteille / <i>bottle</i>	Chf. 58.00
Verre / <i>glass</i>	Chf. 9.00
Belle Fille (Pinot noir)	
Bouteille / <i>bottle</i>	Chf. 45.00
Verre / <i>glass</i>	Chf. 7.00
Belle Fille (Garanoir – Gamaret)	
Bouteille / <i>bottle</i>	Chf. 35.00
Verre / <i>glass</i>	Chf. 5.50

Vins blancs

Belle Fille (Chardonnay)	
Bouteille / <i>bottle</i>	Chf. 45.00
Verre / <i>glass</i>	Chf. 7.00
Belle Fille (Chasselas)	
Bouteille / <i>bottle</i>	Chf. 35.00
Verre / <i>glass</i>	Chf. 5.50
Pinot Blanc	
Bouteille / <i>bottle</i>	Chf. 42.00
Verre / <i>glass</i>	Chf. 6.50

Vins rosés

Belle Fille (Oeil de Perdrix)	
Bouteille/ <i>bottle</i>	Chf. 42.00
Verre / <i>glass</i>	Chf. 6.50
Belle Fille (Gamay)	
Bouteille / <i>bottle</i>	Chf. 35.00
Verre / <i>glass</i>	Chf. 5.50

Bière pression / Draft beer

Calvinus blonde	
30cl	Chf. 5.50
50cl	Chf. 9.00

Eaux / Water

Plate / still	0.50cl	Chf. 4.50
Gazeuse / <i>Sparkling</i>	0.50cl	Chf. 6.50

Sodas

Thé froid gingembre Bio <i>Organic ginger Ice tea</i>	Chf. 5.50
Thé froid citron et fleur de sureau <i>Lemon and Elderflower ice tea</i>	Chf. 5.50
Vivi Kola Zéro et classique	Chf. 5.50

Cocktails

Gin Tonic	Chf. 15.00
Gin Fizz <i>Gin, blanc d'oeuf, jus de citron, sirop d'érable</i> <i>Gin, egg white, lemon juice, maple syrup</i>	Chf. 20.00
Ginger Gin <i>Gin, gingerbeer, poivre, pomme et tonic</i> <i>Gin, gingerbeer, pepper, apple and tonic</i>	Chf. 20.00
Negroni <i>Gin, vermouth, Campari</i>	Chf. 15.00
Vodka tonic	Chf. 15.00
The Betrayer <i>Café, Baileys, vodka, blanc d'oeuf, crème de lait</i> <i>Coffee, Baileys, vodka, egg white, cream of milk</i>	Chf. 20.00
Moscow Mule <i>Vodka, jus de citron, gingerbeer</i> <i>Vodka, lemon juice, gingerbeer</i>	Chf. 20.00
Aperol Spritz <i>Apérol, Prosecco, eau gazeuse</i> <i>Aperol, Prosecco, sparkling water</i>	Chf. 15.00
Retour de Flamme <i>Sambuca flambée, cannelle, grains de café</i> <i>Flamed Sambuca, cinnamon, coffee beans</i>	Chf. 15.00
Whisky Sour <i>Bourbon, sirop d'érable, jus de citron</i> <i>Bourbon, maple syrup, lemon juice</i>	Chf. 15.00
New York Sour <i>Whisky, jus de citron, vin rouge</i> <i>Whisky, lemon juice, red wine</i>	Chf. 20.00

Long Island Iced tea

Chf. 20.00

Vodka, tequila, rhum blanc, gin, triple sec, coca
Vodka, tequila, white rum, gin, triple sec, coke