

# MENU

## LA SOIF



### COCKTAILS SIGNATURE

16.-

- **Miss Passion**

Gin, citron vert, passion, pamplemousse

- **Tiramisu**

Gin, noisette, Baileys, espresso

- **Amalfy smash**

Gin, citron vert, limoncello, basilic

- **La vie en Rose**

Malfy rosa, citron vert, rose, pamplemousse

- **Gina Colada**

Gin, citron vert, ananas, coco

- **My Thaï**

Gin, rhum, citron vert, pistache, orange

- **Le Pirate**

Kraken, citron vert, ananas, cannelle

- **Blue Ivy 2.0**

Pisco, curaçao, citron vert, gingembre

- **Creamy Margarita**

Tequila , triple sec, citron vert, passion, agave, coco

- **Red Sensation**

Gin, citron vert, myrtille, framboise

- **Penicillin**

Whiskey, citron vert, agave, ginger beer

- **Crimson Vaudois**

Rhum, Pinot noir, pomme, citron vert, agave

- **La soif du Léman**

Gin, Mangalore, Pinot noir, citron vert, agave

- **Purple Rain**

Gin, curaçao, raisin, citron vert, violette

- **The Pink Flavor**

Tequila, litchi, pamplemousse, mûre, citron vert



“Des cocktails qui enflamment les sens, à découvrir sans modération ”

## FRUITÉ

- **Aare gin Jaune** 17.-  
Ananas , mangue
- **Cloudy passion** 16.-  
Fruit de la passion
- **Fishermans** 17.-  
Yuzu, matcha nori, sel
- **Falco Gin** 18.-  
Mangue, orange, fruit de la passion
- **Ginuine** 15.-  
Fraise
- **Gryff** 16.-  
Cerise
- **Ginuine** 15.-  
Pomme
- **Zugin** 17.-  
Cerise, rose, betterave

## HERBAL

- **Alpinist** 15.-  
Herbes des Alpes
- **Alpinist Dark Stone** 16.-  
Eau de la Jungfrauoch, Edelweiss
- **Basilisk Old Tom** 16.-  
Pain d'épices, hibiscus, cannelle ,clou de girofle
- **Gintiane** 15.-  
Racine de gentiane, cacao
- **La Pive** 15.-  
Herbes forestières ,menthe poivrée
- **Matte Herbal** 17.-  
Jus de pomme ,romarin

## AGRUME

- **Etter Gin** 15.-  
Fleur d'oranger, zeste de citron
- **Studer Swiss Gold** 18.-  
Agrumes, guirlande d'or
- **Schorsch** 15.-  
Jasmin, orange
- **Unicorn** 18.-  
Orange, mûre, romarin
- **Vamos** 15.-  
Orange, citron, cannelle

# LES GINS

## SWISS MADE

### EPICÉ

- **Cala Gin** 17.-  
Coing, citron, piment doux
- **Geneviève** 15.-  
Fleur d'oranger, zeste de citron
- **Gingembre** 17.-  
Citron, orange, pomme
- **Ibex** 15.-  
Piment, genièvre ,agrumes
- **Turicum** 15.-  
Poivre de Madagascar, feuille de tilleul
- **Turicum Black** 17.-  
Poivre, vieilli en fût de chêne

### FLORAL

- **Aare Gin Rose** 17.-  
Hibiscus
- **Deux frères** 17.-  
25 plantes botaniques
- **Nils Rodin** 15.-  
Yuzu, framboise, fleur bleu

### BOISÉ

- **Barrel Gin Matte** 18.-  
Vanille, fumée de bois
- **Chameleon Oakwood** 16.-  
Pétale de rose, vanille
- **Gin 27 Woodland** 15.-  
Bourgeon de sapin et de sureau, orange
- **Lumberjack's** 17.-  
Sirop d'érable

### UNIQUE

- **Capitain Mousse** 15.-  
Gin de Bière
- **Choco Gin** 16.-  
Fève tonka, graine de cacao
- **Tschin** 17.-  
Raisin de Tschin, raisin de Pinot Noir
- **Ginna** 15.-  
Papaye, lavande
- **Sirun** 17.-  
Racine, orange, datte, menthe
- **Mictlan** 17.-  
Genièvre, agrumes, vanille, fève tonka
- **Gin d'El** 17.-  
Agrumes, fleurs, orties, cardamome



“Eveillez vos sens avec un gin d'exception.”

# MENU

## COCKTAILS TENDANCE 15.-

- **London mule**

Gin, citron vert, ginger beer

- **Negroni**

Gin, campari, vermouth rouge

- **Ginito**

Gin, citron vert, menthe, passion, eau gazeuse

## MOCKTAILS 9.-

- **Pink mule**

Citron vert, ginger beer, pamplemousse

- **Virginito**

Citron vert, passion, menthe, eau gazeuse

- **Gin tonic 0.0%** 11.-

Gin 0%, tonic



# LA SOIF



## COCKTAILS SOUR

15.-

- **Whiskey Sour**

Whiskey, citron vert, blanc d'oeuf

- **Negroni Sour**

Gin, campari, vermouth, citron vert, blanc d'oeuf

- **Pisco Sour**

Pisco, citron vert, blanc d'oeuf

- **Rubi Sour**

Gin, liqueur de rhubarbe, citron vert, blanc d'oeuf

## COCKTAILS APERO 12.-

- **Campari Amalfi**

Campari, tonic citron, pamplemousse

- **Glam-Litichi**

Malfy Rosa, litchi, rose, tonic

- **Hugo**

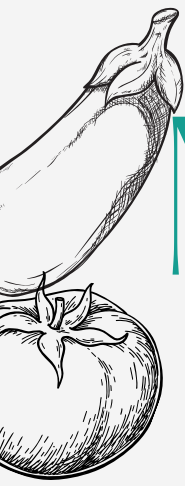
Fleur de sureau (Rolle), prosecco, eau gazeuse

- **Limoncello Spritz**

Limoncello, prosecco, eau gazeuse

- **Mandarinello Spritz**

Mandarinello, prosecco, eau gazeuse



# MENU

HOUMOUS ET  
AVOCAT, PAIN  
CRUSTIGRAIN 10.-

PATATAS  
BRAVAS 8.-

MINI BURGER  
BOEUF, SAUCE  
MAISON 12.-

MINI BURGER  
SAINT-JACQUES,  
MAYO POIREAUX 15.-



#### PROVENANCE

BOEUF  
(SUISSE)

SAINT-JACQUES  
(CANADA)

MORTADELLA  
(ITALIE)

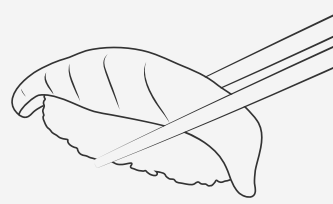
100g/11.-  
200g/22.-

FOCACCIA  
PARMIGIANA  
D'AUBERGINE

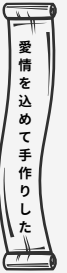
100g/11.-  
200g/22.-

FOCACCIA  
MORTADELLA,  
STRACCIATELLA,  
PESTO MAISON

# LA FAIM



## COIN SUSHI



### MAKI (6pcs)



- AVOCAT 8.-
- FILET DE SAUMON 10.-
- COEUR DE FILET DE THON 11.-

### CALIFORNIA ROLLS (8pcs)



- VEGGIE 12.-  
(CAROTTE, AVOCAT, CONCOMBRE, LAITUE)
- THON SPICY & CRISPY 14.-  
(LAITUE, MAYO ÉPICÉE, OIGNONS FRITS)
- SAUMON 13.-  
(AVOCAT, FROMAGE FRAIS)
- SAUMON LOVERS 14.-  
(AVOCAT, TERIYAKI)

### ROLLS SIGNATURE (8pcs)



- CHICKEN FUTO-MAKI 14.-  
(POULET CRISPY, AVOCAT, MAYO, SRIRACHA)
- HOSOMAKI FRIT 14.-  
(SAUMON, FROMAGE FRAIS, TERIYAKI)

#### PROVENANCE

SAUMON  
(NORVÈGE)

THON  
(PHILIPPINES)

POULET  
(SUISSE)

DEMANDER AU SERVEUR  
POUR PLUS D'INFORMATION