

LES BOISSONS

Barista

Ristretto
Espresso
Espresso Macchiato
Café/Americano
Renversé
Cappuccino
Latte Macchiato
Latte Macchiato Caramel
Flat White
Cortado
Mocaccino
White Mocaccino
Pistachio Latte
Pistachio Glace Vanille
Affogato
Zaperoco



Thés & Chocolats

Thé Chaud
Matcha Latte
Chai Latte
Dirty Chai
Chocolat Chaud
Chocolat Blanc
Chocolat Froid

Frappés

Café
Caramel
Nutella
Oreo
Spéculoos
Pistachio



Softs

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro
Sinalco
Schweppes
Sprite
Ginger Beer
Maté El Toni
RedBull



Jus de fruits

Ananas, Mangue, Pêche
Jus d'orange frais

Softs Maison

Thé froid
Limonade



PETIT DÉJ'

Sucré

Croissant
Pain au chocolat
Croissant Nutella Pistache
Cookies Maison
Brownies Maison



Nos Croissants Salés

Jambon Cru

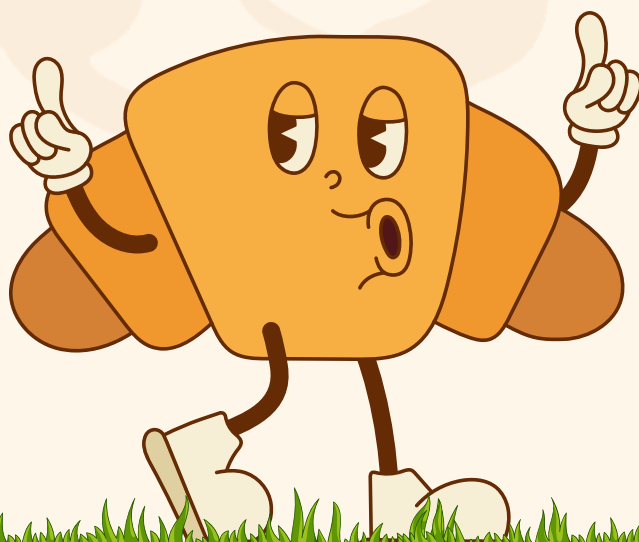
Fior di Latte, Jambon cru, Pesto, Tomates cerises confites

Saumon

Straciatella, Saumon fumé, Câpres, Roquettes, Jus de citron

Mortadella

Straciatella, Mortadella, Crème de pistache, Pistaches torréfiées, Basilic, Jus de citron



LUNCH

Pazzo

N'duja

Sauce tomate, Fior di Latte, N'duja, oignon rouge, Basilic

Mortadella

Straciatella, Mortadella, Crème de pistache, Pistaches torréfiées, Basilic, Jus de citron, Roquettes

Saumon

Sauce tomate, Saumon fumé, Oignon rouge, Câpres, Tomates cerises, Aneth, Jus de citron

Végétarien

Sauce tomate, Fior di Latte, Pesto, Courgettes, Tomates cerises, Oignon rouge, Champignons de Paris, Câpres, Roquettes

Tartufata

Fior di Latte, Lardo di Colonnata, Jambon cuit, Tartufata, Champignons de Paris

Le Ré'gal

Sauce tomate, Fior di Latte, Burrata, Pesto, Jambon cru, Tomates cerises confites, Roquettes, Parmesan, Graines torréfiées

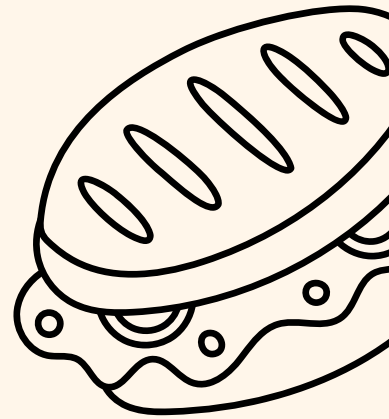
Quinoa Bowl

Saumon

Saumon, Avocat, Concombre, Mesclun, Pousses d'oignons, Cerfeuil, Pistaches, Sauce vinaigrette

Tofu

Tofu, Mesclun, Raisins rouges, Radis, Oignon Rouge, Coriandre, Menthe, Graines torréfiées, Sauce vinaigrette



DESSERTS

Pazzo sucré

Nutella

Nutella & Pistache

Gianduja & Chocolat Blanc

Chocolat Blanc, Matcha & fruit exotique

Pomme rôtie, Cannelle, Mascarpone & Citron

Cheesecake

(selon disponibilité du jour)

Nature

Spéculoos

Fruit du moment

Boule de Glace

Chocolat

Vanille

Citron





BRUNCH DU WEEK-END

Compose ton brunch :

1. Choisis ton toast

(Toast préparé sur base de pâte à pizza maison)

Avocat

Avocat, Tomates cerises confites, Basilic, graines torrifiées, Zeste de citron

Saumon

Avocat, Saumon fumé, Oeuf mollets, Sauce hollandaise, Ciboulette, Cerfeuil, Piment d'Espelette

Mortadella

Straciatella, Mortadella, Crème de pistache, pistache torrifiées, Tomates cerises confites, Basilic, Jus de citron

2. Choisis ta gauffre

Pistache Vanille

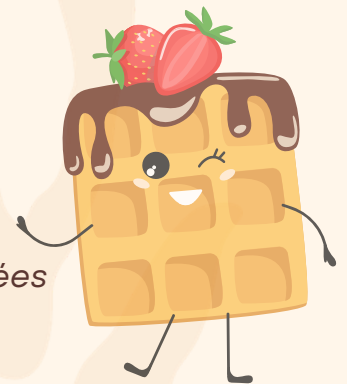
Boule de glace vanille, Crème de pistache, pistache torrifiées

Chocolat, chocolat et encore chocolat

Chocolat noir, chocolat blanc, morceaux de cookie maison, crème chantilly

Overdose

Nutella, beurre de cacahuète, morceaux de brownie maison, coulis de caramel



3. Ajoute ta boisson chaude et ton jus de fruit

(choisis ce qu'il te plait directement depuis le menu des boissons)

L'APÉRO

Tapas

Pain à l'ail

Burrata & Tomates cerises à la Tartufata

Bruschetta

Bomboloni salati

Tapenade d'olive

Mini-toast tomate & straciatella

Mini-toast au saumon

Pomme de terre rôties à l'ail

Aubergines rôties

Jambon cru

Lardo di Colonnata

N'duja

Mortadella



Menu Tapas

Sélection de 8 tapas au choix, à composer selon vos envies.

Planches

Charcuterie

Fromage

Mixte



COCKTAILS

Classiques

Gin Tonic
Mojito
Sex on the beach
Pina Colada
Maï Tai
Espresso Martini

Signatures

Miles Davis
Ray Charles
Sammy Davis Jr.
John Lennon
Janis Joplin
Dean Martin

Nos cocktails signatures célèbrent des artistes légendaires à travers leurs cocktails de cœur, glanés dans les récits et les mythes qui les entourent. Une invitation à savourer leur univers, le temps d'un verre.

BIÈRES & VINS

Pour notre sélection de bières pression, nous collaborerons avec la Brasserie des Murailles, producteur genevois reconnu pour son savoir-faire artisanal et la qualité de ses créations locales.

La carte des vins et des mousseux sera élaborée avec Le Passeur de Vin, entreprise genevoise spécialisée, afin de vous proposer une sélection soignée, cohérente et accessible.