

# Café Restaurant du Parc des Bastions 1882

En 1882 a eu lieu l'inauguration officielle "du kiosque pour concerts et pavillon d'été avec salle de rafraichissements".  
En 1887, l'exécutif genevois envisage sa transformation en serre ou en orangerie.

Finalemt le lieu proposera au début du 20<sup>e</sup> siècle des activités cinématographiques qui s'achèveront en 1924.  
En 1978, un projet est à nouveau étudié, et c'est ainsi qu'en 1985 ce kiosque à musique devint une buvette.

## ENTRÉES

Crevettes snackées et sa bisque, pommade de panais	19.-
Duo de fois gras, poêlé et cru à la gelée de Pinot noir de Dardagny	23.-
*Salade mesclun, pétales de légumes grillés maison (V)	9.-
*Crème de topinambours parfumée à la truffe (V)	14.-
*Malakoffs au piment d'Espelette, mesclun en pagaille	16.-
*Velouté de potimarron (V)	12.-

## FONDUES

Nos fondues : (L)	
Moitié-Moitié	24.-
Morilles	30.-
Truffe	36.-
Supplément pommes de terre	5.-
Ardoise de viande séchée	16.-

Nos fondues sont servies pour 2, 3 ou 4 personnes, à partager

## PLATS

*Filets de perche du Lac Léman (L)	44.-
*Raviolis de veau maison, sauce fois gras et truffe noire de saison	48.-
Filet de boeuf, sauce périgourdine gratin de pommes de terre	46.-
*Entrecôte de boeuf, sauce beurre maître d'hotel maison, frites	36.-
Très belle côte de boeuf (par personne) rassie sur os (3 semaines), béarnaise maison	52.-
Longeole genevoise, (L) lentilles de Sauvigny et légumes	26.-
Basti-burger (viande de boeuf, oignons confits) Supplément fois gras poêlé	24.-
*Gratin de légumes et crumble noisettes (V)	18.-

## KIDS

*Filets de perche du Lac Léman (L)	22.-
*Tenders de poulet	12.-
Duo de mini burgers	14.-
*Pasta aux tomates ou pesto (V)	10.-
Fines tranches de boeuf	14.-

Les plats sont servis avec des légumes et des frites

## SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

N'hésitez pas à demander à votre serveur nos suggestions pour enfants

\* Plats servis en continu : Midi-22h

Provenance des viandes

• Agneau : Suisse - France • Bœuf : Suisse • Veau : Suisse - France • Volailles : Suisse - France  
Spécifiez-nous à la commande vos allergies et/ou intolérances alimentaires

(V) : Plats végétariens (L) : Plats avec un ou plusieurs produits locaux

Promenade des Bastions 1  
1204 Genève - 022 310 86 66 - contact@bastions.ch

Prix en Francs Suisses - T.V.A 7,7 % et service compris

## POUR FINIR

Assiette de fromages affinés (Raisins, noix et fruits secs)	12.-
Café gourmand	10.-
Crème de gruyère, vermicelles de marron et meringues	12.-
Crème brûlée	11.-
Fondant au chocolat, cœur coulant pistache (15 mn)	12.-



# Café Restaurant du Parc des Bastions 1882

En 1882 a eu lieu l'inauguration officielle  
"du kiosque pour concerts et pavillon d'été  
avec salle de rafraichissements".

En 1887, l'exécutif genevois envisage  
sa transformation en serre  
ou en orangerie.

Finalemet le lieu proposera  
au debut du 20<sup>e</sup> siècle des activités  
cinématographiques qui s'achèveront en 1924.

En 1978, un projet est à nouveau étudié,  
et c'est ainsi qu'en 1985 ce kiosque à musique  
deviut une buvette.

## BOISSONS CHAUDES

Café, espresso, ristretto	3,50
Café décaféiné	3,50
Renversé, cappuccino, latte	4
Double espresso	6
Café Viennois	4,50
Irish coffee (Jameson 40 %)	14
Café Suisse (Kirsch 35 %)	14
Chocolat chaud ou froid	4
Chocolat Viennois	5
Thé Noir ou Vert	3,50
Exclusive Black, Earl Grey, Green	

Infusion	3,50
menthe, camomille, verveine, tilleul, citron & gingembre, hibiscus	

### BOISSONS À PRIX MODÉRÉ SANS ALCOOL

Sirup au choix 3 dl	3
Verre de lait 3 dl	3
Jus de pomme de Meinier 3 dl	3,50

## BIÈRES

	3 dl	5 dl
<b>PRESSION</b>		
Cardinal (5.2 %)	4,50	
Cardinal (5.2 %)		7
Carlsberg (5 %)	4,50	
Carlsberg (5 %)		7
Cardinal blanche (4,8%)	4,50	
Cardinal blanche (4,8%)		7
<b>BOUTEILLE</b>		
Feldschlössen sans Alcool (0.5 %) 3.3 dl	5,50	

## VINS AU VERRE ET EN BOUTEILLE

	dl	1/2 btl	70-75 cl
<b>VINS BLANCS</b>			
2016 - Chasselas Domaine de la Devinière, Genève	5	22	33
2017 - Aligoté de Peissy Domaine Les Perrières, Genève	6,50		39
2015 - Chardonnay Domaine Dugerdil, Genève	7		45
<b>VINS ROSÉS</b>			
2017 - Rosé de Gamay Domaine de la Devinière, Genève	5	22	36
2017 - Minuty Or, Provence			79
<b>VINS ROUGES</b>			
2015 - Gamay Domaine de la Devinière, Genève	5	22	33
2016 - Pinot Noir Domaine de la Devinière, Genève	6,50		39
2017 - Gamaret Domaine Les Perrières, Genève	7		42
2016 - Château Lynch Bages Grand cru classé, Pauillac			290
2009 - Tignanello, Toscana			250

## CHAMPAGNE ET VINS PÉTILLANTS

	dl	70-75 cl
Moët et Chandon	16	96
Prosecco	8,50	56
Baccarat Blanc de Blancs	9	64

## BOISSONS SANS ALCOOL

### EAUX MINÉRALES & BOISSONS

Arkina Bleu 40 cl	5,50
Arkina Bleu 80 cl	8
Rhazünser Vert 40 cl	5,50
Rhazünser Vert 80 cl	8
Coca-Cola 33 cl	5,20
Coca-Cola Zero 33 cl	5,20
Fanta 33 cl	5,20
Limonade au verre 30 cl	4,50
Limonade au verre 50 cl	7
Thé froid citron 30 cl	5,20
Thé froid pêche 30 cl	5,20
Rivella Rouge 33 cl	5,20
Schweppes Tonic 19 cl	4,50
Schweppes bitter lemon 20 cl	4,50
San Pellegrino Bitter 10 cl	5,20
Jus de pomme Ramseier 33 cl	5,20

### JUS DE FRUITS (20 cl)

Orange	4,90
Tomate	
Ananas	

### NECTARS DE FRUITS (20 cl)

Abricot	4,90
Pêche	

## ALCOOLS ET SPIRITUEUX

### COCKTAILS

Aperol Spritz, Prosecco, Soda	14
Hugo	14
Bellini	16
Mimosa	16
Kir vin blanc	6,50
Kir Royal	16

### VODKA

Smirnoff (40 %)	4 cl	10
Belvedere (40 %)		18

### GIN

Beefeater (40 %)	4 cl	10
Bombay Sapphire (40 %)		16

### TEQUILA

Olmecca Blanco (38 %)	4 cl	10
Olmecca Reposado (38 %)		12

### RHUM

Ron Pampero Especial Amber (40 %)	4 cl	10
Bacardi Carta Blanco (37.5 %)		10

### WHISKY

#### Blended

Jameson 12 ans (40 %)	4 cl	10
Four Roses Bourbon (40 %)		12
Johnnie Walker Red (40 %)		12
Johnnie Walker Black (40 %)		16

#### Single malt

Glenfiddich 12 ans (40 %)	4 cl	18
Lagavulin 16 ans (43 %)		18

### ACCOMPAGNEMENTS

Par verre : soft		+4
------------------	--	----

### APÉRITIFS

Campari (23 %)	2cl	4cl	5cl
Martini blanc ou rouge (15 %)		6	5,80
Aperol (11 %)		10	
Ricard (45 %)	4,50	6,50	
Pastis 51 (45 %)	4,50	6,50	
Porto blanc ou rouge (19 %)			7

### SPIRITUEUX

Limoncello (30 %)	4 cl	9
Grand-Marnier (40 %)		15
Amaretto Di Saronno (28 %)		12
Baileys (17 %)		11
Cognac Hennessy X.O. (40 %)		22
Armagnac Prince de Cardignan X.O. (40 %)		12
Calvados Père Magloire (40 %)		10
Père Magloire		10
Sambuca (38 %)		9
Kahlua (20 %)		10
Cointreau (40 %)		10
Grappa Fior de Vite (40 %)		9
Kirch (35.5 %)		9
Framboise Morand (43 %)		11
Abricotine Morand (43 %)		11
Pomme Golden Morand (43 %)		11
Poire Williamine Morand (43 %)		11
Moitié-Moitié (43 %)		11
Jägermeister (35 %)		9