

#1 | MAI | GLOÛ!  
2020

# Meat



 CARTE À USAGE UNIQUE IMPRIMÉE SUR PAPIER RECYCLABLE



## #CAFÉS

Ristretto-Espresso-Caffè		3.90
Doppio Espresso		5.70
Latte Macchiato	30cl	6.00
Caffè Macchiato		4.50
Caffè Latte/renversé		4.50
Cappuccino		5.00
Café, crème de lait		
Cappuccino Viennese		6.20
Café, panna, lait		
Espresso shakerato Bailey's	12cl	9.00
Espresso frappé glacé, shot de Bailey's		
Caffè shakerato	25cl	6.50
Café frappé glacé		
Irish Coffe	12cl	15.00
Jameson, crème et sirop sucre de canne		

## #CHOCOLATS

Ciocolata della Cantinetta		5.50
Ciocolata Viennese Cantinetta		6.00
Ciocolata bianca Cantinetta		6.50
Ciocolata bianca con Panna		7.00

## #THÉS Mariage Frères

Opéra. Parfums de fruits rouges et d'épices précieuses.		6.20
Fuji Yama. Des pentes du Fuji-Yama, goût brillant et tonique.		
Noël épices douces. Amandes, pomme, écorces d'orange et morceaux de vanille Bourbon		
French Breakfast Tea. Thé noir élégant, chocolaté et malté		
Empereur Chen Nung. Du nom de son découvreur		
Earl Grey impérial. Darjeeling de printemps / bergamote		
Casablanca. Thé vert à la menthe marocaine		
Blanc & Rose. Aux pétales de roses orientales		
Bourbon vanille. Thé rouge vanillé, sans théine		
Milky blue. Thé Bleu envoûtant au parfum lacté		

## #INFUSIONS Mariage Frères

Dream Tea bio - Sans théine. Relaxant et apaisant		6.20
Chamomilla organic bio. Frais et aériens,		
Tilia argentea bio. Avec une note de thé blanc argenté		
Verbena Citrodora. Verveine au velouté de guimauve		

## #SOFTS

Aqua Panna / San Pellegrino	25cl	4.50
Coca-Cola / Coca-Cola Zéro	33cl	5.50
Schweppes Indian/Tonic	20cl	5.50
Orangina	25cl	5.00
San Pellegrino Sanbitter / Crodino	10cl	4.50

Thé frappé maison	30cl	6.00
Pêche ou citron		
Verre de limonade	30cl	4.30
Verre de jus de fruits	30cl	4.50
Tomate, fruits de la passion, mangue, ananas, orange, pomme, cranberry, mandarine		
Orange pressée / Citron pressé	16cl/10cl	6.20
Les frappés, les milkshakes		7.50

## #APÉRITIFS

Ricard (45°)	4cl	6.00
Martini Rosso / Bianco (15°)	4cl	6.00
Campari (23°)	4cl	7.00
Porto Rosso / Bianco (19°)	4cl	7.00
Americano (13°)	6cl	9.00
Campari, vermouth rouge, eau gazeuse		
Négroni (18°)	6cl	10.50
Campari, vermouth rouge, gin		
Kir Cassis, Framboise, Pêche, Mûre, Châtaigne, Pamplemousse...	10cl	7.00

## #CHAMPAGNES

Flûte de champagne Drappier	10cl	17.00
Champagne Drappier	75cl	130.00
Bellini (8°)	12cl	19.00
Champagne et nectar de pêche		
Mimosa (6°)	12cl	19.00
Champagne et jus d'orange		
Rossini (6°)	12cl	19.00
Champagne et nectar de fraise		
Kir Royal. Cassis, Framboise, Pêche...	12cl	19.00

## #PROSECCO

Flûte de Prosecco	10cl	9.00
Piscina de Prosecco	25cl	18.00
Prosecco	75cl	55.00

## #SPRITZ

Spritz Apérol (15°)	14cl	14.00
Spritz St Germain ou Hugo (20°)	14cl	16.00
Spritz Mandarine Impériale (38°)	14cl	16.00
Spritz Pimm's (38°)	14cl	14.00
Pimm's N°1, limonade, zeste concombre		
Spritz Verde (38°)	14cl	14.00
P31, prosecco et eau gazeuse		
Campari Milano (38°)	14cl	14.00
Campari, prosecco, jus de cranberry		

## #GIN & TONIC

Gordon's (37.5°)	20cl	15.00
Hendrick's (41.4°)	20cl	16.00
Monkey 47 (47°)	20cl	18.00
Brockmans (40°)	20cl	18.00
Nordes (40°)	20cl	18.00
Ki No Bi (45.7°)	20cl	20.00
Séville Orange Marmelade	20cl	20.00
Premium Intensely Smooth	20cl	20.00
Tous nos gins sont servis avec un tonic fever-tree		
Fever-Tree Aromatic	20cl	7.00
Fever-Tree Mediterranean	20cl	7.00
Fever-Tree Elderflower	20cl	7.00
Fever-Tree Sicilian Bitter Lemon	20cl	7.00

## #SPIRITUEUX

Jack Daniel (40°)	4cl	15.00
Lagavulin 16 ans d'âge (43°)	4cl	18.00
Hibiki 12 ans (43°)	4cl	23.00
Havana 3 ans d'âge (40°)	4cl	10.00
Diplomatico reserva exclusiva (40°)	4cl	12.00
Zacapa 23 ans d'âge (40°)	4cl	23.00
Wyborowa (40°)	4cl	12.00
Absolut (40°)	4cl	16.00
Sauza (40°)	4cl	11.00
Meteoro Joven Espadin (45°)	4cl	15.00

## #DIGESTIF

Averna (40°)	4cl	9.00
Fernet Branca (40°)	4cl	9.00
Ramazotti (40°)	4cl	9.00
Montenegro (40°)	4cl	9.00
Cognac Martin VSOP (40°)	4cl	18.00
Armagnac Clés des Ducs (40°)	4cl	18.00
Calvados Du Breuil VSOP (40°)	4cl	18.00
Eau-de-vie (43°)	4cl	15.00
Poires, Mirabelles, Framboises		
Sambuca Molinari (43°)	4cl	12.00
Bailey's (17°)	4cl	12.00
Get 27 (21°)	4cl	12.00
Amaretto Disaronno (28°)	4cl	12.00
Grappa Poli (42°)	2cl	12.00
Grappa barricata (42°)	2cl	12.00
Limoncello (25°)	4cl	10.00
Vecchio amaro del capo (35°)	4cl	12.00

## #COCKTAILS sans alcool

Virgin Mojito classic/passion	20cl	12.00
Menthe fraîche, citron vert, cassonade, limonade		
Exotic	20cl	12.00
Jus de mangue, fruit de la passion, ananas et grenadine		
Virgin Spritz	20cl	12.00
Crodino, eau gazeuse, feuilles de menthe et rondelle d'orange		

## #COCKTAILS avec alcool

Moscow Mule	18cl	16.00
Vodka, citron vert et ginger beer		
Cantinetta espresso martini	12cl	16.00
Espresso, rhum, kahula, cannelle, sirop caramel beurre salé		
Mojitos	12cl	18.00
Mojitos fruits de la passion	18cl	20.00
Mojitos Royal (champagne)	12cl	20.00
Caipirinha	12cl	16.00
Cosmopolitain	12cl	16.00
Bloody Mary	20cl	18.00

## #BIÈRES

Moretti press. (5.5°)	25/50cl	4.90/8.00
Hoegaarden press. (4.9°)	25/50cl	6.00/9.00
Monaco (4.6°)	25/50cl	4.90/8.00
Panaché (4.6°)	25/50cl	4.90/8.00
Heineken sans alcool	33cl	6.00
Hinano (5.0°)	33cl	7.50

## #NOS EAUX FRESH

Produites sur place, sans produits chimiques pour le bien-être de la planète

Plate/Gazeuse	50cl	5
Plate/Gazeuse	75cl	7

## #VINS BLANCS

Dom. du Paradis Sauvignon Blanc	1dl	6.00
Dom. du Paradis Chardonnay - Fût de chêne	1dl	6.00
Dizerens Vignefol Villette	1dl	4.50
Rousseil Sauvignon Sémillon	1dl	4.80
Cantina Zaccagnini Bianco di Ciccio	1dl	6.00

## #VINS ROSÉES

Pitchou - Carpe Diem - Mediterané	1dl/75cl	6.90/45
Château - Carpe Diem - Côte de Provence	75cl	52
Dizerens Ceil-de-Perdrix - Rosé de Pinot Noir	1dl	4.90
Cielo e Terra Blush - Pinot Grigio - Venezia	1dl	6.50
Château Miraval Beaucastel - Côtes de Provence	1dl	7.00

## #VINS ROUGES

Rousseil Dom. Clos des Cloîtres - Merlot - Lavaux	1dl	6.50
Cantina Zaccagnini DOC Montepulciano d'Abruzzo	1dl	6.00
Contini Sartiglia - Cannonau - Sardegna	1dl	7.00
Feudi del Pisciotto Baglio del Sole - Nero d'Avola - Sicilia	1dl	7.00
Amastuola Organic wine - Primitivo - Puglia	1dl	7.00
Bibi Graetz Casamata - Sangiovese - Toscana	1dl	8.00

## #APÉRO LOUNGE FINGERS FOOD

À partir  
de 18:00

Chips d'orties	9.00
Bruschettas guacamole et tomates caponata et burrata	16.00
Sélection de charcuteries italiennes et focaccia au romarin	24.00
Tramezzinis du jour	12.00
Pizzas (demander la carte)	

## #DOLCI

Pannacotta crémeuse, compotée d'abricots ou pêches	14
Mousse au chocolat	12
Tiramisu della Cantinetta	12
Affogato 1 boule de glace vanille avec espresso chaud et cantucci	13
L'impérial 2 boules de glace arrosées mandarine impériale	14
La limoncello 2 boules de glace citron arrosées de Limoncello	14
L'amaretto 2 boules de glace vanille arrosées d'amaretto Disaronno	14
Pizza Nutella. Petite ou grande	13/18
<b>Sorbets / La boule</b>	4.00
Noix de coco / Citron / Melon / Pamplemousse rose Fraise / Fruit de la passion / Mangue / Poire	
<b>Glaces / La boule</b>	4.00
Stracciatella / Caramel beurre salé / Chocolat / Café Latte macchiato / Pistache salée / Vanille Bourbon / Verveine.	

Si vous êtes allergiques ou intolérants à certains aliments, n'hésitez pas à nous en faire part ou demander conseil à nos collaborateurs.

**-16  
ANS**

La remise de boissons alcooliques à des personnes de moins de 16 ans, respectivement de moins de 18 ans, est interdite par la loi - **BOISSONS À CHF 4.30** : Aqua Panna 3 dl / Limonade 3 dl / Verre de lait 3 dl.  
**DES 16 ANS** : Vin/Bière/Cidre - **DES 18 ANS** : Spiritueux/Apéritifs /Alcools/Cocktails

**Nouvelle loi sur les denrées alimentaires : indications obligatoires.** Les 14 allergènes alimentaires les plus courants. **ARACHIDE** : cacahuètes, huile d'arachide, mandelonas, protéines d'arachide... **CÉLÉRI** : céleri vert, céleri blanc, pied de céleri, feuille de céleri, céleri-rave (racine du céleri), graines de céleri... **CRUSTACÉS** : crevette, crevette rose, crabe, écrevisse, homard et langouste... **FRUITS À COQUE** : amandes, noix, noix de pécan, noisettes, noix du Brésil, noix de cajou, pistaches, noix de macadamia... **GLUTEN** : blé (sous toutes ses formes, y compris blé dur, semoule, épeautre, blé de Khorasan, petit épeautre), orge, seigle, avoine, malt, couscous... **LACTOSE** : lait de vache, brebis, chèvre (sous toutes ses formes), caséine (hydrolysate), caséinates, petit-lait (sous toutes ses formes), lactalbumine (phosphate), lactose, lactoferrine, lactoglobuline, protéines du lait. **LUPIN** : farine de lupin, graines de lupin. **MOLLUSQUES** : palourde, coque, moule, pieuvre, huître, escargot, calmar, coquille Saint-Jacques... **MOU-TARDE** : graines de moutarde, feuilles de moutarde, fleurs de moutarde, huile de moutarde, graines germées de moutarde, moutarde en poudre... **ŒUFS** : albumine/albumen, conalbumine, œuf (séché, en poudre, solide, jaune), globuline, lysozyme, ovalbumine, ovotransferrine, silico-albuminate, vitelline... **POISSON** : poisson et ses dérivés (sous toutes ses formes, par exemple farine, poudre, condiments... **SÉSAME** : benne (graines de benne, graines de beni), gingelly et huile de gingelly, graines diverses... **SOJA** : sous toutes ses formes, par exemple albumine, fibre, farine, semoule de soja, lait de soja, noix, germes, huile), soya, graines de soja, protéines de soja (concentrées, isolées), protéines végétales texturées (TVP), edamame, tofu, lécithine de soja, okara... **SULFITES** : certaines boissons alcoolisées et non alcoolisées. E220-228 (noms européens); bisulfite ou métabisulfite de potassium; bisulfite de sodium, bisulfite ou métabisulfite, sulfites, agents de sulfite, acide sulfureux, dioxyde de soufre. **Bonne digestion!**

