



BOISSONS

COCKTAILS

BIÈRES

ALCOOLS

VINS



BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

Café, thé (en sachet)		4.00
Thé infusion		4.50
Thé infusion Mexicaine		4.50
Carajillo (avec liqueur)		10.00

MINÉRALES

Eau plate ou gazeuse	5dl	5.50
Eau plate ou gazeuse	1l	10.00
Coca, Coca Zéro	33cl	5.00
Nestea citron ou pêche	33cl	5.00
Jus de pommes	33cl	5.50
Sprite	33cl	5.00

SIROPS/SODAS DU MEXIQUE

Flor de Jamaica	2.5dl	4.00
Tamarindo	2.5dl	4.00
Horchata	2.5dl	4.00
Buho	370ml	4.50
(hibiscus grenade, fruit passion)		
Chaparritas	255ml	3.50
(raisin, mandarine, ananas)		

JUS DE FRUITS

Orange ou ananas	2.5dl	4.50
------------------	-------	------

BOISSONS À PRIX MODÉRÉS

Sirop (grenadine, fraise)	2.5dl	3.50
Eau minérale / jus de fruit	2.5dl	4.00

"Choix de boissons sans alcool à un prix inférieur, à quantité égale, à celui de la boisson alcoolique la moins chère"



COCKTAILS

MARGARITA

	Citron	Fruits*
Margarita citron Verre	12.00	13.00
Margarita citron Jumbo	24.00	26.00
Margarita citron 1l	45.00	49.00
Mezcalrita (Mezcal)	12.00	

*Fruits de la passion, fraise, mangue, framboise, tamarin, hibiscus

SANGRIA MEXICAINE

Verre	10.00
Pot 5dl	21.00
1 Litre	39.00

DRINKS

Kir	8.00
Sangria Verre	10.00
Sangria 5dl	21.00
Sangria 1l	39.00
Spritz	12.00
Paloma	13.00
Mojito	14.00
Piña colada	15.00
Cuba libre	12.00
Chelada (citron+sel)	9.00
Michelada (piment)	10.00
Desperado maison	10.00
Clamato	14.00
Virgin Piña Colada	14.00
Virgin Mojito	13.00
Carajillo (café/liqueur)	10.00



BIÈRES MEXICAINES

MICHELADAS

Chelada	4.5°	8.00
(Bière, jus citron, sel)		
Clásica	4.5°	10.00
(Bière, maggi, sauce piment)		
Clamato	4.8°	14.00
(Bière, clamato, maggi, piment)		
Desperado	4.5°	10.00
(Bière, jus citron, 2cl Tequila)		

BLONDES

Modelo especial	5.3°	7.50
Bohemia Weizen	4.5°	7.50
Pacifico	4.5°	7.50
Corona	4.8°	7.50
Sol	4.5°	7.50

BRUNES

Negra Modelo	5.3°	7.50
Indio	4.8°	7.50
Bohemia	4.5°	7.50



ALCOOLS

APÉRITIFS À BASE DE TEQUILA

Margarita citron	12.00
Margarita à base de fruits	13.00
Tequila Sunrise	15.00
Tojito mangue	13.00
Paloma	13.00

APÉRITIFS À BASE DE MEZCAL

Mezcalrita	10.00
------------	-------

APÉRITIFS À BASE DE RHUM

Mojito	14.00
Cuba libre	12.00
Piña Colada	15.00

APÉRITIFS SANS ALCOOL

Virgin Mojito	13.00
Virgin Piña Colada	14.00

KIRS

Cassis ou fraises des bois	1.5dl	8.00
----------------------------	-------	------

AUTRES APÉRITIFS

Prosecco	9.00	
Spritz	12.00	
Caipirinha	14.00	
Martini (blanc ou rouge)	4cl	5.00
Pastis/Ricard	2cl	5.00
Champagne	99.00	

DIGESTIFS

Amaretto 18°	4cl	9.00
Limoncello 30°	4cl	9.00
Rémy Martin Cognac 40°c	2cl	14.00
Rhum Varadero 15 ans 38°	2cl	10.00



VINS OUVERTS

VINS BLANCS

Chasselas AOC	1dl	4.50	Satigny
Le Cetto Chardonnay 2017 / 2018	1dl	6.00	Mexique

VINS ROSÉS

Rosé de Gamay AOC	1dl	4.50	Satigny
-------------------	-----	------	---------

VINS ROUGES

Gamay de Satigny AOC	1dl	4.50	Satigny
Cabernet Sauvignon 2016 / 2017	1dl	6.00	Mexique
Petite Syrah 2016/2017	1dl	6.00	Mexique
Terra Don Luis Reserva 2014/2015	1dl	8.00	Mexique



NOTRE RESERVE SPECIALE 50CL

VINS ROSÉS

Oeil de Perdrix, Abeilles d'or	5dl	26.00	Satigny
--------------------------------	-----	-------	---------

VINS ROUGES

Le Sentinel (Gamaret-Garanoir)	5dl	28.00	Satigny
Douce Noire AOC - 6 Cépages	5dl	33.00	Satigny



Satigny est la plus grande commune viticole de Suisse avec 460 hectares de vignes et produit toujours environ 80% du vin Genevois. Nous essayons de promouvoir à notre manière les vins de Genève en proposant des vins de plusieurs vignobles de Satigny.





VINS EN BOUTEILLE

VINS BLANCS

Le Cetto Chardonnay 2017 / 2018	7.5dl	42	Mexique
Sauvignon blanc 2017 AOC	7.5dl	42	Satigny

VINS ROSÉS

Diamant rosé Clos du Château	7.5dl	45	Satigny
------------------------------	-------	----	---------

VINS ROUGES

Cabernet Sauvignon 2016 / 2017	7.5dl	42	Mexique
Petite Syrah 2016/2017	7.5dl	42	Mexique
Terra Don Luis Reserva 2014/2015	7.5dl	52	Mexique
Malbec Al Passion 2015/2016	7.5dl	45	Argentine



La plus importante région vignoble se situe en Basse Californie et est appelée "Vallée Napa du Mexique". Il y a 9 vigneron, dont LA Cetto, qui se partagent l'ensemble de la production des vins du Mexique. Tous ont eu plus de 200 médailles au niveau international.

Don Angelo Cetto, immigrant italien, arriva en 1926 à Baja California. Descendant d'une famille de vigneron, il employa son savoir faire à l'édification de ce domaine viticole exceptionnel. En 1957, la „Vinicola Cetto,, a été fondée. Cette société se consacre exclusivement à la production de vins de qualité. L.A. Cetto a participé à la montée moderne de la vigne au Mexique, et, avec env. 1200 ha de vignes à Baja California, il est l'un des plus grands producteurs.

LA TEQUILA

TEQUILA UNE AOC DEPUIS 1974

La Tequila est la boisson alcoolisée nationale et un patrimoine du Mexique. Cette dernière est une boisson alcoolisée produite uniquement au Mexique à partir de l'agave bleu nommé Weber. Pour recevoir l'appellation "Tequila", elle doit être exclusivement conçue dans l'État de Jalisco, et quelques municipalités de Nayarit, Michoacán, Guanajuato, et Tamaulipas. Il existe environ 1200 marques, 154 producteurs et il se sont produits en 2011 plus de 254 millions de litres de Tequila. L'institution qui vérifie et contrôle tant le processus que la dénomination d'origine est le CRT (Conseil Régulateur de Tequila).

CATÉGORIES ET TYPES DE TEQUILAS

Il existe 2 catégories de Tequilas: La "100% d'Agave" et la "Tequila ou Ordinaire" qui est produite avec un minimum de 51% de jus d'agave Tequilana Weber bleue. Les deux catégories se divisent en 5 types :

1. Blanco ou Plata : Pure, en principe mis directement en bouteille.
2. Joven ou Oro : Des colorants ou du caramel y sont ajoutés afin de donner une couleur dorée. Mis en bouteille directement.
3. Reposado : Vieillie en barils de chêne au minimum 2 mois.
4. Añejo : Vieillie en barils de chêne au minimum 12 mois.
5. Extra-Añejo : Vieillie en barils de chêne au minimum 3 ans.

MYTHE DU SEL ET CITRON

Le mythe remonte à l'époque de la "Grippe Espagnole". Les docteurs conseillaient le sel, le citron et la Tequila pour combattre la maladie.



TEQUILA

		BLANCO	REPOSADO	AÑEJO
Gran Centenario	38°	2cl 5.50 - 4cl 9.50	2cl 6.00 - 4cl 10.00	2cl 6.50 - 4cl 11.00
Aha Toro	40°	2cl 6.00 - 4cl 10.00	2cl 6.50 - 4cl 11.00	2cl 7.50 - 4cl 13.00
Herradura	40°	2cl 6.00 - 4cl 10.00	2cl 6.50 - 4cl 11.00	2cl 7.00 - 4cl 12.00
Corralejo	38°	2cl 5.50 - 4cl 9.50	2cl 6.00 - 4cl 10.00	2cl 6.50 - 4cl 8.00
1800	40°		2cl 7.00 - 4cl 12.00	2cl 5.50 - 4cl 7.00
Voodoo Tiki	40°	2cl 6.00 - 4cl 10.00	2cl 6.50 - 4cl 11.00	2cl 6.50 - 4cl 12.00
Tres Sombreros	38°			2cl 6.00 - 4cl 10.00
Patron	40°	2cl 8.00 - 4cl 14.00	2cl 9.00 - 4cl 16.00	2cl 10.00 - 4cl 18.00
Don Julio	38°	2cl 6.50 - 4cl 10.50	2cl 7.00 - 4cl 12.00	2cl 8.00 - 4cl 14.00
30 30	38°			2cl 6.00 - 4cl 10.00
Maestro Tequilero	38°	2cl 7.50 - 4cl 13.00	2cl 8.50 - 4cl 15.00	
Milagro	38°	2cl 6.50 - 4cl 11.00	2cl 7.00 - 4cl 12.00	
Tres Generaciones	40°			2cl 8.00 - 4cl 14.00

MEZCAL

		BLANCO	REPOSADO	AÑEJO
Scorpion	38°	2cl 6.50 - 4cl 11.00	2cl 7.00 - 4cl 12.00	2cl 8.00 - 4cl 14.00
Beneva	40°		2cl 6.00 - 4cl 10.00	
El Senorio	40°	2cl 6.00 - 4cl 10.00	2cl 6.50 - 4cl 11.00	2cl 7.00 - 4cl 12.00

LIQUEURS

Agavero	38°	2cl 6.50 - 4cl 11.00	Liqueur de Tequila à base de Reposado et Añejo	
Chapala Café	40°	2cl 5.00 - 4cl 9.00	Liqueur de café à la Tequilla	

LE MEZCAL

TYPES ET CATEGORIES DE MESCAL

Le Mezcal est une boisson alcoolisée nationale du Mexique. Son appellation d'origine est plus récente (1994) que celle de la Tequila (1974). Il peut être produit à partir de plusieurs agaves tels que Angustifolia Han, Esperrima Jacobi, Weberi Cela Potatorum Zucc et encore bien d'autres espèces d'agave. Sa production se trouve principalement dans la région de Oaxaca au Mexique, mais aussi dans les états de Guerrero, Durango, San Luis Potosi, Zacatecas et 11 communes de Tamaulipas.

CATÉGORIES ET TYPES DE MEZCAL

Il existe 2 types "Type I" et "Type II" qui sont divisés en 4 classes :

1. Blanco: Pure, en principe mis directement en bouteille.
2. Joven: Du caramel y est ajouté afin de donner une couleur dorée.
3. Reposado: Vieillie en barils de chêne au minimum 2 mois.
4. Añejo: Vieillie en barils de chêne au minimum 12 mois.

MYTHE DU VER DANS LA BOUTEILLE

Selon certaines croyances Mexicaines, la dégustation du ver dans la bouteille de Mezcal donnerait pouvoir et virilité. D'autres disent qu'il s'agit uniquement d'un gadget commercial.

DIFFÉRENCE ENTRE MEZCAL ET TEQUILA

Les agaves du Mezcal sont traditionnellement cuites dans des fours en terre ou en pierre, ce qui rend la saveur du Mezcal plus fumée.

