

bateau -lavoir

RESTO BISTRO SOCIAL

Carte des boissons



SOFT DRINKS

Kinaï Cola (CH)	33 cl	6.00 CHF
Jus de pommes de genève (CH)	33 cl	6.00 CHF
Tonic Swiss Mountain Spring (CH)	20 cl	6.00 CHF
Ginger beer Swiss Mountain Spring (CH)	20 cl	6.00 CHF
<u>Thé froid maison</u> ♥	33 cl	<u>4.00 CHF</u>
<u>Limonade maison</u>	33 cl	<u>4.00 CHF</u>
Jus de tomate (CH)	20 cl	5.00 CHF
<u>Eau gazeuse</u>	75cl	<u>3.00 CHF</u>
Cold Maté (GE)	33 cl	6.00 CHF
<u>Sirops (VS)</u>	33 cl	<u>2.00 CHF</u>



CAFETERIE

Café/ espresso (GE)	4.00 CHF
Thé/ infusions (GE)	5.00 CHF





BIÈRES

Bières pression — artisanales

Swaff – Dr. Gabs Brewery <i>Lager suisse · blonde légère et désaltérante</i>	50 cl · 30 cl	8.00 CHF / 5.00 CHF
Red IPA – Meltingpote <i>Ambrée · aromatique, caramel et fruits</i>	50 cl · 30 cl	9.00 CHF / 6.00 CHF
Bière du moment <i>Selon nos envies</i>	50 cl · 30 cl	9.00 CHF / 6.00 CHF

Bières en bouteilles

Pépité <i>Sans Gluten</i>	33 cl	8.00 CHF
Swaff <i>Sans alcool</i>	33 cl	7.00 CHF
Écume – Brasserie du Mât, Genève <i>Blanche</i>	33 cl	8.00 CHF
Cidre – Sergette, Genève <i>Cidre 90% pommes 10% poire</i>	33 cl	8.00 CHF



LES SPRITZS DU BATEAU

Aperol Spritz <i>Aperol · prosecco · eau gazeuse</i>	12.00 CHF
Sarti Spritz <i>Liqueur pamplemousse · prosecco · eau gazeuse</i>	12.00 CHF
Mondoro Spritz <i>Liqueur fleur de sureau · prosecco · eau gazeuse · citron vert</i>	12.00 CHF
Swiss Spritz <i>Rhubarbe · prosecco · citron vert</i>	12.00 CHF
Tell Spritz <i>Pomme · prosecco · citron vert</i>	12.00 CHF





COCKTAILS SIGNATURE

La Foulque

Tequila · Poire du Valais · Cannelle

Coup de ♥

17.00 CHF

Le Grèbe Huppé

Gin · Abricot du Valais · romarin

17.00 CHF

L'Ombre

Rhum hibiscus · épices · citron vert

17.00 CHF



LONG DRINKS

Spiritueux + soft

13.00 CHF

Spiritueux premium + soft

16.00 CHF



Coup de ♥

Vodka LVX de Genève + Maté de Genève

MOCKTAILS

La Féra

citron vert · gingembre · hibiscus

8.00 CHF

Le Sandre

Gin sans alcool · poire du valais · cannelle

8.00 CHF

Spritz 0%

8.00 CHF



SPIRITUEUX · 4 CL

Gins 4cl - 40 à 43% vol.

Curtain's Gin	10.00 CHF
Gin du Léman (VD)	12.00 CHF
LVX Gin (GE)	14.00 CHF

Vodkas 4cl - 40 à 43% vol.

Trojka Pur Grain (CH)	10.00 CHF
LVX Vodka (GE)	12.00 CHF

Rhums 4cl - 40 à 49% vol.

Havana Club 3 Años — blanc	10.00 CHF
Havana Club Especial — ambré	10.00 CHF
Diplomatico Hors d'âge	14.00 CHF

Whiskies 4cl - 40 à 44% vol.

Jameson Irish Whisky	10.00 CHF
Woodford Reserve	12.00 CHF

Apéritifs 4cl - 12 à 30% vol.

Martini Blanc	7.00 CHF
Martini Rouge	7.00 CHF
Campari	7.00 CHF
Pastis Roue Libre (GE)	7.00 CHF
Suze	7.00 CHF

Digestifs 4cl - 15 à 50% vol.

Menthe, cannelle ou gingembre liqueur (GE)	8.00 CHF
Williamine — eau-de-vie de poire Williams (VS)	10.00 CHF
Abricotine — eau-de-vie d'abricot (VS)	10.00 CHF
Limoncello Lemon Brothers (VD)	9.00 CHF
Coing moitié-moitié (VS)	9.00 CHF
Framboisinetta (VS)	9.00 CHF
Amaretto Disaronno	8.00 CHF



CARTE DES VINS

Vins blancs 75cl

Chasselas Le lutin Domaine du Chafalet AOC Genève	5 CHF/dl - 35.00 CHF
Sauvignon blanc Domaine du Prieuré AOC Genève	7 CHF/dl - 45.00 CHF
Sauvignum Domaine des Dix-vins AOC Genève	8 CHF/dl - 45.00 CHF

Vins rouges 75cl

Gamaret Domaine du Prieuré AOC Genève	5 CHF/dl - 35.00 CHF
Maranoir Domaine du Manoir AOC Genève	7 CHF/dl - 45.00 CHF
Lune noire Domaine des Dix-vins AOC Genève	8 CHF/dl - 50.00 CHF

Vin rosé 75cl

Rosé de Mara Domaine du Manoir AOC Genève	5 CHF/dl - 37.00 CHF
--	----------------------

Bulles & champagnes 75cl

Prosecco DOC	7 CHF/dl - 45.00 CHF
Baccarat Rosé Mousseux AOC Genève	50.00 CHF
Lallier Champagne DOC	10 CHF/dl - 70.00 CHF





RESTO BISTRO SOCIAL ?

Le bateau lavoir est bien plus qu'un restaurant.
Porté par la Fondation et Association Astural, il est aussi un
espace de rencontres, d'accompagnement et de
transmission.

Les lundis, mardis et mecredis après-midi, le bateau
accueille notamment des familles autour de temps de
rencontre et d'ateliers.

Tout au long de l'année, nous accueillons également des
stagiaires en parcours de formation, afin de leur permettre
de découvrir les réalités des métiers de la restauration, au
contact de notre équipe et de nos clients.

Ici le travail social et la restauration partagent le même lieu,
avec une même idée: créer des rencontres, transmettre,
apprendre et faire ensemble.



