



TIFFANY BAR-RESTAURANT

CARTE DU BAR

TVA-VAT 7,7% INCL.
ETABLISSEMENT NON FUMEUR
SMOKE FREE ESTABLISHMENT



L'HEURE DE L'APÉRITIF

DE 17H À 20H

CHF

TAPAS / TAPAS

Légumes confits et toast à l'ail <i>Confit vegetables and garlic toast</i>	12.-
Croquettes au fromage et jambon de pays <i>Cheese croquette and country ham</i>	14.-
Crevettes croustillantes (8 pièces) <i>Crispy shrimps (8 pieces)</i>	14.-
Sardines à l'huile millésimé <i>Vintage oil sardines</i>	19.-

PLANCHES / GOURMET BOARDS

Assiette de fromages <i>Cheese plate</i>	16.-
Assiette de charcuterie <i>Delicatessen plate</i>	18.-
Assiette de fromages et charcuterie <i>Cheese and delicatessen plate</i>	21.-



COCKTAILS SIGNATURES	10 CL	CHF
DRAGONFLY Rhum brun, Grand Marnier®, liqueur de cacao, black walnut bitter, jus d'ananas <i>Dark rum, Grand Marnier®, cacao liquor, black walnut bitter, pineapple juice</i>		16.-
THE GREAT GATSBY Cognac, téquila, Cointreau®, citron vert, sirop spicy, Perrier® <i>Cognac, tequila, Cointreau®, lime, spicy syrup, Perrier®</i>		18.-
BOOTLEGGER Gin, cachaça, rhum blanc, citron vert, bitter lemon <i>Gin, cachaça, white rum, lime, bitter lemon</i>		16.-
BELLE EPOQUE Vodka, rhum brun, Champagne Deutz®, sirop de canne, citron vert, framboises fraîches <i>Vodka, dark rum, Champagne Deutz®, cane syrup, lime, fresh raspberries</i>		18.-
OLD TIFFANY Bourbon, sucre roux, cherry bitter, combava, Perrier® <i>Bourbon, brown sugar, cherry bitter, kumbawa, Perrier®</i>		16.-
COCKTAILS AU CHAMPAGNE	20 CL	CHF
BELLINI Champagne Deutz®, crème de pêche, jus de pêche <i>Champagne Deutz®, peach liqueur, peach juice</i>		18.-
ROSSINI Champagne Deutz®, crème de fraise, jus de fraise <i>Champagne Deutz®, strawberry liqueur, strawberry juice</i>		18.-
CHAMPAGNE COCKTAIL Cognac, Champagne Deutz®, Angostura bitter® <i>Cognac, Champagne Deutz®, Angostura bitter®</i>		18.-



COCKTAILS CLASSIQUES

★ ★★ ★★★★★

SOUR

Jus de citron, sirop de canne

Lemon juice, cane syrup

Gin - *Gin*

14.- 16.- 18.-

Whisky - *Whisky*

16.- 18.- 20.-

Rhum - *Rum*

16.- 18.- 20.-

DRY MARTINI

Dry Vermouth

Vermouth Dry

Gin - *Gin*

14.- 16.- 18.-

Vodka - *Vodka*

14.- 16.- 18.-

FIZZ

Jus de citron, sucre, Perrier®

Lemon juice, sugar, Perrier®

Gin - *Gin*

14.- 16.- 18.-

Whisky - *Whisky*

16.- 18.- 20.-

Rhum - *Rum*

16.- 18.- 20.-

Vodka - *Vodka*

14.- 16.- 18.-

JULEPS

Sucre de canne, menthe fraîche, citron vert

Cane sugar, fresh mint, lime

Rhum - *Rum*

14.- 16.- 18.-

Whisky - *Whisky*

16.- 18.- 20.-

Tequila - *Tequila*

16.- 18.- 20.-



CLASSIQUE :

GORDON'S, ABSOLUT, SAILOR JERRY, JOSE CUERVO BIANCO



PREMIUM :

BOMBAY SAPPHIRE, BELVEDÈRE, MOUNT GAY ECLIPSE, HERRADURA REPOSADO



CONNAISSEUR :

TANQUERAY 10, GREY GOOSE, HAVANA CLUB 7 ANS, PATRON ANEJO



COCKTAILS CLASSIQUES

★ ★★ ★★★★★
16.- 18.- 20.-

LONG ISLAND ICED TEA

Rhum blanc, vodka, tequila, gin, Cointreau®, citron
White rum, vodka, tequila, gin, Cointreau®, lemon

OLD FASHIONED

Bourbon, sucre blanc, Perrier®, Angostura bitter®
Bourbon, white sugar, Perrier®, Angostura bitter®

MANHATTAN

Whisky, vermouth rouge, Angostura bitter®
Whisky, red vermouth, Angostura bitter®

SEA BREEZE

Vodka, jus de cranberry, jus de pamplemousse
Vodka, cranberry juice, grapefruit juice

MAI TAI

Rhum blanc, rhum brun, Cointreau®,
sirop d'orgeat, jus d'ananas
*White rum, dark rum, Cointreau®,
orgeat syrup, pineapple juice*

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO

Jus de pomme, sucre, menthe fraîche, citron vert
Apple juice, sugar, fresh mint, lime

CRANBERRY SPRITZER

Jus de cranberry, citron vert, sirop de gingembre, Perrier®
Cranberry juice, lime, ginger syrup, Perrier®

CITRUS BERRY SPLASH

Jus de pamplemousse, jus de cranberry,
sirop de canne, fraises fraîches
*Grapefruit juice, cranberry juice,
cane syrup, fresh strawberries*



VINS AU VERRE - WINE BY THE GLASS 1 DL CHF

VINS BLANCS - WHITE

Chasselas, Domaine des Balisiers, Genève 🍷	2018	7.-
Pinot Grigio, D. Fraccaroli, Frioul, Italie	2017	7.50
Humagne Blanc, Cédric Flaction, Valais	2015	9.-
Chardonnay, Domaine des Balisiers, Genève 🍷	2016	10.-
Petite Arvine, La Cave du Moury, Valais	2017	11.-
Sancerre, F. Crochet, Sauvignon Blanc, Loire, France	2018	12.-
Rully, Chardonnay, J. Drouhin, Bourgogne, France	2017	12.-

VINS ROSES - ROSE

Rose de Lune, Domaine des Balisiers, Genève 🍷	2018	7.-
Puech Haut Prestige, Languedoc, France	2018	8.50

VINS ROUGES - RED

L'Îlot Noir, Domaine des Balisiers, Genève 🍷	2015	7.50
Gamay, Les Frères Dutruy, Vaud	2018	8.-
Nero d'Avola, Cantine Paolini, Sicile DOC, Italie	2018	8.-
Lune Rousse, Domaine des Balisiers, Gamaret, Genève 🍷	2016	9.-
Cabernet la Cote, Cave Berthaudin SA, Vaud	2015	11.-
St Emilion, Simon Blanchard, Bordeaux, France 🍷	2016	11.50

CHAMPAGNES ET BULLES

Deutz Brut Classic, Aÿ	15.-
Deutz Rosé, Aÿ	19.-
Prosecco di Valdobbiadene Superiore, Trévisie, Italie	11.-

VINS DOUX – SWEET WINES

Tariquet, Premières grives, Côtes de Gascogne, France	2015	9.-
Sauternes, Château Haut-Bergeron, Bordeaux, France	2013	14.-

🍷 Vin Bio ou en Biodynamie

BIERES - BEERS 33 CL CHF

Docteur Gab's Ipamena	13.-
Docteur Gab's Pepite	12.-
Docteur Gab's Houleuse	12.-
Docteur Gab's SWAF	9.-
Feldschlösschen sans alcool	8.-



SPIRITUEUX – SPIRITS (4 CL)

CHF

PORTO 16°

Sandeman Blanc	9.-
Sandeman Rouge	9.-
Graham's Tawny 10 ans	12.-
Graham's Tawny 30 ans	32.-

APÉRITIFS 15° À 45°

Campari	9.-
Martini rouge ou blanc	9.-
Belsazar blanc ou rouge	12.-
Pastis 51, Ricard,	9.-
Sailor AnejoSuze	9.-

GINs 40° À 47°

Gordon's	14.-
Bombay Sapphire	16.-
Tanqueray 10	18.-
Hendrick's	18.-
Monkey 47	20.-
Mare	22.-

VODKAS À 40°

Absolut	14.-
Stolichnaya	14.-
Ketel one	14.-
Belvédère	16.-
Grey Goose	18.-
Ciroc	18.-

TEQUILA 38° À 40°

Jose Cuervo Blanco	14.-
Herradura Reposado	18.-
Herradura Plata	18.-
Patron Anejo	28.-



RHUMS 38° À 40°

Sailor Jerry		12.-
Pampero Blanco		12.-
Havana Club	3 ans	14.-
Mount Gay Eclipse		14.-
Pampero Brun		14.-
Havana Club	7 ans	16.-
Zacapa 23		22.-
Dictator		22.-
Matusalem		25.-

WHISKIES 40° À 46° BLENDED

Johnny Walker Red Label		14.-
Johnny Walker Black Label		16.-
Chivas	12 ans	16.-
Monkey Shoulder		16.-
Dewars	12 ans	16.-

SINGLE MALT

Aberlour	12 ans	18.-
Glenmorangie	10 ans	18.-
Macallan Amber		20.-
Macallan	12 ans	26.-
Macallan	18 ans	90.-
Highland Park	12 ans	22.-
Highland Park	18 ans	50.-
Glenfiddich	12 ans	19.-
Glenfiddich	18 ans	30.-
Balvenie	12 ans	25.-
Oban	14 ans	26.-
Lagavulin	16 ans	24.-

BOURBON

Four Roses		14.-
Bulleit		16.-
Hudson Baby Bourbon		18.-
Woodford reserve		21.-

AUTRES

Jack Daniel's		16.-
Jack Daniel's Single Barrel		21.-
Jameson		14.-



DIGESTIFS (4 CL) CHF

COGNACS 40°

Hennessy VS	16.-
Hennessy XO	50.-

BAS ARMAGNACS 40°

De Castelfort VSOP	16.-
--------------------	------

CALVADOS 40°

Morin père & fils	16.-
-------------------	------

EAUX DE VIE 43°

Abricotine, Framboise, Mirabelle, Williamine	16.-
--	------

GRAPPA 40°

Di Barolo	14.-
Bottega Fumé	14.-
Maestri Bottega	18.-
Segnana	14.-
Segnana Sherry Cask	24.-

LIQUEURS 17° à 55°

Amaretto	12.-
Baileys	12.-
Cointreau	12.-
Get 27°	12.-
Grand Marnier	12.-
Kahlua	12.-
Limoncello	12.-





TIFFANY BAR-RESTAURANT

L'HEURE DU THÉ

Boissons au verre à prix modéré

Drinks by the glass at moderate price

Verre de lait froid, Cold milk	2,5 DL	3.-
Café glacé, Iced coffee	2,5 DL	4.20
Sirop à l'eau, Syrup	2,5 DL	2.-



L'HEURE DU THÉ

DE 14H À 22H

LE SUCRÉ / SWEET TREATS

Salade de fruits frais

Fresh fruit salad

Glaces et sorbets (la boule)

Ice-cream and sorbets (one scoop)

Sélection de douceurs

Selection of sweets

CHF

10.-

3.50

10.-

BOISSONS CHAUDES – HOT DRINKS

CAFÉS – COFFEES

Café, Espresso, Ristretto,

Cappuccino, Latte Macchiato, Renversé

Double Espresso

Chocolat chaud Ovomaltine

Chocolat chaud ou froid

CHF

4.20

4.90

6.-

6.-

6.-



L'HEURE DU THÉ

DE 14H À 22H

NOTRE SÉLECTION DE THÉ BY NEWBY

THÉ NOIR

English breakfast
Earl Grey
Darjeeling
Lapsang Souchong

THÉ VERT

Longing
Pearl de Jasmin
Fujian oolong

INFUSIONS

Camomille
Menthe Poivrée
Verveine

NOTRE THE D'EXCEPTION

Aiguille d'argent

Produit dans la province de Fujian, en Chine, ce thé blanc rare est fait à partir des bourgeons de feuilles du théier.

Les bourgeons duveteux sont simplement séchés au soleil pour un caractère propre, pure et délicat

CHF

6.-

6.-

9.-



BOISSONS FROIDES – COLD DRINKS

EAUX – WATERS

Perrier	33 CL	6.-
Valsér gazeuse ou naturelle	50 CL	7.-
Valsér gazeuse ou naturelle	75 CL	9.-
Badoit, San Pellegrino	50 CL	7.-
Evian	50 CL	7.-

SODAS

Coca-cola, Coca-cola zero	33 CL	6.50
Ramseier, Sprite,	33 CL	
Sinalco,	33 CL	
Thé froid citron	33 CL	
Ginger Ale, Schweppes Tonic	20 CL	
San Pellegrino Bitter	10 CL	

JUS DE FRUITS, NECTARS

Abricot, Ananas, Cranberry, Orange, Pêche, Pamplemousse, Tomate	20 CL	6.50
--	-------	------

JUS DE FRUITS FRAIS

Citron, Orange, Pamplemousse	20 CL	8.-
------------------------------	-------	-----

