

Manger



TACOS

Nos tacos sont servis avec d'authentiques tortillas au maïs et nos salsas maison.
(tortillas au blé disponible sur demande)

★ Quesabirria au bœuf & son consommé signature	9.-
Taco Al Pastor au Cochon de Jussy	8.50
Baja Fish taco croustillant	8.-
Quesabirria végétarien aux champignons	7.50
Taco végétarien du moment	7.50

À PARTAGER 35.- / personne



Le plateau de dégustation à partager dans la bonne humeur
3 tacos / personne à composer soi-même
avec une sélection d'accompagnements.

ACCOMPAGNEMENTS

Guacamole maison et Totopos avec salsa roja	8.-
Haricots rouges Frijoles	6.-
Pico de gallo	6.-
Riz rouge à la mexicaine	5.-
Maïs en salade	5.-

CHURROS x6

★ Churros à la confiture de mangue et piment	10.-
Churros au Nutella	10.-
Churros au sucre cannelle	8.-

MOCHIS GLACÉS x1 / 3.50 x2 / 6.50

Vanille Speculos et coeur coulant Caramel
Mangue Passion
Matcha
Citron Yuzu

N'hésitez pas à nous consulter pour toute question concernant les allergènes

Provenances : Bœuf (France) / Poisson (Alaska) / Tous nos prix s'entendent en Francs suisses, TVA incluse.

ROOFTOP

MOCKTAILS

LONG DRINKS

ENERGY DRINKS

VINS

SOFTS

COCKTAILS

BIÈRES PRESSION

ROOFTOP
105

Boire





COCKTAILS SIGNATURE

18.-

Tango Mango

Pisco, piment, mangue, citron vert, tonka

Aztek Margarita

Tequila, hibiscus, liqueur de cacao, citron vert

Mayahuel

Mezcal, Rhum, Campari, citron, tonka, jus d'ananas

Leche de Tigre

Rhum, lait de coco, pandan, citron vert

Rio Grande

Cachaça, aloe vera, citron vert, marjolaine

Spicy Mezcal Paloma

Mezcal, citron vert, pamplemousse, agave, tonic pamplemousse (piment jalapeños)

Besos de hibisco

Gin, sirop de tonka, citron vert, infusion hibiscus

ROOFTOP
105



COCKTAILS

16.-

Margarita

Margarita Spice

Tommy's Margarita

Mojito

Caipirinha

Espresso Martini

Paloma

Porn Star on the Rock

APÉRITIFS

Pastis Ricard

10.-

Pastis Roue Libre (GE)

12.-

Saint Germain Hugo

13.-

Aperol Spritz

13.-

Berganeth Spritz

15.-

Vermouth blanc, Prosecco, sirop bergamote et aneth,
citrus et Soda water

Italicus Spritz

15.-

Liqueur de bergamote, Prosecco, soda water

Punch Maison

15.-

Rhum blanc, jus (banane / pêche / orange / ananas),
sirop de tonka et citron vert

rooftop 105

LONG DRINKS

Vodka

Ketel One 15.-

Grey Goose 17.-

Avec Red Bull
et Tony Maté +2.-

Rhum

Bacardi Spiced 15.-

Bacardi Añejo 17.-

Bacardi Añejo 8 18.-

Santa Teresa 1796 19.-

Gin

Bombay Sapphire 15.-

Tanqueray 17.-

Bombay Sapphire
Premier Cru 19.-

Tequila

Cazadores Blanco 15.-

Patrón Silver 17.-

Patrón Añejo 18.-

Patrón Reposado 19.-

Don Julio Reposado 20.-

Whisky

Black Label 15.-

Bulleit Bourbon 17.-

Angel's Envy 19.-

Mezcal

Montelobos 17.-

Casamigos
Mezcal Joven 19.-

MOCKTAILS

12.-

Negroni 0

Tanqueray 0,
Martini Floreale,
Jsotta Aperitivo

Abricot vibes

Red bull abricot,
Gnamankoudji, abricot
et eau pétillante

Mocktail du moment

SOFTS

Eau plate, gazeuse - 3.3dl **5.-**

Ginger beer - 2dl **5.-**

Bitter lemon - 2dl **5.-**

Jus d'ananas - 3.3dl **5.-**

Tonic Water - 3.3dl **6.-**

Coca cola, Coca cola 0 - 3.3dl **6.-**

Fuse Tea lemon ou pêche - 3.3dl **6.-**

El Tony Maté - 3.3dl **6.-**

Jus de pommes de Collex Bossy - 3.3dl **7.-**

Chari'tea green ou red - 3.3dl **7.-**

Lemonade passion, orange sanguine - 3.3dl **7.-**

Energy Drinks

6.-

2.5dl

Red Bull
Energy Drink

Red Bull
Sugarfree

Red Bull
Abricot-Fraise

FAIT MAISON

Limonade authentique - 3.3dl **7.-**

Bissap Thé froid hibiscus - 3.3dl **7.-**

Gnamakoudji gingembre - 3.3dl **8.-**

Tepache biere d'ananas - 3.3dl **8.-**





BIÈRES PRESSION

Bière du Rooftop 105

Blonde, 5%, Rep. Tchèque

3.3dl 

6.-

5dl 

9.-

Blue Moon

Blanche, 5,4%, Canada

6.-

9.-

Pépité, Dr. Gab's

Pale-Ale, 4,8%, Suisse

6,50

9,50

Ipanema, Dr. Gab's

IPA, 6%, Suisse

6,50

9,50

BIÈRES BOUTEILLES

Corona 0% - 3.3dl

8.-

Corona - 3.3dl

9.-

Pacifico - 3.5dl

10.-

Modelo Negro - 3.5dl

10.-





VINS



Blancs

1dl

7,5dl

1,5l

Cuvée Léa

Domaine de la Côte d'Or, Anières (GE)

7.-

45.-

Dolcino

Domaine des Dix Vins, Hermance (GE)

8,50

55.-

Rosés

Rosé de Gamay

Domaine de la Côte d'Or, Anières (GE)

7.-

45.-

90.-

Rosé de Pinot noir

Domaine de la Côte d'Or, Anières (GE)

8,50

55.-

Rouges

Cabernet Franc

Domaine des Dix Vins, Hermance (GE)

7.-

45.-

Pinot noir

Domaine de Beauvent (GE)

8,50

55.-



BULLES

1dl

7,5dl

Prosecco Martini

6.-

45.-

Muscabulle

Domaine Les Perrières (GE)

-

55.-

Pet Nat

Domaine de Chambet (GE)

-

75.-

Ruinart brut

-

180.-

Ruinart Rosé

-

210.-