



Cocktails

Spritz genevois (<i>Apérol, mousseux genevois, eau gazeuse</i>)	10.-
Mimosa genevois (<i>Jus d'orange pressée, mousseux genevois</i>)	10.-
Bellini genevois (<i>Jus de pêche, mousseux genevois</i>)	10.-
Americano (<i>Campari, martini rouge, eau gazeuse</i>)	10.-
Cuba Libre (<i>Rhum, cola, jus de citron vert</i>)	10.-
Daiquiri (<i>Rhum, jus de citron vert, sirop de sucre</i>)	10.-
Margarita (<i>Tequila, cointreau, jus de citron vert</i>)	10.-
Bloody Mary (<i>Vodka, jus de citron, jus de tomate, sauce worcestershire, tabasco</i>)	10.-
Negroni (<i>Gin, Campari, martini rouge</i>)	10.-
Moitié-moitié (<i>Eau-de-vie poire william, liqueur de poire william</i>)	10.-



Bière, Panaché, Monaco

Bière pression « Eichhof »	2dl	3.-	3dl	4.-	5dl	6.-
Panaché	2dl	3.-	3dl	4.-	5dl	6.-
Monaco	2dl	3.-	3dl	4.-	5dl	6.-



Nos vins blancs

Chasselas / Domaine des abeilles d'or – Satigny	1dl	4.50.-	75cl	18.-
Sauvignon blanc / Domaine des trois étoiles – Peissy	1dl	4.50.-	75cl	28.-



Nos vins rosés

Assemblage Garanoir-Gamaret « L'instant rosé »	1dl	5.50	75cl	25.50.-
<i>Cave de Genève</i>				

Assemblage Garanoir-Gamaret « L'instant rosé »	1dl	5.50	75cl	25.-
<i>Cave de Genève</i>				



Nos vins rouges

Gamay « Belles-filles » / Cave de Genève	1dl	4.50.-	75cl	19.-
Pinot noir « Le vieux clocher » / Domaine des bossons – Satigny	1dl	4.50.-	75cl	19.-
Assemblage Syrah-Gamaret « la Clémence » <i>Cave de Genève</i>	1dl	4.50.-	75cl	32.-



Nos vins mousseux

Assemblage Chardonnay-Pinot gris « Cuvée Emilie brut » <i>Cave de Genève</i>	1dl	4.50.-	75cl	22.-
--	-----	--------	------	------

FONDATION CLAIR BOIS

Restaurant Clair de Lune

CARTE DES BOISSONS



Horaires

Du lundi au vendredi
De 07h30 à 15h30

Clair Bois-Pinchat

Chemin Henri-Baumgartner 5
1234 Vessy

Réservations

traiteur@clairbois.ch
022 827 89 62

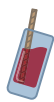


Boissons sans alcool



Eaux minérales

Henniez bleue / verte / rouge	33cl	3,50.-	100cl	5.-
-------------------------------	------	--------	-------	-----



Sirop GRTA (art.30)

Fraise / framboise / menthe	30cl	2,50.-
-----------------------------	------	--------



Sodas

Coca-cola / Coca zéro	33cl	4.-
Fanta	33cl	4.-
Nestea citron / Nestea pêche	33cl	4.-
Verre de limonade (art.30)	30cl	2,50.-
San bitter	10cl	4.-



Jus et nectars

Jus d'oranges pressées	20cl	5.-
Jus de pommes GRTA	30cl	5.-
Jus « Michel » abricot / ananas / pêche / tomate	20cl	4.-



Cocktails sans alcool

Virgin valaisan (jus d'abricot, limonade, jus de citron vert, sirop de menthe)	6.-
Virgin Spritz (bitter apérol, limonade, eau gazeuse)	6.-



Cafétrie

Café	3.-
Expresso	3.-
Ristretto	3.-
Double expresso	3.-
Café glacé	4.-
Renversé	3,80.-
Capuccino	3,80.-
Latte macchiato	3,80.-
Chocolat chaud ou froid – Caotina / Ovomaltine	3,80.-
Verre de lait (art.30)	2.-
Thé noir – Royal breakfast	3,90.-
Thé vert – Sencha natural leaf	3,90.-
Infusion Verveine	3,90.-
Infusion Menthe tinedja	3,90.-
Infusion Rooibush jardin rouge	3,90.-



Boissons alcoolisées



Apéritifs

Kir genevois	10cl	6.-
Porto rouge	4cl	6.-
Martini blanc	4cl	6.-
Martini rouge	4cl	6.-
Campari	4cl	6.-
Suze	4cl	6.-
Ricard	4cl	6.-



Liqueurs

Amaretto	4cl	8.-
Limoncello	4cl	8.-
Liqueur de williamine	4cl	8.-
Cointreau	4cl	8.-
Grand Marnier	4cl	8.-



Eaux-de-Vies

Abricot « Distillerie Saconnex-d'Arve »	2cl	9.-	4cl	18.-
Framboise « Distillerie Saconnex-d'Arve »	2cl	9.-	4cl	18.-
Kirsch « Distillerie Saconnex-d'Arve »	2cl	9.-	4cl	18.-
Poire William « Distillerie Saconnex-d'Arve »	2cl	9.-	4cl	18.-
Grappin « Distillerie Saconnex-d'Arve »	2cl	9.-	4cl	18.-
Brandy « Distillerie Saconnex-d'Arve »	2cl	9.-	4cl	18.-
Vodka « Xellent »	2cl	4,50.-	4cl	9.-
Gin n°2 « Distillerie Saconnex-d'Arve »	2cl	5,50.-	4cl	11.-
Rhum Agricole, blanc « J.M »	2cl	4.-	4cl	8.-
Tequila blanco « Cazadores »	2cl	4.-	4cl	8.-
Scotch Whisky « Lagavulin »	2cl	7.-	4cl	14.-
Irish Whiskey « Jameson »	2cl	4.-	4cl	8.-
Tennessee Whiskey « Jack Daniel's »	2cl	4,50.-	4cl	9.-
Bourbon « Jim Beam »	2cl	4.-	4cl	8.-