

COCKTAILS

5 cl à 20 cl – 40°

LES CLASSIQUES

Bloody Mary Vodka, jus de tomate, citron, Assaisonnement	18	Old Cuban Rhum brun, citron, sucre, menthe, prosecco	18
Caipirinha Cachaça, citron, cassonade	18	Ti-Punch Rhum, citron vert, cassonade	18
Caipiroska Vodka, citron, cassonade	18	Margarita Tequila, cointreau, citron	18
Piña Colada Rhum, crème de coco, jus d'ananas	18	Negroni Martini rouge, campari, gin, zestes d'orange	18
Old Fashioned Bourbon, angostura, zestes d'orange, cassonade	19	Sex on the Beach Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange	18
Daiquiri (fraise, framboise ou passion) Rhum, citron, sucre	18	Basilic Smash Gin, citron, sucre, basilic frais, blanc d'œuf	19
Cosmopolitain Vodka, cointreau, citron, jus de cranberry	18	Gin Fizz Gin, citron, eau pétillante, sucre	18
Long Island Iced Tea Vodka, gin, rhum blanc, triple sec, tequila, citron, coca-cola	20	Mojito (fruits rouges ou passion) Rhum, citron, menthe, cassonade, soda	18
Porn Star Martini Vodka, sirop de vanille, citron, purée passion, prosecco	19	Espresso Martini Vodka, kahlua, sirop de sucre de canne, café	19

Création du Barman 20

LES MULES

Moscow Mule Vodka, citron, ginger beer, angostura	18	Jamaican Mule Rhum brun, citron, ginger beer, angostura	18
London Mule Gin, citron, ginger beer, angostura	18	Mexicano Mule Tequila, citron, ginger beer, angostura	18
French Mule Chartreuse, citron, ginger beer, angostura	20	Berlin Mule Jägermeister, citron, ginger beer, angostura	18

LES SOURS

Amaretto Sour Amaretto, citron, sucre, blanc d'œuf	18	Frangelico Sour Frangelico, citron, sucre, blanc d'œuf	18
Whisky Sour Whisky, citron, sucre, blanc d'œuf	18	Pisco Sour Pisco, citron, sucre, blanc d'œuf	18

LES CREATIONS

Tellement Bon ! Vodka, jus de citron, sucre de canne, , fernet branca	19	Kiwi Martini Tequila, liqueur de kiwi, jus de citron, sirop de sucre de canne	19
Nippon's Whiskey Whiskey, sirop d'orgeat/sésame, jus d'orange, jus de citron, laphroaig	19	La Cagole Rhum, sirop vanille, ananas, citron, purée passion, fruits rouges	19
Green Beast Anisé, jus de citron, sirop de sucre de canne, eau pétillante	19	Moxxi's Ruby Gin, campari, framboise, sirop d'agave, cranberry	19
Last Word Gin, chartreuse, luxardo maraschino, jus de citron	20	Poire d'Hernan Cachaça, purée de poire, jus de pomme, sirop de cacao, jus de citron	19

LES ROUSTES D'YVETTE

Cocktails et long drinks au choix

1l - 50 à 80
3l - 140 à 200

MOCKTAILS

Virgin Mojito	12	Virgin Spritz	12
Yvette Passion, ananas, limonade, grenadine	12	Rose Red Fruits rouges, ananas, citron, sirop d'agave	12
Virgin Colada	12	Autre	12

APERITIFS

4 cl – 10° à 47°

Apérol Spritz	13	Campari + accompagnement	8
Sarti Spritz	13	Fernet Branca + accompagnement	7
Campari Spritz	14	Suze + accompagnement	7
Saint Germain Spritz Liqueur de sureau, prosecco, menthe	15	Pimm's Cocktail Pimm's, limonade, fruits	13
Kir Pêche ou Cassis	8	Martini Blanc	7
Kir Prosecco	9	Martini Rouge	7
Ricard	7	Absinthe	12
Cynar	7	Lillet	7
Noilly-Prat	9		

BIERES

5° à 8°

	25 cl	50 cl	25 cl	50 cl
Valaisanne (blonde)	5.50	9	Magners (cidre)	5.50 9
Cardinal (blanche)	5.50	9	Picon Bière	6 10
Brooklyn (ambrée)	5.50	9	Monaco	5 8.50
Brooklyn IPA	5.50	9	Panachée	5 8.50
Guinness	5.50	9		

Nos bières pressions sont disponibles en verre de 1 litre (17.-) ou pichet de 2 litres (34.-)

BOUTEILLE (33cl)

Corona	8	Feldschlösschen (s/alcool)	6.50
Desperados	8	IPA (s/alcool)	6.50

VINS

12 à 14°

BLANCS

	1dl	7.5 dl
Sauvignon Blanc, Les Perrières, GE	8.50	58
Chardonnay Belles-Filles, La Cave de Genève, GE	7	47
Petite Arvine, Trésors de Familles, VS	10.50	73
Pinot Grigio, Tenuta Sant'Anna, IT	7	47

ROSES

Château Maravenne, AOP Côtes de Provence (Bio), FR	8	54
---	---	----

ROUGES

Gamaret, Cœur de Clémence, La Cave de Genève, GE	9	63
Malbec, Domaine Bousquet (Bio), AR	7	49
Syrah Crozes-Hermitage Hugo et Pauline Villa, Vallée du Rhône, FR	8.50	59

CHAMPAGNES & PETILLANTS

1 dl – 11° à 12.5°

	1dl	7.5 dl
Lallier Blanc, brut		110
Lallier Rosé		150
Prosecco	7	60

SHOTS

2 cl – 20° à 40°

Shots Classiques	6
Shots Maisons	6.50
Shots Supérieurs	7.50
Shots Premiums	12
Shots Clase Azul / Patron El Cielo / Hibiki	20

LE METRE D'YVETTE

10 shots de l'alcool de votre choix + 2 offerts (à partir de 60.-)

Grenade Vodka ou tequila shot, jägermeister, red bull	15
Jägerbomb Jägermeister, red bull	8

SHAKERS

20 dl – 25°

Shaker au choix	40
-----------------	----

MINERALES

*Boissons à prix modérés

Coca, Coca Zéro* (33 cl)	5.50	San Pellegrino (0.5 dl)	5.50
Iced Tea Pêche/Citron (33 cl)	5.50	Perrier (33 cl)	5.50
Sprite (33 cl)	5.50	Aqua Panna (33 cl)	5.50
Limonade Maison	5.50	El Tony Mate (33 cl)	6
Crodino (17.5 cl)	5.50	Red Bull (25 cl)	7
Thomas Henry Tonic (20 cl)	5.50	Sirop* (25 cl)	3
Thomas Henry Ginger Beer (20 cl)	5.50	Jus de Fruits* Ramseier (30 cl)	5

DIGESTIFS & LIQUEURS

4 cl – 11° à 55°

Cognac Bisquit Dubouché	17	Chartreuse Verte	16
Amaretto	11	Aquavit Linie	14
Baileys	11	Williamine	12
Get 27	11	Abricotine	14
Limoncello Maison	12	Bénédictine	14
Jägermeister	12		

LONG DRINKS

4 cl – 11° à 55°

Servis avec accompagnement +1.-
Servis avec Red Bull ou Mate +2.-

GINS		RHUMS	
4 cl	Btl.	4 cl	Btl.
Bombay Sapphire	17	Bacardi Blanc	16 160
Hendrick's	18	Bacardi 4 ans	17
Monkey 47	19	Appleton Estate	17
		Trois-Rivières Blanc	17
		Plantation OFDT	18
		Zacapa	20
		Santa Teresa	19 250
TEQUILAS		WHYSKYS	
Cazadores Bianco	16	Jameson	17 160
Patron	20	Jack Daniel's	17 160
Reposado, silver, XO café		Glen Grant Arboralis	18 220
Patron El Cielo	40	Laphroaig	20
MEZCAL		42 Below	17 130
Monte Lobos	20	Hibiki	36
VODKAS		Grey Goose	18 210
		Wild Turkey Bourbon / Rye	18

Prix en CHF, TVA 8.1% et service inclus



HORAIRES

LUNDI	17:30 - 00:00
MARDI	17:30 - 01:00
MERCREDI	17:30 - 01:00
JEUDI	17:30 - 02:00
VENDREDI	17:30 - 02:00
SAMEDI	18:00 - 02:00

LES TAPAS D'YVETTE

Carte de tapas de saison à retrouver sur ardoise
En cas d'allergies ou d'intolérances veuillez-vous adresser au staff qui vous renseignera volontiers

SERVICE AU BAR MERCI 

RESERVATIONS : +41 22 735 15 55
INFO@YVETTEDEMARSEILLE.CH