

# NOS COCKTAILS



## Lime Bloom

Gin Nordés, Giselle Royale, jus de citron vert

17.

## Sbagliato

Campari, Sweet Vermouth, Prosecco, olive Gordal

16.

## Come Together

Chartreuse verte, Saint-Germain, Ginger Beer, jus de citron vert

17.

## Green Tambourine

Gin Tanqueray Sichuan, Basilic, jus de citron vert

17.

## Gigi Spritz

Giselle Royale, Prosecco, pamplemousse

16.

## Naked & Famous

Mezcal, Chartreuse jaune, Aperol, jus de citron

17.

## 'Berry Fields


Champagne, Chambord, crème de cassis, framboise

21.

# NOS COCKTAILS 0%

<b>Amaro Dream</b>	12
Vermouth 0%, San Bitter, jus de cranberry, jus de citron	
<b>Garden Fresh</b>	12
Kombucha, fraise, basilic, jus de citron	

# BIERES

<b>La bière Gigi</b>	8
en bouteille 33cl, produite par Meltingpote, étiquette faite par nous !	
<b>Valaisanne Lager</b>	6 / 9
Pression 30cl   50 cl	
<b>Valaisanne Blanche</b>	6 / 9
Pression 30cl   50 cl	
<b>Brooklyn The Stonewall Inn IPA</b>	6 / 9
Pression 30cl   50 cl	
<b>Dr Gab's Placebo 0%</b>	8
Bouteille 33cl	
 <b>Dr Gab's Swaf 0%</b>	7
Bouteille 33cl	

# BOISSONS FRAICHES

**Limonade maison** 6.50  
au citron, pétillante et rafraîchissante - 30cl

**Thé froid maison du moment** 6.50  
Hibiscus & citron vert / Thé noir & citron - 30cl

**Jus de pommes pétillant de Genève** 8  
Label Pomme, Cidrie artisanale à Gy - 30cl

**Eau de Mar** 8  
infusée au marc de merlot, Domaine du Chambet à Gy - 33cl

**Kombucha Archipel** 8  
à la feuille de figuier ou à la feuille de clémentine - 33cl

**Kombucha Verveno** 8  
à l'hibiscus, gingembre et citron vert - 33cl

**Nectar Opaline du Valais** 7  
Poire / Abricot - 25cl

**San Bitter / Crodino** 6  
10cl

**Eau filtrée Gigi** 4.20  
Plate ou gazeuse, par nos fontaines filtrantes - 75cl



# CAFETERIE

Ristretto	4
Espresso	4
Café	4.20
Macchiato	4.80
Cappuccino	5.50
Latte macchiato	5.50
Renversé	5.50
Chocolat chaud ou froid	5.50
Café glacé	6.80
Thés & Tisanes	5
Tea Repertoire à Carouge par Sujin Lee	

