

TAPAS

Dès 15h00

Assortiment Asiatique Nems de légumes, Gambas Kadaïf, Crevettes japonaises, Tempura de perche du lac	<i>8 pièces 30.-</i>
Assortiment Riverside Mini-Cheeseburgers, Fondants à l'italienne, Délice de saumon, Toasts au foie gras	<i>8 pièces 30.-</i>
Mini-Hamburgers* Viande hachée, sauce BBQ, salade, tomates, oignons	<i>6 demi-pièces 23.-</i>
Mini-Cheeseburgers Viande hachée, fromage, sauce BBQ, salade, tomates, oignons	<i>6 demi-pièces 25.-</i>
Gambas Kadaïf En croûte de pommes de terre	<i>6 pièces 17.-</i>
Fondants à l'italienne* Tomates, mozzarella, fondue sur pain aux olives, herbes fraîches	<i>6 pièces 18.-</i>
Délice de saumon fumé Saumon fumé sur canapé toasté	<i>6 pièces 22.-</i>
Toasts au foie gras maison "IGP sud-ouest" Chutney de figues	<i>6 pièces 26.-</i>
Assortiment Suisse de charcuterie et de fromages	<i>30.-</i>
Assiette de jambon cru Suisse	<i>16.-</i>
Assiette de viande séchée Suisse	<i>25.-</i>
Assiette de fromages	<i>15.-</i>

TVA 8% comprise / *Peut être servi jusqu'à 1h30

CHAMPAGNES

	10cl	37cl	75cl	Magnum 150cl
Champagne Laurent Perrier Brut	18.-	70.-	115.-	220.-
Champagne Laurent Perrier Rosé			190.-	350.-
Champagne Castellane Rosé	20.-			
Champagne Dom Perignon Brut 2004			390.-	
Champagne Dom Perignon Rosé 2004			610.-	
Champagne Cristal Roederer Brut 2005			390.-	
Champagne Krug			350.-	
Champagne Salon, Blanc de Blancs 1999			720.-	



VINS BLANCS

	10cl	50cl	75cl	Magnum 150cl
GENÈVE Chardonnay, Domaine les Perrieres 2015		9.-	49.-	
Scheurebe, Domaine les Faunes 2014 *70cl		10.-	*58.-	
VAUD Aigle «Les Murailles», H. Badoux 2013 *37.5cl			*35.-	65.-
VALAIS Blanc de Mer, Germanier 2014		9.-	53.-	
Petite Arvine sèche, C. de Mt. de Lens 2014			63.-	
Petite Arvine douce, C. de Mt. de Lens 2013		10.-	63.-	
FRANCE Côte Tariquet, Gascogne 2014		9.-	53.-	
Chablis La Pierrelée, La Chablisienne 2013		10.-	61.-	
Pouilly-Fumé, AOC Jean Redde 2014		10.-	58.-	
Meursault Les Criots, Domaine Ballot-Millot 2014			119.-	

VINS ROSÉS

FRANCE Caprice de Clémentine, côte de Provence 2015	9.-	56.-	109.-
La Chapelle Gordonne - AOC Côtes de Provence 2015		72.-	140.-
Chateau Minuty, Cuvée Rose et Or 2015		75.-	150.-
Domaine de Ott 2015		84.-	170.-
Chateau Les Valentines, côte de Provence 2013			Jeroboam 300cl 240.-

VINS ROUGES

GENÈVE Pinot noir, Le Vieux Clocher de Peissy 2014	9.-	49.-	
Gamaret Les Perrières, Peissy 2011		59.-	
VALAIS Rouge de Terre, AOC Germanier	9.-	57.-	
Cayas, Syrah du Valais, Germanier 2013		109.-	
FRANCE L'Héritage de Chasse-Spleen, Ht Médoc 2013	10.-	61.-	118.-
Chateau Luchey Halde, Pessac-Leognan 2010		87.-	
Chateau Kirwan 3 ^e Grand Cru Classé, Margaux 2009		190.-	
Chateau Léoville-Poyferré 2 ^e Grand Cru Classé, St Julien 2005		290.-	
Gruaud Larose, Saint Julien 2 ^e 2012		145.-	
Crozes-Hermitage, Les Pierrelles 2013		63.-	
Chassagne Montrachet 1 ^{er} Cru, clos St Jean 2012		98.-	
Charmes-Chambertin Grand Cru, La Vougeraie 2009		260.-	
Chateaufort-du-pape, Domaine de la Solitude 2013		80.-	
ESPAGNE Coto de Imaz, Rioja Reserva 2010	10.-	63.-	
ARGENTINE Finca la Colonia, Malbec 2012	9.-	57.-	
CHILI Tabali, Carmenère Réserve 2012	9.-	56.-	

*Sous réserve de changements de millésimes

HAMBURGERS

Le Classic Steak haché de boeuf, tomate, confit d'oignons, concombre et salade <i>Beef burger, tomato, onion chutney, cucumber and lettuce</i>	24.-
Le Cheese Steak haché de boeuf, cheddar, tomate, confit d'oignons, concombre et salade <i>Beef burger, cheese, tomato, onion chutney, cucumber and lettuce</i>	26.-
Le Royal Steak haché de boeuf, bacon grillé, œuf au plat, tomate, confit d'oignons, concombre et salade <i>Beef burger, grilled bacon, fried egg, tomato, onion chutney, cucumber and lettuce</i>	28.-
Le Chicken Steak haché de poulet, sauce blanche, oignons frits et salade <i>Chicken burger, white sauce, fried onions and lettuce</i>	28.-

SALADES

	En entrée / En plat
Chèvre chaud Rôti au miel, tapenade d'olives noirs et truffes d'été <i>Hot goat cheese roasted in honey, tapenade from black olives and summer truffle</i>	19.- / 32.-
Caesar / Caesar's Poulet rôti servi froid, anchois, toast, oeuf mollet, copeaux et chips de parmesan <i>Roast chicken served cold, anchovies, croutons, hard boiled egg, parmesan</i> Avec bacon / <i>With bacon</i>	18.- / 29.- 20.- / 31.-
Tomate & Mozzarella Déclinaisons de tomates, Mozzarella di Bufala, fleur d'huile d'olive du Domaine Koronokes <i>Selection of tomatoes, Mozzarella di Bufala, olive oil "Domaine Koronokes"</i>	14.- / 25.-

LES CLASSIQUES

Filets de perches / Perch filets <small>Selon arrivage</small> Du lac Léman de notre pêcheur genevois*, façons meunière aux herbes fraîches <i>Fresh from our local fisherman, style "meunière" (lemon and butter)</i>	48.-
Tartare de bœuf «Tradition» / Traditional beef Tartare Mesclun de salade / <i>Leaf salad</i>	28.-
Carpaccio de bœuf / Beef Carpaccio Copeaux de vieux parmesan, câpre fleurs et tomates confites <i>Parmesan shavings, caperberries and tomato confit</i> Avec frites et salade / <i>With chips and salad</i>	28.- 33.-

Bœuf, poulet, jambon: origine suisse. Certaines suggestions: UE

CAFÉS

Café / Espresso / Ristretto	4.20
Double Espresso	7.50
Café au lait / Renversé	5.50
Cappuccino	6.50
Latte Machiatto caramel ou amaretto	7.-
Café viennois	8.-
Irish coffee	13.-

THÉS

Thé / Infusion Sirocco <i>Théière (1 pers)</i>	6.-
Black Vanilla	
Ceylon Sunrise	
Gentle Blue	
Black Chai	
Green Tropic	
Japanese Sencha	
Jasmine Dragon Pearls	
Moroccan Mint Piz Palù	
Purple Breeze	
Red Kiss	
Rooibos Tangerine	
Verbena	

CHOCOLATS

Chocolat chaud	5.-
Lait froid* 30cl	4.50
Chocolat viennois	8.-

NECTARS & JUS DE FRUITS

Abricot 20cl	6.-
Orange 20cl	6.-
Fraise 20cl	6.-
Ananas 20cl	6.-
Cranberry 20cl	6.-
Pamplemousse rose 20cl	6.-
Tomate 20cl	7.-
Jus d'orange pressé 20cl	9.-
Jus de citron pressé 20cl	9.-

DESSERTS

Tarte fine aux pommes avec boule de glace artisanal	9.- 12.-
Fondant au chocolat avec boule de glace artisanal	12.-
Cheese cake aux fruits rouges	12.-
Café gourmand	12.-

Glaces artisanales

Vanilla	
Chocolat	
Café	
Fraise / Strawberry	
Sorbet citron / Lemon	
La boule	4.50
Chantilly	2.-
Sauce chocolat	2.-

VIENNOISERIES

Croissant	2.50
Croissant au chocolat	3.50

SODAS

Coca Cola 30cl	6.-
Coca Cola light 30cl	6.-
Sprite 30cl	6.-
Thé froid citron 30cl	6.-
Orangina 25cl	6.-
Jus de pommes* 30cl	5.50
Schwepes 20cl	6.-
Red Bull 25cl	7.50
Perrier 33cl	6.-
Evian* 33cl	5.50
Valsler 50cl	6.50

*boissons à prix modéré

BIERES, ALCOOOLS & COCKTAILS

COCKTAILS

Bacardi Mojito Bacardi, citron vert, menthe	18.-
Bacardi Mojito Fraise Bacardi, citron vert, menthe, confit de fraises, fraises fraiches	21.-

Bacardi Mojito Royal Bacardi, Champagne, citron vert, menthe	23.-
--	------

Pimm's Pimm's, limonade	18.-
----------------------------	------

Caipirinha Cachaça, citron vert	18.-
------------------------------------	------

Caipirinha Fraise Cachaça, citron vert, confit de fraises, fraises fraiches	21.-
---	------

Caipiroska Vodka, citron vert,	18.-
-----------------------------------	------

Caipiroska Fraise Vodka, citron vert, confit de fraises, fraise fraiches	21.-
--	------

Riverside Vodka, Cointreau, jus de fraise, d'abricot et d'ananas	18.-
--	------

Margarita Tequilla, Cointreau, citron vert	18.-
---	------

White Russian Vodka, Kahlua, lait	18.-
--------------------------------------	------

Black Russian Vodka, Kahlua	18.-
--------------------------------	------

Cosmopolitan Vodka, Cointreau, jus de lime et cranberry	18.-
---	------

Sex on the beach Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de cranberry	18.-
--	------

Mai Thai Bacardi, citron vert, jus d'ananas jus de cranberry, sirop d'orgeat	18.-
--	------

Amaretto Sour Amaretto, sucre roux, citron vert	18.-
--	------

Bloody Mary Vodka, jus de tomates, sel de céleri, tabasco	18.-
---	------

Virgin Mojito	14.-
---------------	------

Virgin Mojito Fraise	16.-
----------------------	------

Virgin Riverside	14.-
------------------	------

BIÈRES PRESSION

Carlsberg bière blonde 25cl 6.- 50cl 10.-	
Panachée / Monaco 25cl 6.- 50cl 10.-	
Schneider Weisse bière blanche 30cl 7.- 50cl 10.-	

BIÈRES EN BOUTEILLE

Desperados 33cl	9.-
Corona extra 33cl	10.-
Brooklyn lager 35cl	10.-
Leffe brune 33cl	9.-
Feldschlösschen 33cl	9.- Sans alcool

APÉRITIFS

Martini bianco, rosso, rosato	4cl	10cl
Ricard / Pastis	9.-	
Porto	9.-	
blanc ou rouge		
Kir au Chardonnay	9.-	
Kir Royal	19.-	
Apérol Spritz	13.-	
Martini Royal	13.-	
bianco ou rosato		
Hugo	13.-	
Prosecco, sirop de fleur de sureau, citron vert, menthe fraîche		

DIGESTIFS

Limoncello	10.-
Moitié Moitié	14.-
Williamine	14.-
Abricotine	14.-
Framboisine	14.-
Grappa Nardini	15.-
Armagnac	15.-
Calvados	15.-

LIQUEURS

Amaretto	14.-
Cointreau	14.-
Bailey's	14.-
Malibu	14.-
Grand Marnier	14.-
Get 27	14.-
Williamine liqueur	14.-

VODKA

	shot 2cl	4cl	Bt 70cl
Vodka 42 Below	8.-	15.-	160.-
Vodka Belvedere	10.-	18.-	240.-
Vodka Grey Goose	10.-	18.-	240.-
Vodka Belvedere magnum	Jeroboam 175cl		540.-

TEQUILA

	shot 2cl	4cl	Bt 70cl
Sauza	8.-	15.-	160.-
Patron Silver	12.-	24.-	260.-

SHOOTERS

	shot 2cl	
B52	9.-	
Vodka Caramel / Fraise / Mangue	8.-	
Jagermeister	6.-	
Jagerbomb	8.-	
Sambuca	8.-	

RHUM

	4cl	Bt 70cl
Bacardi Superior	15.-	160.-
Havana Club Reserva	18.-	240.-
Zacapa 23 ans	21.-	260.-

GIN

	4cl	Bt 70cl
Gordon's	15.-	160.-
Bombay Sapphire	16.-	180.-
Hendrick's	20.-	240.-

WHISKY

	4cl	Bt 70cl
Jameson	15.-	160.-
J.B.	15.-	160.-
J. Walker rouge	15.-	160.-
J. Walker noir	18.-	220.-
Ballantines	15.-	160.-
Canadian Club	15.-	160.-
Jack Daniel's	18.-	220.-
Four Roses	18.-	200.-
Chivas	18.-	220.-
Glenfiddich	16.-	200.-
Oban West Highland 14 ans	20.-	240.-
Talisker Isle of Sky 10 ans	20.-	240.-

COGNAC

	4cl
Hennessy Fine de Cognac	18.-
Hennessy XO	32.-
Remy Martin VSOP	18.-

ACCOMPAGNEMENT

Accompagnement 20cl	3.-
Energy Drink 20cl	4.-

RIVERSIDE CAFÉ
TRUST YOUR INSTINCT

Ouvert le dimanche / Open on Sundays

Du lundi au vendredi: 08h-02h Samedi: 11h-02h Dimanche: 12h-20h

Rue du Rhône 19, 1204 Genève Tél. 022 311 32 00

www.riversidecafe.ch facebook.com/riversidecafe.ch welcome@riversidecafe.ch