



LES TAPAS À PARTAGER

Brochettes de poulet Korean-style 21.00

Haut de cuisse de poulet mariné au piment fermenté, soja, miel, ail et gingembre, grillé et légèrement caramélisé.

Marinated chicken thigh skewer with fermented chili, soy sauce, honey, garlic, and ginger – grilled and lightly caramelized.

Empanadas à la queue de bœuf confite (3 pièces) 21.00

Garnies de viande mijotée, jus réduit et Reblochon.

Slow-cooked oxtail empanadas with reduced jus and Reblochon cheese.

Mini cheeseburger à la raclette (5 pièces) 22.00

Steak de bœuf, fromage à raclette et oignons rouges caramélisés.

Beef mini cheeseburger with raclette cheese and caramelized red onions.

Falafels (5 pièces) 11.00

Galettes de pois chiches servies avec houmous libanais.

Chickpea patties served with Lebanese hummus.

Mini croque-monsieur à la truffe 12.00

Gruyère fondant et jambon cuit, avec une touche de truffe.

Toasted ham and melted Gruyère sandwich with a hint of truffle.

Saumon Katsu 26.00

Saumon pané façon katsu, mayonnaise épicée.

Crispy katsu-style salmon with spicy mayo.

Crunchy Butternut 8.00

Butternut croustillant, frit et relevé de graines de sésame.

Crispy butternut, fried and finished with sesame seeds.

Pizza Margherita 13.00

Base tomate, mozzarella fondante et basilic frais.

Tomato base, melted mozzarella, and fresh basil.

Option : supplément chorizo 3.00

L'addict du chef 54.00

Notre Chef vous propose une sélection personnalisée de ses tapas.

LES PLANCHES DU CHEF M- 29.00 L- 45.00

Charcuterie et Viandes séchées suisses

Swiss cold cut and cured meats selection

Plateau de fromage

Cheese platter

L'incontournable

Sélection de charcuterie et fromages

Cheese et cold meats selection

LES PLATS DE SKETCHIZ

Le Veggie Burger 25.00

Steack veggie, mayo herbes, avocat et roquette

Veggie herb mayo, avocado and rocket

Le Cheese Burger 25.00

*Steak de boeuf assaisonné, oignons confits,
pickles et cheddar*

*Brioche bun, beef steak seasoned, caramelized
onions, pickles and cheddar*

***Tous nos burgers sont servis avec des frites de pomme de terre**

Les Frites de patate douce 8.00

LES DESSERTS DE SKETCHIZ

Le S Cake 12.00

*Finger au chocolat au lait, caramel et cacahuètes
Milk chocolate, caramel and peanut finger*

Cheesecake 10.00

*Cheesecake au coulis de fruit de la passion
Cheesecake with passion fruit coulis*

Coulant au chocolat 16.00

*Coulant au chocolat sans gluten, glace noisette
Gluten-free chocolat fondant with hazelnut ice cream*

***Consultez la liste d'allergènes auprès notre staff**

Provenance:

- Poulet : France
- Queue de Boeuf: Suisse
- Pain : suisse

- Charcuterie: Suisse
- Pâté en croute: Suisse
- Steak Hachée: Suisse
- Saumon: Norvège

COCKTAILS SANS ALCOOL 12.00

Marley

Jus de mange, jus d'ananas, purée de passion, sirop vanille

Lily Rose

Litchi, Perrier et Blanc de Blancs sans alcool, frais et pétillant.

Ginger me

Gingembre, menthe, sirop d'agave, cranberry, ginger beer

Amazon Sour:

Saponca Herb Elixir, miel cardamome, Perrier et lime

Virgin Mojito (passion/fraise)

Virgin Aperol Spritz

Virgin Sangria

Strawbee

Purée de fraise, pomme et Perrier, miel

Ambre d'été

Purée de pêche & fraise, sirop de grenadine et jus d'orange-manguue

Palo

Tanqueray 0% infusé aux jalapeños, agrumes, pamplemousse, agave et touche de tajín

Virgin Piña Colada

Virgin Hugo Spritz

LES SPRITZ 15.00

Apérol Spritz: Apérol, prosecco, eau pétillante

Hugo Spritz : Saint Germain, prosecco, menthe, jus de lime et eau pétillante

Limoncello Spritz : Limoncello, prosecco, eau pétillante

Passion Spritz : Vodka, purée de fruit de la passion, prosecco et eau pétillante

Campari Spritz : Apérol, prosecco, eau pétillante

COCKTAILS SIGNATURES 19.00

◆ EXOTCHIZ

Rhum brun, jus de mangue, jus d'ananas, sirop de vanille, purée de passion, lime

◆ WHITE BLOOM

Vodka, St-Germain, cordial de poire, jus de pomme, lime

◆ ALØE&CO

Gin, St.Germain, Aloe vera, citron noir, sirop de thym, yuzu

◆ RUBY ASH

Whisky Canadian Club, Campari infusé au café, liqueur de cacao, extrait de vanille

◆ PALO MAS PICANTE

Tequila, pamplemousse, jalapeños, sirop d'agave, Tajín, Cointreau infusé à l'Earl Grey

◆ ALHAMBRA

Gin infusé à la grenada, tonic, combawa

◆ VELVET MULE

Vodka, Jägermeister, yuzu, sirop d'agave, ginger beer

◆ BANANA THING

Rhum infusé tonka vanille, jus de banane, liqueur de banane et amande torréfié maison

COCKTAILS CLASSIQUES

Daiquiri : Rhum, sucre, jus de citron	17.00
Margarita : Tequila, cointreau, jus de citron	17.00
Basil Smash : Gin, jus de citron, sucre liquide, basilic	17.00
Pisco Sour : Pisco, jus de lime, sucre, blanc d'oeuf	17.00
Pina Colada : Rhum blanc, purée de coco, jus d'ananas	17.00
Sex On The Beach : Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange, canneberge	17.00
Negroni : Gin, campari, vermouth rouge	17.00
Mai Tai : Rhum blanc, rhum brun, cointreau, sirop d'orgeat, jus de lime	17.00
Amaretto Sour : Amaretto, blanc d'oeuf, jus de lime, angostura	17.00
Moscow Mule : Vodka, jus de lime, ginger beer	17.00
Bramble : Gin, liqueur de mures, jus de citron, sirop de sucre	17.00
Gin Fizz : Gin, jus de citron, sirop de sucre, perrier	17.00
Porn Star Martini : Vodka vanille, purée de passion, passôa, jus de lime	18.00
Espresso Martini : Vodka, kalhua, sucre liquide, espresso	18.00
Long Island Ice Tea : Vodka, rhum, gin, cointreau, tequila, coca, lime	25.00

CARAFES 1L 40.00

- ◆ **Sangria Passion** : Cointreau, vin blanc, orange, maracuja, fruits
- ◆ **Cosmopolitan** : Vodka, cointreau, jus de lime, jus de canneberge
- ◆ **Rhum Punch** : Rhum, jus d'orange, jus d'ananas, grenadine
- ◆ **Electric Blue Lagoon** : Blue Curaçao, vodka, jus de citron, limonade
- ◆ **Apérol Spritz** : Apérol, prosecco, eau gazeuse
- ◆ **Sex On The Beach** : Vodka, crème de pêche, jus d'orange, canneberge
- ◆ **Hugo** : St germain, menthe, lime, prosecco

GINs

	4cl	70cl
Tanqueray London Dry , 43,1°, Uk	16.00	170.00
Bombay Sapphire , 40°, UK	17.00	180.00
Gin Tanqueray 10 , 47.3°, UK	21.00	230.00
Gin Roku , 43°, Japon	21.00	230.00
Hendrick's Gin , 41,4°, Ecosse	22.00	250.00
Jinzu , 41,3°, UK	23.00	280.00
Monkey 47 , 47°, Allemagne	24.00	310.00
Accompagnement Long drink	01.00	10.00

VODKAS

	4cl	70cl
Absolut , 40°, Suède	15.00	160.00
Xellent Swiss Vodka , 40°, Suisse	24.00	280.00
Grey Goose , 40°, France	25.00	300.00
Accompagnement Long drink	01.00	10.00

TEQUILAS

	4cl	70cl
José Cuervo Especial , 38°, Mexique	16.00	170.00
José Cuervo Ambrée , 38° Mexique	18.00	190.00
Espolón Bianco , 40°, Mexique	22.00	210.00
Silver Patron , 40°, Mexique	24.00	280.00
Accompagnement Long drink	01.00	10.00

RHUMS

	4cl	70cl
Rhum Havana Club Añejo 3 años, 37.5°, Cuba	16.00	160.00
Rhum Havana Club Especial, 40 °, Cuba	18.00	200.00
Rhum havana Club 7 ans 40°, Cuba	20.00	220.00
Rhum Plantation XO,40°,Barbade	24.00	280.00
Rhum Zacapa 23 ans, 40°, Guatemala	26.00	320.00
Accompagnement Long drink	01.00	10.00

WHISKIES & BOURBONS

	4cl	70cl
Jack Daniel's, 40°, Tennessee	15.00	160.00
J.Walker Black Label, 40°, Ecosse	19.00	210.00
Chivas Regal 12 ans, 40°, Ecosse	20.00	210.00
Whisky Toki Suntory, 43°, Japon	23.00	270.00
Accompagnement Long drink	01.00	10.00

APÉRITIFS

	4cl
Vermouth Martini Blanc, 15°	8.00
Vermouth Martini Rouge, 15°	8.00
Apérol, 11°	8.00
Campari, 23°	9.00
Pimm's No.1, 25°	10.00
Pastis 51, 45°	10.00

DIGESTIFS

	4cl
Liqueur Limoncello Di Sorrento Gioia Luisa, 30°	12.00
Yuzu NM, Sake Miyako Bijin, 7°	14.00
Get 27, 21°	12.00
Liqueur Chartreuse Jaune, 43°	17.00
Liqueur Chartreuse Verte, 55°	18.00
Baileys Irish cream, 17°	12.00

BIÈRES LA NÉBULEUSE

	33cl	50cl
Pression		
Zepp' Craft Lager Blonde 4.70%	6.00	9.00
Moonshine Blanche 5.00%	7.00	10.00
Embuscade IPA Ambrée 6.70%	8.00	11.00
Bouteille		
Diversión IPA s/alcool	8.00	
Stirling Pale Ale Blonde 5.30% Sans Gluten	8.00	



CIDRE

	33cl
Cidre Crafty, Dr Gab's	9.00

VINS BLANC

	Verre 10cl	Bouteille 75cl
Chasselas "Les gravines" 2023, AOC Genève	6.50	35.00
Sauvignon Haut Poitou 2023 La Tour Beaumont, Loire		40.00
Viognier 2022, Vaud, (Bec D'Or)		45.00

VINS ROSE

	Verre 10cl	Bouteille 75cl
Sainte Lucie (Rosé) (2024), Côtes de Provence	7.00	40.00
L'instant Rosé 2023, Genève		40.00
"M" de Minuty AOC 2020, Côtes de Provence		60.00

VINS ROUGES

	Verre 10cl	Bouteille 75cl
Pinot Noir "Les gravines" 2022, AOC Genève	6.50	35.00
Malbec Premium 2023, Domaine Bousquet, Argentine		40.00
Rudiae Primitivo 2021, Italie, Vigneti Reale		40.00

CHAMPAGNES/EFFERVESCENTS

	Verre 10cl	Bouteille 75cl
Prosecco Brut Silterra, Tenuta S. Anna		35.00
Tradition Brut, Champagne Charpentier	7.00	90.00
Champagne Deutz Brut Classic		120.00
Champagne Deutz Rosé Classic		140.00

SOFTS

Valser Nature, Valser Gazeuse (33cl) / (1L)	4.00/ 8.00
Kinley Tonic Water (20cl)	6.00
Kinley Ginger Ale (20cl)	6.00
Fanta Orange (33cl)	6.00
Coca-Cola (33cl)	6.00
Coca-Cola Zero (33cl)	6.00
Sprite (33cl)	6.00
Fusetea Citron (33cl)	6.00
Fusetea Pêche (33cl)	6.00
Maté Bio cold brew (33cl)	7.00
Red Bull (25cl)	7.00

JUS

Ananas, orange, canneberge, pomme, pamplemousse	33cl
	5.00

BOISSONS À PRIX MODÉRÉ

	25cl
Verre de lait	3.00
verre de sirop	3.00
Diabolo	3.00