

COCKTAILS

7 cl à 20 cl - 40°

LES CLASSIQUES :

Bloody Mary <i>Vodka, jus de tomate, citron, assaisonnement</i>	16.-	Margarita <i>Tequila, cointreau, citron</i>	16.-
Caipirinha <i>Cachaça, citron, cassonade</i>	16.-	Mojito <i>(classique, fraise, passion, coco)</i> <i>Rhum, citron, menthe, cassonade, soda</i>	16.-
Caipiroska <i>Vodka, citron, cassonade</i>	16.-	Negroni <i>Martini rouge, campari, gin, zestes d'orange</i>	16.-
Cosmopolitain <i>Vodka, cointreau, citron, jus de cranberry</i>	16.-	Piña Colada <i>Rhum, crème de Coco, jus d'ananas</i>	16.-
Old cuban <i>Rhum blanc, citron, sucre, menthe, prosecco</i>	16.-	Sex on the Beach <i>Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange, cranberry</i>	16.-
Daiquiri <i>(fraise, framboise ou passion)</i> <i>Rhum, citron, sucre</i>	16.-	Old Fashioned <i>Bourbon, angostura, zestes d'orange, cassonade</i>	18.-
Gin Fizz <i>Gin, citron, perrier, sucre,</i>	16.-	Basilic Smash <i>Gin, citron, sucre, basilic frais, blanc d'œuf</i>	18.-

COCKTAIL DU MOIS 20.-

Casse Noisettes <i>Kalhua, frangelico, vodka, crème</i>	18.-	L'Agave 100% <i>Tequila, mezcal, sirop d'agave, citron, bitter celeri, ananas</i>	18.-
Porn Star Martini <i>Vodka, sirop de vanille, citron, purée de passion, prosecco</i>	18.-	Moxxi's Ruby <i>Gin, campari, framboise, sirop d'agave, cranberry</i>	18.-
Penicillin <i>Whisky maison infusé au miel et gingembre, sirop de sucre, citron</i>	18.-	Long Island <i>Tequila, gin, vodka, rhum, Cointreau, citron, coca</i>	18.-
Back to the sun <i>Gin, ananas, citron, grenadine, italicus</i>	18.-	Baron Samedi <i>Wild Turkey rye whisky, benedictine, Noilly Prat rouge</i>	18.-
La Cagole <i>Rhum, sirop vanille, ananas, citron, purée passion, fruits rouges</i>	18.-		

LES SOURS :

Amaretto Sour <i>Amaretto, citron, sucre, blanc d'œuf</i>	17.-	Pisco Sour <i>Pisco, citron, sucre, blanc d'œuf</i>	17.-
Whisky Sour <i>Whisky, citron, sucre, blanc d'œuf</i>	17.-	Frangelico Sour <i>Frangelico, citron, sucre, blanc d'œuf</i>	17.-

LES MULES :

Moscow Mule <i>Vodka, citron, ginger beer, angostura</i>	18.-	Jamaican Mule <i>Rhum brun, citron, ginger beer, angostura</i>	18.-
London Mule <i>Gin, citron, ginger beer, angostura</i>	18.-	Mexicano Mule <i>Tequila, citron, ginger beer, angostura</i>	18.-
French Mule <i>Chartreuse, citron, ginger beer, angostura</i>	20.-	Berlin Mule <i>Jägermeister, citron, ginger beer, angostura</i>	18.-

LES ROUSTES D'YVETTE

Cocktail au choix

1 litre	64.- à 72.-
3 litres	150.- à 170.-

SHAKERS

20cl - 25°

Sex on the Beach Shaker <i>Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange, cranberry</i>	35.-
Daiquiri Shaker <i>Rhum, citron, sucre fraise, passion ou mangue</i>	35.-
Porn Star <i>Vodka, passion, vanille, prosecco</i>	35.-
Shaker Personnalisé	40.-

APÉRITIFS

4cl - 10° à 47°

Apérol Spritz	12.-	Campari <i>Avec accompagnement</i>	7.- 8.-
Campari Spritz	12.-	Fernet Branca <i>Avec accompagnement</i>	7.- 8.-
Hugo <i>Liqueur de sureau, prosecco, menthe</i>	14.-	Suze <i>Avec accompagnement</i>	7.- 8.-
Pimm's Cocktail <i>Lillet, citron, menthe, tonic</i>	12.-	Martini Blanc	7.-
Italian Kiss <i>Martini blanc, campari orange, limonade</i>	14.-	Martini Rouge	7.-
Kir Pêche Cassis	8.-	Ricard	7.-
Kir Royal	16.-	Ricard Bouteille (100cl)	160.-
		Absinthe	12.-

BIÈRES

5° à 8°

	25 cl 50 cl		25 cl 50 cl
PRESSIONS		Guinness	5.50 9.-
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
Corona (33 cl)	8.-	Feldschlossen sans alcool (33 cl)	6.50
Desperados (33 cl)	8.-	Nébuleuse sans alcool (33 cl)	6.50

Nos bières pressions sont disponibles en pichet de 1l. 16.- ou de 2l. 36.-

VINS

1 dl - 12° - 14°

BLANCS

Sauvignon Blanc, Les Perrières, GE	1 dl 75 dl	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.-	

ROSÉS

Les Commandeurs, Côte de Provence. FR	8.- 54.-
----------------------------------------------	------------

ROUGES

Gamaret, Coeur de Clémence, La Cave de Genève, GE	9.- 63.-
Alpamanta Natal, Malbec (Bio), AR	7.- 49.-
Crozes-Hermitage «La Mule Noire» (Bio), Vallée du Rhône, FR	8.50 59.-

CHAMPAGNE & PÉTILLANT

1 dl - 11° - 12,5°

Lallier Blanc, brut	15.- 110.-	Prosecco	7.- 60.-
Lallier Rosé	150.-		

SHOTS

2 cl - 20° à 40°

Marcassin <i>Marc de bourgogne, cassis</i>	6.-
La Madeleine <i>Amaretto, jus d'ananas, cointreau</i>	6.-
B52 <i>Baileys, kahlua, cointreau</i>	7.-
Jägerbomb <i>Jägermeister, red bull</i>	8.-
Baby Guinness <i>Baileys, liqueur de café</i>	6.-
Shot Maison <i>Voir sur ardoise</i>	6.50

Le Mètre d'Yvette

10 shots de l'alcool de votre choix + 2 offerts

à partir de 55.-

Grenade 15.-

Vodka ou tequila shot, jägermeister, red bull

MOCKTAILS

Cocktails maison sans alcool

Yvette <i>Cocktail de fruits exotiques</i>	12.-
Rose Red <i>Cocktail de fruits rouges</i>	12.-

MINERALES

*Boissons à prix modérés

Coca*, Coca Zéro* (33 cl)	5.50
Iced Tea (33 cl) <i>Pêche / citron</i>	5.50
Limonade (33 cl)	5.50
Thomas Henry Tonic (33 cl)	5.50
Perrier (33 cl)	5.50
San Pellegrino (0,5 dl)	5.50
Aqua Panna (33 cl)	5.50
Crodino (17,5 cl)	5.50
El Tony Mate (33 cl)	6.-
Ginger Beer (20 cl)	5.50
Red Bull (25 cl)	7.-
Sirop* (25 cl)	3.-
Jus de Fruits* (30 cl) <i>Orange, cranberry, pomme, ananas, tomate</i>	5.-

DIGESTIFS & LIQUEURS

4 cl - 11° à 55°

Cognac Bisquit Dubouché	17.-
Amaretto	10.-
Baileys	10.-
Get 27	10.-
Limoncello Maison	12.-
Jägermeister	12.-
Chartreuse Verte	14.-
Aquavit Linie	14.-
Eau de vie de fruit	12.-
Bénédictine	14.-

LONG DRINKS

4 cl - 10° à 69°

Servis avec accompagnement +1.-

Servis avec Red Bull ou Mate +2.-

GINS

	4 cl.	Btl.	WHISKYS	4 cl.	Btl.
Bombay Sapphire	15.-	180.-	Jameson	15.-	
Bombay 1^{er} cru	16.-	210.-	Jack Daniel's	16.-	160.-
Hendrick's	17.-	210.-	Black Label	18.-	220.-
Monkey 47	19.-	210.-	Lagavulin (16 ans)	18.-	

TEQUILA

Cazadores Bianco	15.-		Wild Turkey Bourbon	16.-	
Cazadores Reposado	15.-		Wild Turkey Rye	16.-	
Patron Silver	19.-		Hibiki	32.-	
Patron Reposado	19.-		Talisker (10ans)	18.-	220.-
Patron XO Café	19.-				
Patron Gran Platinum	20.-				
Clase Azul Reposado	40.-				

MEZCAL

Montelobos 20.-

VODKAS

42 Below	16.-	130.-
Grey Goose	18.-	210.-

RHUMS

Zacapa	19.-	
Santa Teresa	18.-	250.-
Bacardi Blanc	16.-	160.-
Bacardi (8 ans)	17.-	160.-
Appleton Estate	17.-	
Trois Rivières Blanc	17.-	
Plantation OFDT	18.-	



TVA de 7.7% 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'allergie ou d'intolérance veuillez vous adresser au staff qui vous renseignera volontiers.

SERVICE AU BAR MERCI

RÉSERVATIONS : +41 22 735 15 55

INFO@YVETTEDEMARSEILLE.CH