

FOOD

NOS PLATS SONT FAITS MAISON ET TRAVAILLÉS À BASE DE PRODUITS FRAIS

PROPOSITIONS DU MOMENT

SALADE DE CHÈVRE CHAUD, TOMATES, LARD DES GRISONS			22.-
SMOKEY VEGAN BURGER, INGRÉDIENTS 100% VEGAN	POMMES FRITES ET SALADE		24.-
SMOKEY BURGER, BŒUF, LARD, CHEDDAR, OIGNONS FUMÉS	SIMPLE POMMES FRITES ET SALADE		24.-
	DOUBLE POMMES FRITES ET SALADE		30.-
CURRY DE LENTILLES, PETITS LÉGUMES (VEGAN)			20.-
RISOTTO AUX MORILLES			22.-
FILET DE BAR SNACKÉ, SAUCE VIERGE, RIZ ET LÉGUME DU MOMENT			26.-
FILET DE BOEUF AUX MORILLES, SPÄTZLI ET LÉGUME DU MOMENT			32.-

BOUCHÉES DU MONDE

CRÈME D'AVOCAT À LA CORIANDRE ET AU YUZU, CRACKERS DE MAÏS			14.-
TARTINES FORESTIÈRES, GRATINÉES			15.-
CROQUETTES DE CHÈVRE AUX NOISETTES ET MIEL, SALADE			15.-
SÉLECTION DE FROMAGES, SUR PLANCHETTE			16.-
BROCHETTES DE POULET CRISPY, SAUCE CURRY			16.-
ASSIETTE DE MEZZE, LABNÉ, CAVIAR D'AUBERGINE, HOUMOUS ET PAIN PITA DU CHEF			18.-
KEFTAS D'AGNEAU, SAUCE AU YAOURT, SUMAC ET CUMIN			18.-
TRIO DE MINI BURGERS, PAINS FAITS MAISON			18.-

PLATEAUX DÉCOUVERTE

SÉLECTION DE BOUCHÉES	PETITE	45.-
	GRANDE	85.-

DESSERTS

CHEESE CAKE, CHOCOLAT BLANC, SPECULOS & FRUITS ROUGES		12.-
TARTELETTE CARAMEL, CACAHUÈTES ET CHOCOLAT, FAÇON « SNICKERS »		9.-

EN CAS D'INTOLÉRANCES OU D'ALLERGIES, NOTRE PERSONNEL VOUS RENSEIGNERA VOLONTIERS
BŒUF SUISSE (BOUCHERIE DES CÈDRES) | **VIANDES ET POISSONS** SELON ARRIVAGE

CARTE DES VINS (11° - 14.5°)

VINS ROUGES

			<u>10 cl</u>	<u>75 cl</u>
Louis Eschenauer	SYRAH	Pays d'Oc FR 2018	5.-	30.-
Noir Plaisir / Ramu	GAMARET / GARANOIR	Peissy CH 2019	7.-	42.-
Le Vieux Clocher	PINOT NOIR	Peissy CH 2019	7.50	45.-
Melodias	MALBEC	Mendoza ARG 2019	8.-	48.-
Château Graveyron	ASSEMBLAGE	Bordeaux FR 2014	8.-	48.-

VINS BLANCS

			<u>10 cl</u>	<u>75 cl</u>
Domaine des Perrières	CHASSELAS	Peissy CH 2019	5.-	30.-
Armis, Vin Orange	CHASSELAS	La Côte CH 2019	6.-	36.-
Grand Métral	PETITE ARVINE	Valais CH 2018	7.50	45.-
Terre Vemete	PINOT GRIS	Venezia IT 2019	7.50	45.-
Domaine des Bossons	SAUVIGNON GRIS	Peissy CH 2019	7.50	45.-

VIN ROSÉ

			<u>10 cl</u>	<u>75 cl</u>
Rosé des anges	ASSEMBLAGE	Provence FR 2019	7.-	42.-

BIÈRES

À LA PRESSION (5° - 9°)

			<u>30 cl</u>	<u>50cl</u>
BOXER OLD	BLONDE	Suisse	5.-	9.-
CHOPFAB WEIZE	BLANCHE	Suisse	5.50	9.50
CHOPFAB AMBER	AMBRÉE	Suisse	5.50	9.50
CHOPFAB IPA	IPA	Suisse	6.-	11.-

DU MOMENT EN PRESSION

SELECTION CHOPFAB	Suisse	6.-	11.-
-------------------	--------	-----	------

BOUTEILLES

CALVINUS blonde	BLONDE	5.2%	Genève	8.-	33 cl
CALVINUS blanche	BLANCHE	5.2%	Genève	8.-	33 cl
DESPERADOS	BLONDE	5.9%	France	8.-	33 cl
CORONA	BLONDE	4.5%	Mexique	8.-	35 cl
ST-FEUILLIEN gr. cru	BLONDE	9.5%	Belgique	9.-	35 cl
DUVEL	BLONDE	8.5%	Belgique	9.-	33 cl
CHIMAY BLEUE	BRUNE	9%	Belgique	9.-	33 cl
PUNK	IPA	5.6%	Ecosse	8.-	33 cl
GUINNESS	NOIRE	8%	Irlande	8.-	33 cl
STRONGBOW	CIDRE	4.5%	Angleterre	8.-	33 cl
ERDINGER	S/ALCOOL		Allemagne	6.-	33 cl

MINÉRALES

SOFT

COCA-COLA / ZERO	33 cl	5.-
ORANGINA	33 cl	5.-
RED BULL	20 cl	6.-
SCHWEPPES TONIC	20 cl	4.50
ORGANICS LEMON / GINGER ALE	25 cl	5.-
ORGANICS VIVA MATE	25 cl	6.-
FEVER TREE TONIC / GINGER BEER	20 cl	6.-
LIMONADE	25 cl	4.50

EAUX MINÉRALES

PERRIER	33 cl	5.-
SAN PELLEGRINO	50 cl	6.-
HENNIEZ VERTE / BLEUE	33 cl	4.-
	50 cl	6.-

JUS DE FRUIT

POMME, ANANAS, MANGUE, TOMATE CRANBERRY	33 cl	5.-
ABRICOT, POIRE	20 cl	5.-

CAFÉTERIE

CAFÉ / DÉCA / THÉ		3.50
-------------------	--	------

BOISSONS À PRIX MODÉRÉ

THÉ FROID	25 cl	4.-
JUS D'ORANGE	25 cl	4.-
LAIT	25 cl	4.-

FAIM NOCTURNE?

Le Chat Noir propose des

PANINIS FAITS MAISON
TOUTE LA NUIT
Dès 23h



CLUB CHAT NOIR
Rue Vautier 13, 1227 Carouge
022 / 307 10 40 www.chatnoir.ch
BAR | RESTO | SALLE DE CONCERTS | CLUB

DI – JE 16H – 02H
VE – SA 16H – 04H

ETABLISSEMENT INTERDIT AUX MINEURS

N'HÉSITEZ PAS À INDIQUER VOS ALLERGIES (FRUITS, ŒUF, ...)
NOS ÉQUIPES VOUS CONSEILLERONT AU MIEUX

BAR

RHUMS (40° - 43°)			4 cl	70 cl
HAVANA CLUB	3 AÑOS	Cuba	12.-	140.-
HAVANA CLUB	ESPECIAL	Cuba	12.-	140.-
HAVANA CLUB	7 AÑOS	Cuba	14.-	170.-
HAVANA CLUB	S. DE MAESTRO	Cuba	18.-	210.-
HAVANA UNION		Cuba	32.-	360.-
PACTO NAVIO		Cuba	18.-	210.-
RHUM J.M		Martinique	16.-	190.-
ANGOSTURA 1919	8 ANS	Trinidad	18.-	210.-
DIPLOMATICO	12 ANS	Venezuela	18.-	210.-
ZACAPA	23 ANS	Guatemala	20.-	230.-
ZACAPA	XO	Guatemala	25.-	280.-
SAILOR JERRY		Caraïbes	13.-	150.-
MOUNT GAY	XO	Barbade	18.-	210.-
J BAILLY	7 ANS	Martinique	18.-	210.-
PLANTATION	PINEAPPLE	Caraïbes	18.-	210.-
PLANTATION	MILLESIMES	Caraïbes	18.-	210.-
PLANTATION	XO	Caraïbes	20.-	230.-

TEQUILAS (38° - 40°)			4 cl	70 cl
ALTOS Plata		Mexique	12.-	140.-
HERRADURA Reposado		Mexique	18.-	210.-
DON JULIO Silver		Mexique	14.-	170.-
DON JULIO Reposado		Mexique	16.-	190.-
DON JULIO ANEJO 1942		Mexique	20.-	230.-
PATRON XO Café		Mexique	15.-	180.-

VODKAS (40°)			4 cl	70 cl
SMIRNOFF RED		États-Unis	12.-	140.-
KETEL ONE		Pays-Bas	13.-	140.-
CIROC (BASE DE RAISIN)		France	16.-	190.-
ELYX (ABSOLUT PREMIUM)		Suède	18.-	210.-
GREY GOOSE		France	18.-	210.-
BELVEDERE		Pologne	18.-	210.-
ABSOLUT AROMATISEES		Suède	12.-	140.-

KETEL ONE MAGNUM	150cl	Pays-Bas	250.-
CIROC	175cl	France	380.-

GINS (40°- 45°)			4 cl	70 cl
TANQUERAY		Angleterre	12.-	140.-
BEEFEATER		Angleterre	13.-	150.-
BOMBAY SAPPHIRE		Angleterre	14.-	170.-
BEEFEATER 24		Angleterre	16.-	190.-
TANQUERAY TEN		Angleterre	16.-	190.-
HENDRICK’S (50cl)		Écosse	18.-	210.-
MONKEY 47 (50cl)		Allemagne	18.-	210.-
JINZU		Écosse	18.-	210.-
PLYMOUTH		Angleterre	18.-	210.-
NORDES		Espagne	18.-	210.-
GIN MARE		Espagne	18.-	210.-
THE BOTANIST		Islay	18.-	210.-
SHARISH BLUE MAGIC (50cl)		Portugal	18.-	210.-

ACCOMPAGNEMENTS	
SODAS, JUS DE FRUITS	1.-
RED BULL, FEVER TREE, MATÉ	2.-

COCKTAILS 15.-

	THE COOLER Rhum infusé à la cannelle, Mangue, Lime, Chili Tincture, Ginger Ale FRUITÉ ET PIQUANT
	F&B Bourbon, Shrub à la figue, Lemon, Cynar, Sucre de canne, Blanc d’oeuf ÉTONNANT ET ONCTUEUX
	KAYA Rhum infusé au basilic, Sirop d’ananas fumé, Lime FUMÉ ET GOURMAND
	BREAKFAST Vodka infusée au café, Sirop de Croissant, Vermouth, Mozart Blanc DOUX ET GOURMAND
	GREEN SWIZZLE Rhum Havana 3 ans, Absinthe, Lime, Falernum FRAIS ET ANISÉ
	SHERWOOD Gin, Chartreuse, Plantes des Alpes fumées, Pamplemousse, Menthe, Perrier FRAIS ET HERBAL
	MARRAKECH DEER TEA Jägermeister, Lime, Menthe, Ginger Beer Fever Tree HERBAL ET PÉTILLANT
	JAMAICAN MULE Rhum Wray & Nephew, Lime, Ginger Beer Fever Tree PUISSANT ET RAFRAICHISSANT
	PENICILLIN Blended scotch, Laphroaig 10 ans, Gingembre, Miel, Lemon FUMÉ ET SAUVAGE
	PRINCESS PEACH Cachaça, Lime, Sucre de canne, Peychaud’s & peach bitter, Ginger Ale Fever Tree FRUITÉ ET PÉTILLANT
	PORN STAR Vodka vanille, Fruit de la passion, Liqueur vanille, Liqueur passion, Sirop de vanille et Shot de champagne PASSIONNÉ ET VANILLÉ
	NAKED & FAMOUS Mezcal, Apérol, Chartreuse, Lime FUMÉ ET SURPRENANT
	DU PÉRIGORD À LA LOUISIANE Cognac à la truffe, Grand Marnier, Rye, Angostura & Peychaud’s bitter, Absinthe PUISSANT ET AROMATIQUE
	GINETTE / COSETTE Gin OU Cognac, Suze, Lemon, Sucre de canne, Blanc d’oeuf PERSONNALISÉ: CHOISISSEZ VOTRE ALCOOL DE BASE POUR CE COCKTAIL.

COCKTAILS SANS ALCOOL 8.-

	APPLE PILAR Menthe fraîche, Fleur de sureau, Pomme, Lemon, Ginger ale
	SORBET BALL Sirop de pêche, Framboise, Pomme, Cranberry
	COCO MANGO Crème de Coco, Ananas, Mangue
	CARA’S JUICE Ananas, Cranberry, Gingembre, Lime, Ginger ale
	SOLERO Fruit de la passion, Sucre vanillé, Ananas, Pomme

WHISKIES (40° - 44°)

BLEND			4 cl	70 cl
BALLANTINE’S FINEST		Écosse	12.-	140.-
JAMESON IRISH		Irlande	12.-	140.-
JAMESON BLACK BARREL		Irlande	14.-	170.-
J. WALKER BLACK	12 ANS	Écosse	14.-	170.-
J. WALKER GOLD	18 ANS	Écosse	18.-	210.-
J. WALKER BLUE	25 ANS	Écosse	25.-	280.-
CHIVAS REGAL	12 ANS	Écosse	14.-	170.-
CHIVAS REGAL	18 ANS	Écosse	18.-	210.-
REDBREAST IRISH	12 ANS	Irlande	16.-	190.-
ROE & CO		Irlande	16.-	190.-

SINGLE MALT			4 cl	70 cl
OBAN	14 ANS	Écosse	16.-	190.-
LAPHROAIG	10 ANS	Écosse	16.-	190.-
CAOL ILA	12 ANS	Écosse	16.-	190.-
LAGAVULIN	16 ANS	Écosse	16.-	190.-
DALWHINNIE	15 ANS	Écosse	16.-	190.-
MACALLAN	12 ANS	Écosse	18.-	210.-
THE BALVENIE CARIB.	14 ANS	Écosse	18.-	210.-
GLENLIVET	18 ANS	Écosse	18.-	210.-
SCAPA		Écosse	18.-	210.-
NIKKA FROM THE BARREL		Japon	18.-	210.-

BOURBON			4 cl	70 cl
JACK DANIEL’S		États-Unis	13.-	150.-
JACK DANIEL’S HONEY		États-Unis	13.-	150.-
JACK DANIEL’S GENTLEMAN JACK		États-Unis	16.-	190.-
JACK DANIEL’S SINGLE BARREL		États-Unis	18.-	210.-
FOUR ROSES		États-Unis	13.-	150.-
WOODFORD		États-Unis	14.-	170.-
BULLEIT		États-Unis	14.-	170.-
BULLEIT RYE		États-Unis	14.-	170.-
BLANTON’S		États-Unis	16.-	190.-

DIGESTIFS (13° - 44°)			4 cl
MORAND WILLIAMINE		Suisse	12.-
GRAPPA		Italie	12.-
CALVADOS MAGLOIRE VS		France	18.-
MARTELL VS		France	12.-
RÉMY MARTIN VSOP		France	15.-
MARTELL XO		France	25.-
DELAMAIN XO		France	25.-
HENNESSY PARADIS		France	80.-

CHAMPAGNE (12° - 14°)’			
LA COUPE	10cl	MUMM	BRUT 13.-
LA PISCINE	15cl	MUMM	BRUT 17.-
BOUTEILLE	75cl	MUMM	BRUT 95.-
		MUMM	ROSÉ 130.-
		MUMM CRAMANT GRAND CRU	BL/BL 240.-
		PERRIER JOUËT	BRUT 130.-
		PERRIER JOUËT	ROSÉ 170.-
		PERRIER JOUËT BELLE EPOQUE	BRUT 310.-
		DOM PÉRIGNON	BRUT 340.-
MAGNUM	150cl	MUMM	BRUT 250.-
JEROBOAM	300cl	MUMM	BRUT 550.-

APERITIFS (11° - 45°) 7.-

KIR MÛRE / CASSIS / PÊCHE

CAMPARI

LILLET

SUZE

PASTIS 51 / RICARD

CINZANO

PORTO

LIQUEURS (17° - 41°) 12.-

JAGERMEISTER

COINTREAU

BAILEY’S

GET 27

SAMBUCA RAMAZZOTTI

CHARTREUSES

DRAMBUIE

GRAND MARNIER

FERNET BRANCA

LIMONCELLO

NOS PRIX SONT MAJORÉS DE 2.- / VERRE
ET DE 20.- / BOUTEILLE À PARTIR DE 2H
TOUS LES SOIRS

CONSULTEZ NOS CARTES
FOOD & BAR
AUTOMNE / HIVER
SUR VOTRE TÉLÉPHONE



CLUB CHAT NOIR

Rue Vautier 13, 1227 Carouge
022 / 307 10 40 www.chatnoir.ch
BAR | RESTO | SALLE DE CONCERTS | CLUB

ETABLISSEMENT INTERDIT AUX MINEURS