

CAFÉ SLATKINE

B A R L I T T É R A I R E

5, rue des Chaudronniers – 1204 Genève
022 310 04 76 – info@cafeslatkine.ch – www.cafeslatkine.ch





HEURES D'OUVERTURE

Lundi - vendredi : 8 h 00 - 21 h 00

Samedi : 13 h 00 - 20 h 00

Dimanche fermé

Le Café Slatkine et son équipe organisent vos

SOIRÉES PRIVÉES

Cours, conférences, anniversaires, événementiels, pots de départ, lectures, vernissages...

**Nous contacter pour tout renseignement
complémentaire et toute demande de devis**

Plusieurs formules s'offrent à vous !

Suivez notre actualité

sur Facebook

<https://www.facebook.com/cafeslatkine/>

sur Instagram

https://www.instagram.com/cafe_slatkine/





UN LIEU UNIQUE EN VIEILLE VILLE DE GENÈVE

Lire en dégustant un cappuccino et une viennoiserie, choisir un petit sandwich avec une limonade maison à la pause déjeuner, acheter un bouquin : Nous vous proposons le mariage idéal entre café, bar et librairie, le tout au sein d'une arcade dont le nom Slatkine orne la porte depuis plus d'un siècle.

Fondateur de la librairie du même nom, Mendel Slatkine fuit les pogroms et s'installe à Genève. Il ouvre sa librairie en 1918, transmise de pères en fils depuis lors. 98 ans plus tard, naît le « Café Slatkine – bar littéraire » sous l'impulsion de ses arrière-petits-fils, Ivan et Michel-Igor Slatkine.

Nous vous souhaitons la bienvenue au Café Slatkine.

Le bar : boissons et gourmandises

Dans ce cadre que nous avons souhaité boisé, chaleureux, simple et différent, il vous sera possible de lire l'un des quotidiens à disposition, de profiter d'un répertoire musical rétro, de brancher votre ordinateur et travailler en toute tranquillité mais aussi de vous emparer d'un bouquin et le lire sur place ou l'emporter. En fin de journée, les sucriers laissent place aux bougies, les sablés aux planchettes apéro. L'occasion de satisfaire tous les palais dans un cadre unique.

La librairie : Les Éditions Slatkine

La bibliothèque longe le mur de l'entrée. On y retrouve toutes les nouveautés des Editions Slatkine et un large choix des publications les plus récentes. Différents genres, auteurs, littérature locale et internationale, ces ouvrages sont à feuilleter, à acheter, à offrir. Il est évidemment possible de commander toute œuvre qui n'apparaîtrait pas dans nos rayons qui est publié par la maison à la licorne.

Nous espérons que nos choix sauront satisfaire vos envies gustatives et littéraires.

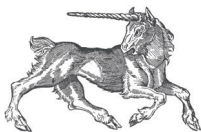


FORMULE PETIT-DÉJEUNER

1 boisson chaude, 1 jus d'orange frais pressé 2 dl et 1 tartine, ou 1 pain au chocolat ou 1 croissant	9.00
Madeleine	2.00
Tartine au beurre et confiture	3.50
Croissant	3.00
Pain au chocolat	3.50

BOISSONS À EMPORTER

Eau plate	4.00
Eau gazeuse	4.00
GoGinger bio	6.00



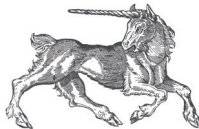


LES BOISSONS CHAUDES

Café, expresso, ristretto, décaféiné		3.90
Double expresso		4.80
Cappuccino, Renversé		4.80
Latte Macchiato		5.00
Chocolat chaud ou froid	3 dl	5.00
Vin chaud (selon saison)		6.00

OU ALORS LES GLACÉES MAISON...

Café frappé (Noisette, Caramel, Vanille)	3 dl	7.00
Cappuccino frappé	3 dl	7.50





THÉS (Maison Tschin-Ta-Ni) 5.00

THÉS NOIRS

Earl Grey

Grand thé noir de Chine parfumé à la bergamote

Ceylan Orange Pekoe Supérieur

Thé d'une belle couleur ambrée, au goût corsé et tannique ; composé de belles feuilles roulées des hauts plateaux. Thé agréable en matinée avec ou sans une pointe de lait

Assam Pekoe

Thé des plaines de l'Inde aux nombreux « tips » (bourgeons). Goût fort et vigoureux à la couleur cuivrée. Tonifiant, se consomme le matin

Darjeeling Supérieur Fragrance

Thé « second flush » (2^{de} récolte) provient des jardins de haute altitude, composé de feuilles moyennes et riche en « tips » (bourgeons). Saveur muscadée

Grand Yunnan FOP

Thé de grande qualité du Yunnan (Chine) aux larges feuilles et bourgeons roulés. Goût riche et corsé, avec des notes caramélisées ; offre un bel équilibre et une bonne longueur en bouche

THÉS VERTS

Sencha

Excellent thé vert japonais, riche en vitamine C et antioxydants. Goût légèrement amer et rafraîchissant

Jasmin Royal

Thé vert de Chine associé à un jasmin exceptionnel. Saveur douce et raffinée pour un moment de détente

China Zhejiang « LUNG CHING »

connu sous le nom « puits du dragon »

Goût étonnant, aux notes florales et herbacées. Véritable référence, ce thé vert est l'un des plus riche en antioxydants. Remonte le moral et clarifie l'esprit... paraît-il !

Mélange des fées

Mix de thé vert de Chine aux arômes de mangue avec morceaux, de bergamote, fleurs de tournesol, bleuets et roses. Vos papilles se réjouissent !



PAI MU TAN (pivoine blanche)

Thé blanc traditionnel, doux et rafraîchissant, composé de bourgeons argentés et des premières feuilles de la plante. Réservé pour les grandes réceptions offertes par l'empereur

Lapsong Souchong

Thé très fumé de méthode traditionnelle, aux grandes feuilles entières provenant de la région du Mont WU YI (Côte Sud-est de la Chine)

Jade Oolong de Formose

Thé composé de feuilles fines fermentées à 25% provenant des montagnes de TUNG TING, son infusion claire rappelle la couleur précieuse du jade. Thé très réputé et recherché par les connaisseurs.

Rooisbos Pomme au Four

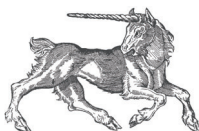
Thé d'Afrique du Sud sans théine

INFUSIONS 5.00

Verveine

Menthe poivrée

Camomille





POUR LA FAIM

NOS SANDWICHS FROIDS OU CHAUDS

Croque-monsieur & Salade verte	13.00
Petits délices	4.00
<i>Jambon blanc – Gruyère – Salami</i>	

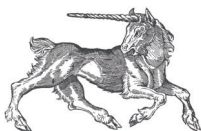
SOUPES

Gaspacho (Bio, GRTA, Ferme Vuillod, Charrot)	2,5 dl	6.00
	5 dl	10.00

NOS QUICHES

ACCOMPAGNÉES D'UNE SALADE VERTE

Quiche aux légumes	16.00
--------------------	-------



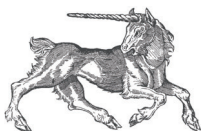


CHARCUTERIES ET FROMAGES

Saucisson de pays		12.00
Planchette de charcuterie		18.00
Planchette de fromages		16.00
Planchette mixte charcuterie & fromages		20.00
Assiette de viande séchée	petite	10.00
	grande	18.00

NOS SALADES

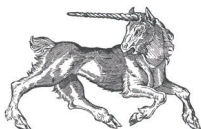
La Grecque (tomates, concombres, oignons, féta, olives noires, huile d'olive, origan)	18.00
La Caprèse (tomates, mozzarella, huile d'olive et son basilic frais)	18.00
La Montagnarde (œufs durs, tomates, lardons, gruyère et croûtons)	18.00
La Niçoise (tomates, œufs, poivrons, thon, anchois, olives, oignons et basilic frais)	18.00
La Bergère (tomates, lardons, noix, toast de chèvre chaud au miel)	18.00





NOS DESSERTS

Fraises natures*	10.00
Fraises chantilly*	12.00
Tarte du jour	7.00
Tarte au citron meringuée	8.00
Carac	5.00
Cake au chocolat	4.00
Panetone	4.00
Tartelette au citron	5.00



(* selon saison)

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans nos produits, pâtisseries et les plats du menu. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.

TVA incluse – Nous prenons les cartes de crédit à partir de 10 francs



NOS COUPES GLACÉES

Chocolat liégeois <i>2 boules chocolat, chocolat chaud et chantilly</i>	14.00
Café liégeois <i>2 boules café, 1 expresso et chantilly</i>	14.00
Dame blanche <i>2 boules vanille, chocolat chaud et chantilly</i>	14.00
Fraise melba <i>1 boule vanille, 1 boule fraise, fraises fraîches, coulis de fruits rouges et chantilly</i>	14.00
Le Colonel <i>1 boule citron et 1 dl de vodka</i>	16.00
Le Général <i>1 boule vanille et 1 dl de Whisky</i>	16.00
Orange givrée	5.00
Frappé divers parfums <i>Citron, fraise, chocolat, vanille, mocca, pistache</i>	8.00
Sélection de glaces et sorbets <i>Vanille, chocolat, café, citron, fraise</i>	la boule 3.50 Chantilly + 1.00



POUR LA SOIF

LES MINÉRALES

Arkina verte, Arkina bleue	3.5 dl	4.80
Perrier	3.3 dl	5.20
Thé froid pêche / citron (Fusetea)	3 dl	4.80
Coca Cola, Coca Zéro, Sprite, Fanta, Orangina	3.3 dl	5.00
Jus de pomme pétillant (Ramseier)	3 dl	5.00
Schweppes (Tonic, Bitter lemon, Gingerale, Ginger beer)	2 dl	4.80
Red Bull	2.5 dl	6.00
Sirops divers	3 dl	3.80
Sanbitter		5.00
Cidre	3 dl	5.00

LES JUS

Thé froid glacé Maison	3 dl	6.00
Citronnade / Limonade Maison	4 dl	6.00
Jus d'orange pressé frais	3 dl	6.00
Jus de citron pressé frais	1 dl	5.00
Gingerbeer	2 dl	6.00
Tomate, Pomme, Pamplemousse, Boisson à la Canneberge, Ananas	3 dl	4.50
Nectar pêche, Abricot (Reusch)	2 dl	4.50
Poire, Ananas (Granini)	2 dl	4.50
Mangue	3 dl	4.50



VINS, BULLES, APÉRITIFS ET BIÈRES

LES VINS

BLANC	1 dl	75 cl
Chasselas Étoile de Peissy, Domaine des Bossons – AOC Genève 2017 <i>Parfum de tilleul et de poire, sa légèreté et sa fraîcheur en font un vin idéal pour l'apéritif.</i>	6.00	36.00
Sauvignons gris, Domaine des Bossons – AOC Genève 2017 <i>Vin au nez puissant et expressif, délicieusement fruité avec des arômes de litchi et de cassis.</i>	8.00	49.00
Les Eliades « Scheurebe », Domaine du centaure – AOC Genève 2017 <i>Le Scheurebe, croisement venu du Riesling et du Sylvaner, est le symétrique du Pinot gris.</i>	8.00	45.00
Petite Arvine – Valais 2017	8.00	55.00

ROSÉ

L'Aubigue – Yves Gros – Provence 2017 <i>Généreux, rond et fruité avec des arômes de cerise, ce vin provient d'un assemblage de Cinsault et Grenache ou Syrah et Grenache.</i>	7.00	42.00
Ceil de perdrix « la Toche », Domaine des Bossons – AOC Genève 2017 <i>Issu exclusivement du cépage Pinot Noir, sa robe ambrée rappelle l'œil de Perdrix ! Son goût est associé à la framboise et sa structure est complexe et riche.</i>	6.00	38.00
Côte de Provence 2018	8.00	55.00

ROUGE

Gamay velours, Domaine des Bossons AOC Genève <i>Vin souple et fruité avec des arômes de fruits rouges.</i>	6.50	38.00
Humagne rouge – AOC Valais 2014	10.00	60.00
Château La Roque, AOC Pic Saint-loup – Languedoc 2016 <i>Robe soutenue à reflets violacés. Nez expressif sur des notes de cassis, tapenade et garrigue. La bouche révèle des notes de cerise et de mûre.</i>	8.00	51.00
Vin chaud maison 3 dl		6.00



LES BULLES	1 dl	75 cl
Prosecco	8.00	45.00
Champagne Laurent Perrier Brut	16.00	110.00

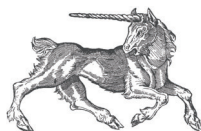
LES BIÈRES PRESSION	2.5 dl	4 dl
Carlsberg	4.80	7.50
Grimbergen blanche	5.50	8.20
Valaisanne de Cave Zwickelbier	5.50	8.00
Monaco, Panaché, Picon	5.50	8.20

BIÈRE SANS ALCOOL

Feldschlossen bouteille	33 cl	5.00
-------------------------	-------	------

LES APÉRITIFS (+ 2.-CHF avec accompagnement)

Vermouth Royal, La Quintinye – Extra Dry / Blanc / Rouge	5 cl	8.00
Campari	4 cl	8.00
Kir (Violette, Pêche, Cassis)	1 dl	8.00
Kir Pétillant	1 dl	10.00
Mondino Amaro Bavarese – Hand Made Organic Liqueur	4 cl	8.00
Suze	4 cl	8.00
Porto	4 cl	8.00
Ricard	4 cl	7.00
	2 cl	4.00
Martini rouge ou blanc		7.00





LES COCKTAILS

Spritz	
<i>Prosecco, Apérol, eau gazeuse, orange</i>	13.00
Hugo	
<i>Prosecco, sirop de sureau, eau gazeuse, menthe fraîche, lime</i>	13.00
Mojito	
<i>Rhum, menthe fraîche, lime, sucre de canne, eau gazeuse</i>	13.00
Bellini	
<i>Prosecco, nectar de pêche</i>	13.00
Marguerita Mango	13.00
Sans alcool	
Virgin Spritz	5.00

MAIS ENCORE...

Gin Fizz	
<i>Gin, jus de citron, sucre de canne, eau gazeuse</i>	15.00
Bloody Mary	
<i>Vodka, jus de tomate, celery et assaisonnement</i>	15.00
Moscow Mule	
<i>Vodka, gingerbeer, menthe fraîche, citron vert, concombre</i>	16.00
Cosmopolitan	
<i>Vodka, triple sec, jus de cranberry, lime</i>	16.00
Negroni	
<i>Mondino, Gin, Vermouth</i>	16.00
Margarita	
<i>Tequila, triple sec, lime, sirop d'agave</i>	15.00

N'hésitez pas à demander les suggestions du moment



ALCOOLS

WHISKIES (+ 2.-CHF avec accompagnement)

Jack Daniels	4 cl	9.00
Monkey Shoulder – Triple Malt	4 cl	13.00
Säntis Malt – Swiss Alpin Whisky – Single Malt	4 cl	14.00
Chapter 7 – Glen Keith 1997 – 17 Year Old Single Cask	2 cl	11.00
Chapter 7 – Irish Single Malt 2001 – Sherry Cask	2 cl	10.00
Kavalan – Single Malt Whisky Sherry Oak	2 cl	10.00

RHUMS (+ 2.-CHF avec accompagnement)

Captain Morgan	4 cl	8.00
Sailor Jerry Spiced	4 cl	12.00
Miami Club – Hand Made Rum	4 cl	14.00
Diplomatico Reserva Exclusiva	4 cl	14.00
La Hechicera – Fine Aged Colombian Rum	4 cl	15.00
Rum Nation – Caroni 1998 – Cask Strength	2 cl	9.00
SaMaroli Panama 2004	2 cl	10.00
SaMaroli Jamaica 2005 – Rhapsody – Single Cask N°.20	2 cl	12.00
Rhum PMG Vieux Liberation 2015	2 cl	12.00

VODKAS (+ 2.-CHF avec accompagnement)

Lactalium Vodka	4 cl	16.00
Absolut	4 cl	14.00



GINS (+ 2.-CHF avec accompagnement)

Bombay Sapphire	4 cl	14.00
Hayman's Sloe	4 cl	14.00
Hendrick's	4 cl	15.00
Monkey 47 – Dry	4 cl	15.00
Opihr Oriental Spiced	4 cl	14.00
Koval – Dry	4 cl	15.00
VL92 XY	4 cl	14.00
Ferdinand's Saar Quince	4 cl	15.00

TEQUILAS (+ 2.-CHF avec accompagnement)

El Jimador	2 cl	7.00
Herradura Reposado	2 cl	10.00
Maria Pascuala Blanco	2 cl	10.00
Mezcal Enmascarado 45	2 cl	10.00

LES DIGESTIFS

Amaretto	2.5 cl	9.00
Liqueur de Noisettes – Fratello	2.5 cl	9.00
Baileys	2.5 cl	8.00
Moitié-moitié	2.5 cl	8.00
Amaro Segesta – Virtus	2 cl	7.00
Sambuca – Virtus	2 cl	7.00
Maraschino Liqueur – Virtus	2 cl	7.00
Chartreuse Verte	2 cl	7.00
Chartreuse Jaune	2 cl	9.00
Cognac VSOP – Art Nouveau – Grande Champagne, J.Dupont	2 cl	12.00
Cognac XO – Art Deco – Grande Champagne, J.Dupont	2 cl	15.00



FORMULES RACLETTES

en terrasse uniquement en fonction de la météo
sur réservation 24 heures à l'avance

LA RACLETTE

Servie avec pommes de terre en robe des champs,
cornichons et petits oignons

- La raclette : CHF 7.50
- Le menu raclette : CHF 25.00
3 portions et 1 petite assiette de viande séchée
- La formule à discrétion : CHF 42.00
*Maximum 7 portions et
1 petite assiette de viande séchée*

FROMAGES À CHOIX

Fromages de chez BRUAND, Halles de Rive

- Raclette valaisanne
- Raclette valaisanne fumée
- Raclette chèvre
*(supplément CHF 2.- la raclette, CHF 5.-
pour le menu et CHF 8.- pour la formule
à discrétion)*

POUR ACCOMPAGNER

FENDANT DU VALAIS

- Le verre CHF 5.-
- La bouteille CHF 35.-

FORMULE APÉRITIVE

LES FORMULES

Valables jusqu'à vingt personnes, comprenant la location de la salle pendant 2 heures ainsi qu'une personne dédiée au service.

BASIQUE :

CHF 300.- TTC

Comprenant 2 bouteilles de vin à choix (blanc, rosé ou rouge genevois), minérales (eau plate et gazeuse, jus de fruit), accompagnées de cacahuètes, chips et popcorn.

ÉLABORÉE :

CHF 450.- TTC

Comprenant 4 bouteilles de vin à choix (blanc, rosé ou rouge genevois), minérales (eau plate et gazeuse, jus de fruit), accompagnées de cacahuètes, chips, popcorn et d'un plateau de 30 canapés maison.

LES PLUS :

– Pain surprise	CHF	120.00
– Canapés (la pièce)	CHF	3.00
– Plateau de 30 canapés maison	CHF	80.00
– Plateau de 45 canapés maison	CHF	120.00
– Planchette charcuterie	CHF	18.00
– Planchette fromages	CHF	16.00
– Planchette mixte	CHF	20.00
– Petits fours salés	selon tarif prestataire	
– Mignardises sucrées	selon tarif prestataire	

TARIFS SANS FORMULE APÉRITIVE OU DÉPASSEMENTS :

• Location de la salle :	CHF	100.00/heure
• Personnel de service :	CHF	30.00/heure