RIPAILLE

Le Bien Manger & le Bon Boire

Mardi, Jeudi, Vendredi : 12h00 - 14h00 / 18h00 - 23h00
Mercredi & Samedi : 10h30 - 16h00

Bd Helvétique 27, 1207 Genève

Vins Et Délices De Fourchette

•

@Ripaille.Geneve / Ripaille.ch

MISE EN APPETIT

En entrée ou à partager pour l'apéro

Fromages du moment 12.-
Gruyère 18 mois Crèmerie Laluque et sélection du Fromager

Cecina de Bœuf 19.-
Viande séchée de Boeuf - Castille-et-León

Pâté Croûte 22.-
Cochon de Valentin Chapuis, chasse, trompettes de la mort, vin jaune & pickles

Tartelette à l'oignon 18.-
Gratinée au Gruyère 18 mois

Artichaut Camus 19.-
Sauce Gribiche

Saint-Jacques (3 pièces) 24.-
Hollandaise aux agrumes, gel yuzu

LA RIPAILLE

Nos spécialités à partager

Vol-au-vent de Tata (2 pers.) 65.-
Ris de veau, volaille, lardon

Vol-au-vent Végétarien (2 pers.) 48.-
Trompette, pleurotes, champignons de Paris, légumes de saison

Poulet jaune rôti (2 pers.) 42.-
½ poulet - Jus de cuisson perlé

Prix en CHF, TVA comprise / Allergies: Demandez au personnel
Veau : France, Volaille : France, Saint-Jacques : FAO 27, Boeuf : Espagne, Cochon : Canton de Vaud

SUGGESTIONS DU MOMENT

Truite fumée — 32.-
Estragon, noix, sauce beurre ponzu

Selle de chevreuil — 48.-
Sauce au poivre de Tasmanie, coing

Bavette de bœuf — 36.-
Sauce échalote & estragon

GARNITURES

Frites — 8.-

Pomme mousseline — 8.-

Carottes botte braisées - Labneh, piment d'espelette — 9.-

DESSERTS

Mousse Choco Orfêve tiède — 10.-
fleur de sel

Poire Pochée — 10.-
Vanille, sarrasin torréfié

Madeleine XXL (min. 2 pers.) — 22.-
Crème Madame agrumes, menthe

Prix en CHF, TVA comprise / Allergies: Demandez au personnel
Truite : Bellegarde, France, Chevreuil : Allemagne, Boeuf : Suisse

APÉRITIFS

Pour trinquer avant la ripaille

Pastis / Ricard (0,4dL)	7.-
Martini Blanc / Rouge (0,6dL)	8.-
Campari (0,6dL)	8.-
Lillet Blanc (0,6dL)	8.-
Kir Cassis (1dL)	8.-
Kir Royal (1dL)	10.-
Coupe de Prosecco (1dL)	9.-
Aperol Spritz (2dL)	12.-
Campari Spritz (2dL)	14.-
Hugo Spritz (2dL)	14.-

VINS AU VERRE

Pour arroser la ripaille !

BLANCS

	1dL / Btl
Chasselas AOC Genève 2025 Domaine des Perrières à Satigny	6.50 / 38.-
Côtes Catalanes AOC « Mon P'tit Pithon » 2023 Domaine Olivier Pithon à Calce	8.- / 44.-
Mâcon-Verzé AOC 2021 Domaine Thibert à Fuissé	13.- / 70.-
Vouvray Sec AOC « Les Pleurs » 2024 Clos Thirière à Vernon-sur-Brenne	11.- / 62.-

ROUGES

	1dL / Btl
Gamay AOC Genève 2025 Domaine des Perrières à Satigny	6.50 / 38.-
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune 2022 Domaine Arnaud Baillot à Beaune	13.- / 70.-
VDF « Liberty » 2022 Domaine la Barroche à Châteauneuf du Pape	11.- / 62.-
AOP Languedoc « Lou Maset » 2023 Domaine d'Aupilhac à Montpeyroux	8.- / 44.-

Prix en CHF, TVA comprise

BIÈRES LOCALES

Brasserie Genevoise des Murailles

“La Meynite” Blonde Pression	2.5dL 5.50.- / 5dL 10.-
“Indiaman” IPA Bouteille 3dL	6.-
“La Pieuse” Blanche Bouteille 3dL	6.-
“La 0 Risque” Sans Alcool Bouteille 0,0% 3dL	6.-

MOCKTAILS

Coup de frais sans coup de chaud

Virgin Mule Lime · gingembre · ginger beer · concombre	(2dL) 11.-
Hibiscus Sour Hibiscus · citron · gingembre · blanc d'œuf/aquafaba	11.-

COCKTAILS

Les mélanges de la maison

Velours Rouge Rhum Brun - Hibiscus - Cannelle - citron (1,5dL)	16.-
Mezcalita Mezcal · Cointreau · lime (1dL)	17.-
Pisco Sour Basilic Pisco · lime · blanc d'œuf · basilic (1,5dL)	17.-
Jamaican Sour Mule Rhum jamaïcain · lime - blanc d’oeuf · ginger beer (2dL)	17.-
Negroni Gin · Campari · vermouth rouge (1dL)	16.-
Concombre Mule Gin ou Vodka ou Rhum · concombre · lime · ginger beer (2dL)	17.-

Prix en CHF, TVA comprise

SOFTS

Eau filtrée de Genève “BE WTR” 5dL, plate ou gazeuse	3.-
Coca-Cola/Zero (3,3dL)	5.-
Ginger Beer (3,3dL)	5.-
Super Maté Bio (3,3dL)	6.-
Tonic (3,3dL)	5.-
Jus d’abricot du Valais (2dL)	5.-
Fuze Tea Pêche (3,3dL)	5.-
Fuze Tea Lemongrass (3,3dL)	5.-
Sirop : Grenadine, pêche, menthe, vanille, orgeat (3dL)	3.50.-

INFUSIONS DE MÉMÉ

Servies fraîches, avec ou sans sucre

Ice Tea Maison — 5.50.-
Thé noir · pêche · citron (3dL)

Citronnade Maison — 5.50.-
Citron frais · menthe fraiche · eau · légèrement sucrée (3dL)

BOISSONS CHAUDES

Espresso	4.-
Double Espresso	5.-
Café	5.-
Cappuccino	6.-
Thé / infusion	4,50.-

DIGESTIFS

	0,2 dL / 0,4 dL
Mezcal Del Maguey Vida	9.- / 17.-
Rhum Angostura 1919 - 8 ans	8.- / 15.-
Cognac Frapin 1270 - 1er Cru de Cognac	9.- / 17.-
Whisky Kilchoman “Machir Bay” - Islay	10.- / 19.-
Balvenie 12 ans Double Wood - Speyside	10.- / 19.-
Wild Turkey Bourbon	7.- / 12.-
Moitié-moitié du Valais	8.- / 14.-
Chartreuse Jaune	9.- / 17.-
Chartreuse Verte	11.- / 19.-
Chartreuse VEP Verte	15.- / 25.-

Prix en CHF, TVA comprise