

DIGESTIFS

Cognacs

Otard VSOP	15.00
Otard XO	35.00
Martell Cordon bleu	35.00
Hennessy XO	35.00

Eaux de vie

Armagnac Laubade X.O	25.00
Calvados 20 ans	20.00
Grappa Fior Di Vite	12.00
Grappa Nardini Di Bassano	18.00
Framboise Morand	12.00
Williamine Morand	12.00
Abricotine Morand	12.00
Mirabelle Morand	12.00

Rhums

Havana reserve, Appleton	12.00
Clément, The kraken	15.00
Wray and Nephew	15.00
Goslings, Angostura	15.00
Mathusalem Diplomatico	18.00
Haïti plantation XO	18.00
Zacapa 23 Centenario	18.00

Liqueurs

Limoncello, Amaretto, Manzana	10.00
Grand-Marnier, Cointreau	10.00
Bailey's, Drambuie, Get 27	10.00
Chartreuse verte et jaune	12.00
Chambord, Patron XO café	12.00
Bénédictine, Mandarine	10.00

Boissons chaudes

Café, Espresso, Déca	4.00
Macchiato, Renversé	5.00
Cappuccino	5.00
Thé, Infusion	5.00
Chocolat Caotina	6.00

Aux Philosophes, nous vous
proposons les Grands Crus
aux prix d'achat !

Succombez au plaisir de
déguster ces flacons rares à
prix introuvables à Genève...

Champagne

Veuve Clicquot Gde Dame rosé 129.24

Bourgogne

Corton-Charlemagne 2015 Pillot 121.70
(Blanc)

Echezeaux 2014 Dom. la Perdrix 131.39

Bordeaux

Château Yquem 2000 442.64

Sauternes 1^{er} Grand Cru Classé Supérieur

Château Angélys 2011 487.88

Saint-Emilion Grand Cru Classé A

Château Ausone 2007 669.89

Saint-Emilion Grand Cru Classé A

Château Lafite-Rothschild 2011 692.51

Pauillac 1^{er} Grand Cru Classé

Château Margaux 2001 639.73

Margaux 1^{er} Grand Cru Classé

Château Palmer 2014 277.21

Margaux 3^{ème} Grand Cru Classé

Château Beychevelle 2014 161.23

Saint-Julien 4^{ème} Grand Cru Classé

APÉRITIF

Martini, Ricard, Cinzano, Suze	8.00
Appenzeller, Cynar, Campari	8.00
Kir vin blanc	8.00
Porto rouge et blanc	8.00
Lillet blanc	8.00
Verre de Prosecco	9.00
Coupe de champagne	16.00
Kir royal	16.00

Cocktails

Spritz Apérol	15.00
Américano, Négroni	15.00
Cocktail du moment	15.00

Gins

Beefeater, Gordon's	12.00
Bombay Sapphire, Hendrick's	14.00
The Botanist, Brockman's	16.00
Monkey 47, Tanqueray	18.00

Vodkas

Absolut, Stolichnaya	12.00
Greygoose, Ketel One	14.00

Whiskies

J&B, Canadian Club, Jameson	12.00
Johnnie Walker red label	12.00
Johnnie Walker black, Chivas	14.00
Maker'Mark, Caol Ila 12 ans	15.00
Glenmorangie 10 ans, Z'graggen	16.00
Glenfarclas 12 ans, Laphroaig	18.00
Talisker, Woodford	18.00
Lagavulin 16 ans	20.00

Bières

Boxer Old Vedette (pression 25 cl)	4.00
Boxer Old Vedette (pression 50 cl)	8.00
Birra Moretti	8.00
Kona Longboard	8.00
Chopfab Blonde, Blanche et Ambré	8.00
Chopfab sans alcool	8.00

Sans alcool

Eau minérale 50 cl / 100 cl	5.00 / 9.00
Coca, coca zéro 33cl	5.00
Fever tonic 20cl	5.00
Limonade Fizzy 35 cl	6.00
Jus de pomme Ramsayer 33cl	6.00
Jus de fruit Iris 25cl	6.00
Thé glacé Leafwell 33 cl	8.00

Provence

Bandol 2016 Bio	74.00
<i>Domaine de la Tour du Bon</i>	

Loire

Sancerre 2013 - <i>Les Rôties</i>	72.00
<i>Domaine Laloue</i>	
Chinon Vieilles Vignes 2017 Bio	49.00
<i>Domaine Gasnier</i>	

Bourgogne

Savigny-Les-Beaune 2015	85.00
<i>Joseph Drouhin</i>	
Pommard 1 ^{er} Cru La Charnière 2015	135.00
<i>Domaine Parigot</i>	
Santenay 1 ^{er} Cru rousseau 2016	115.00
<i>Domaine Bachev-Legros</i>	
Gevrey-Chambertin 2016	110.00
<i>Domaine S. Esmonin</i>	
Chambolle-Musigny 2014	139.00
<i>Domaine P. Chéron</i>	
Vosne-Romanée 2016	135.00
<i>Domaine P. Chéron</i>	

Bordeaux

L'Abeille de Fieuzal 2014	85.00
<i>Pessac Léognan</i>	
Château Le Puy 2013	98.00
<i>Côtes de Franc</i>	
Château Phélan Ségur 2012	105.00
<i>St-Estèphe</i>	
Château Petit Figeac 2014	115.00
<i>St-Emilion – Second Vin de Figeac</i>	
Château Haut-Marbuzet 2014	115.00
<i>St-Estèphe</i>	
Clos Fourtet 2011	275.00
<i>Saint Emilion – 1er Grand Cru Classé</i>	

Sud-Ouest

Cahors Extra Libre 2017 Bio	52.00
<i>Château du Cèdre</i>	

Italie

Gioa del Colle Primitivo 2017 Bio	49.00
<i>Azienda Plantamura</i>	
Chianti Classico 2017 Bio	58.00
<i>Fattoria Carpineta Fontalpino</i>	

VINS BLANCS

Suisse

Genève

Solstice 2019 Pinot blanc/aligoté	64.00
<i>Raphaël Piuz – Domaine des dix vins</i>	
Aligoté de Peissy 2018 (bio)	54.00
<i>Domaine des Charmes</i>	
Pinot Auxerrois 2017	65.00
<i>Jean-Pierre Pellegrin</i>	
Chardonnay 2019	64.00
<i>Domaine de Beauvent</i>	
Grand'Cour 2017	135.00
<i>(Riesling/kerne/sauvignon) J-P Pellegrin</i>	

Vaud

Chasselas Expression 2018	49.00
<i>Les Frères Dutruy</i>	
Sauvignon Expression 2018	54.00
<i>Les Frères Dutruy</i>	

Valais

Petite Arvine de Fully 2019	79.00
<i>Alexandre Delétraz</i>	

France

Bordeaux

Château Suduiraut 2010	178.00
<i>Sauternes</i>	

Bourgogne

Chablis 2018	69.00
<i>Joseph Drouhin</i>	
Saint-Aubin 1 ^{er} cru 2016	84.00
<i>Hubert Lamy</i>	
Meursault 2018	115.00
<i>Joseph Drouhin</i>	

Loire

Sancerre 2018 <i>Laloue</i>	63.00
Pouilly fumé 2019 <i>Séguin</i>	63.00
Vouvray 2015 <i>Pichot</i>	53.00
Reuilly 2017 – <i>Les Pierres Plates</i>	59.00

Vallée du Rhône

Condrieu 2016 Terroirs	95.00
<i>F&L Merlin</i>	
Côtes du Rhône 2016	45.00
<i>Domaine Arnaud Chaume</i>	

VINS ROSÉS

Suisse

Œil de Perdrix 2018	49.00
<i>Domaine de Beauvent</i>	

France-Provence

M de Minuty 2017	57.00
Château Minuty 2017, Cuvée Or	72.00
Château Minuty 2017, Cuvée 281	81.00

VINS ROUGES

Suisse

Genève

Bourguignon noir (gamay) 2016	57.00
<i>Raphaël Piuz, Domaine des dix vins</i>	
Équinoxe 2019 (assemblage)	61.00
<i>Raphaël Piuz, Domaine des dix vins</i>	
Pinot noir le clos 2019 (bio)	60.00
<i>Domaine des Charmes</i>	
Esprit de Genève 2018	64.00
<i>Domaine des Charmes</i>	
Malbec 2019	65.00
<i>Château du Crest</i>	
Gamaret 2018 1 ^{er} cru barrique	66.00
<i>Domaine de Beauvent</i>	

Magnums de Genève

Pinot Noir le clos 2017	99.00
<i>Domaine des Charmes</i>	
Esprit de Genève 2016	125.00
<i>Domaine des Charmes</i>	
Casanova – Gamay/Garanoir	125.00
<i>Domaine de Beauvent</i>	
Yo no puedo más 2015	170.00
<i>Mas d'Agalis (Languedoc-Rousillon)</i>	

Vaud

Gamay Expression 2018	53.00
<i>Les Frères Dutruy</i>	

Valais

Humagne de Fully 2016	82.00
<i>Alexandre Delétraz</i>	
Syrah 2017	81.00
<i>Alexandre Delétraz</i>	
Cornalin 2017	78.00
<i>Alexandre Delétraz</i>	

Tessin

Merlot 2018 I tri pin 65.00
M.Ortelli

France

Beaujolais

Beaujolais-Villages 2016 43.00
Domaine du Vissoux – Vignes centenaires
Moulin à vent 2017 les 3 roches 55.00
Domaine du Vissoux

Côtes du Rhône

Crozes-Hermitage 2016 72.00
Domaine du Colombier
Hermitage 2014 178.00
Domaine du Colombier
Châteauneuf-du-Pape 2014 159.00
Château de Beaucastel
Gigondas 2016 Le parpaillon (bio) 74.00
Château la Croix des Pins
Côtes du Ventoux 2018 (bio) 55.00
Château la Croix des Pins
Côtes du Rhône Village 2015 51.00
Famille Steinmaier

Languedoc-Roussillon

Puech-Haut 2017 54.00
Argali Rouge
Faugères 2017 - *Le Tigre* 52.00
Château des Adouzes
Kaya Côtes catalanes 2017 (bio) 47.00
Domaine des Soulanes (vin de Pays)
Fitou Bel Amant 2016 45.00
Château Champ des Sœurs
Coteaux du Languedoc 2016 45.00
Domaine Terra Viva

VINS AU VERRE IDL

Les bulles

Coupe de Champagne brut 16.00
Coupe de Prosecco 9.00

Vins blancs Suisse

Solstice 2019 9.00
Pinot blanc/aligoté – Domaine des Dix Vins
Chardonnay 2019 9.00
Domaine de Beauvent
Petite Arvine 2019 12.00
Cave des Amandiers
Divina - Dom. des Dix Vins 10.00
(Moelleux) - Hermance

Vins blancs France

Meursault 2018 Joseph Drouhin 16.00
Bourgogne 100% chardonnay
Côtes du Rhône 2016 8.00
Domaine Arnaud Chaume
Reuilly 2017 - Les Pierres Plates 9.00
Loire 100% sauvignon
Tariquet 2016 (moelleux) 8.00
Bordeaux

Vin rosé France

M. de Minuty 2017 9.00
Provence

Vins rouges Suisse

Gamay 2016 - *Dom. des dix vins* 8.00
Pinot noir - Le Clos 2019 9.00
Malbec 2019 - *Château du Crest* 10.00
Syrah 2017 – *Cave des Amandiers* 12.00

Vins rouges France

L'Abeille de Fieuzal 2014 12.00
Bordeaux Pessac Léognan
Côtes du Ventoux 2018 9.00
Côte du Rhône
Savigny-Les-Beaune 2015 13.00
Bourgogne 100% pinot noir

CHAMPAGNE

Deutz Brut Classic 98.00
Moncuit-Delos Blanc de Blancs 92.00
Ruelle-Pertois Blanc de Blancs 79.00
Bedelle Origin'Elle Blc de Blancs 85.00
Billecart Salmon brut 110.00
Egly Ouriet Vignes de Vrgny 110.00