CHOCOLATERIE

LA BONBONNIÈRE

GENÈVE - 1921

Chocolaterie d'exception à Genève depuis 1921

Créée en 1921, La Bonbonnière s'est faite connaître à la fin de la guerre grâce à la qualité de ses chocolats et du service proposé.
En 2018, après 15 ans en tant que maîtres-chocolatiers de l'enseigne, Yvan Loubet et Cédric Rahm se sont associés afin de poursuivre cette histoire d'excellence. Rassemblés autour des même passions pour le chocolat et le partage, ils allient méthodes traditionnelles, savoir-faire artisanal et idées novatrices pour proposer une découverte du chocolat originale.
Ainsi est né le Bar à Chocolat et sa carte de Grands Crus qui vous emmèneront en voyage de l'Amérique du Sud à l'Afrique, en passant par l'Asie.

CHOCOLAT DU MOIS 6,50 .-

CHOCOLAT CHAUD ÉPHÉMÈRE
(n'hésitez pas à demander à notre équipe quel est le chocolat du moment)

TEA TIME BY LA BONBONNIÈRE

ASSORTIMENT DE 14 PIÈCES
+ BOISSON CHAUDE 18 .-
+ COUPE DE CHAMPAGNE 24 .-

FONDUE CHOCOLAT 19 .-

DES FRUITS FRAIS, UNE MERINGUE, DU CHOCOLAT GRAND CRU

GOÛTER ENFANT 9,50 .-

PETIT CHOCOLAT CHAUD
+ MINI-CAKE, PIGNON, MOELLEUX CHOCOLAT ou FINANCIER

INSTANT CHOCO 10,50 .-

CAFÉ, THÉ OU CHOCOLAT CHAUD
+ 4 PIÈCES CHOCOLATÉES

Les formules

PETIT-DÉJEUNER LA BONBONNIÈRE 18 .-

CAFÉ, THÉ OU CHOCOLAT CHAUD
+ UN JUS PRESSÉ 20cl *(orange, pamplemousse ou citron)*
+ 3 MINIS VIENNOISERIES
+ BAGUETTE, BEURRE, MIEL, CONFITURE OU PÂTE À TARTINER

PETIT-DÉJEUNER 10,90 .-

CAFÉ, THÉ OU CHOCOLAT CHAUD
+ UN JUS PRESSÉ 20cl *(orange, pamplemousse ou citron)*
+ UNE VIENNOISERIE

VIENNOISERIES

CROISSANT	2,90 .-
PAIN AU CHOCOLAT	2,90 .-
MINI VIENNOISERIE *Croissant, pain au chocolat ou au raisin*	1,90 .-
TARTINES DE PAIN *Beurre avec miel, confiture ou pâte à tartiner*	4,90 .-

DÉJEUNER LA BONBONNIÈRE

QUICHE OU RAMEQUIN AU FROMAGE + SALADE MÊLÉE + PÂTISSERIE *(au choix)*	19 .-
QUICHE + SALADE MÊLÉE	14 .-
CROQUE-MONSIEUR + SALADE VERTE	14,90 .-

PETITE FAIM

QUICHE	8,50 .-
CROQUE-MONSIEUR	9,90 .-
SOUPE DU MOIS	7 .-

À DÉCOUVRIR EN VITRINE

PÂTISSERIE INDIVIDUELLE 7 .-
ET GAMME SUCRÉE OU SALÉE
BAGELS ET SALADES

CHOCOLATERIE
LA BONBONNIÈRE
GENÈVE - 1921

www.labonbonniere.ch

Le Bar à Chocolat

Tous nos chocolats peuvent être servis chauds ou froids
et préparés au lait de vache, lait de soja, lait sans lactose ou à l'eau.

GRANDS CRUS 6,50 .-

MARACAIBO CRIOLAIT 38 %
Sur Del Lago - Venezuela

Caramel
Crème
Vanille
Miel

MARACAIBO CRÉOLE 49 %
Sur Del Lago - Venezuela

Caramel à la crème
Vanille
Miel
Framboise

RIO HUIMBI 62 %
Equateur

Pamplemousse
Orange sanguine
Poire séchée
Poivre

MADAGASCAR 64 % - 72H
Sambirano

Noisette
Baies des bois
Girofle
Bois de cèdre

JAVA 64 % - 72H
East Highland - Indonésie

Café
Tabac
Mûre
Figue séchée
Tourbe

ALTO EL SOL 65 %
Pérou

Acidité
Fruits rouges
Amertume
Grillé

MARACAIBO CLASIFICADO 65 %
Sur Del Lago - Venezuela

Café
Prune
Fleur d'oranger
Cannelle
Raisin

MEXICO RARE 66 %
Mexique

Noisette
Fruits secs
Réglisse
Café

BOLIVIE 68 % - 60H
Beni - Bolivie

Citron
Pamplemousse
Prune
Vanille

SAMBIRANO 68 %
Madagascar

Orange blonde
Cassis
Lime
Pamplemousse

CENTENARIO 70 %
Equateur, Vénezuela, Bolivie

Thé noir
Prune
Banane - Orange
Vanille

Intensité des saveurs

Vegan

Sans lactose

ARRIBA 72 %
Esmeraldas - Equateur

Café
Réglisse
Pruneau séché
Cassis

ELVESIA 74 % - 72H
République Dominicaine

Thé noir
Tabac
Orange
Pamplemousse

TANZANIE 75 %

Fruits
Vanille
Épices
Acidité

MARACAIBO 88 %
Sur Del Lago - Venezuela

Réglisse
Café
Prune
Thé noir

CACAO 100 %
Ghana

Réglisse
Café
Thé noir

DÉGUSTATION 18 .-

5 GRANDS CRUS
Pour 2 personnes

GOURMANDS 6,90 .-

CHOCOLAT CARAMELITO
Caramélisé et gourmand

CHOCOLAT TEA TIME
So british et léger

CHOCOLAT MIEL
Les Miels de Stéphanie - artisanat genevois

CHOCOLAT ÉPICES
Exotique et épicé

CHOCOLAT GINGEMBRE
Puissant et surprenant

CHOCOLAT ORANGE
Légèreté acidulée

CHOCOLAT EXPRESSO
Caféiné et puissant

CHOCOLAT BLANC
Surprenante douceur

CHOCOLAT CITRON
Acidulé et gourmand

CHOCOLAT SUPREMO 62 %
Un plaisir sans sucre

CHOCOLAT VIENNOIS 7,50 .-
Douceur et chantilly

ALCOOLISÉS 7,50 .-

CHOCOLAT RHUM
CHOCOLAT GRAND MARNIER
CHOCOLAT WHISKY
CHOCOLAT COGNAC
CHOCOLAT MALIBU

CHOCOLATERIE
LA BONBONNIÈRE
GENÈVE - 1921
www.labonbonniere.ch

Les boissons chaudes

Thés et infusions Mariages Frères 1854, maison d'excellence depuis 1854 - Servis en théière.
Café Maison Racine, entreprise familiale basée à Genève.

THÉS 5,90 .-

FUJI-YAMA *Japon*	THÉ VERT
JASMIN MANDARIN *Fleuri*	THÉ VERT
CASABLANCA® *Menthe et bergamote*	THÉ VERT
À L'OPÉRA® *Vanillé aux fruits rouges*	THÉ VERT
MARCO POLO® *Fruité et fleuri*	THÉ NOIR
DARJEELING HIMALAYA™ *Inde*	THÉ NOIR
CEYLAN *Orange Pekoe*	THÉ NOIR
EARL GREY IMPÉRIAL® *Japon*	THÉ NOIR
ROUGE BOURBON® *Vanillé « sans théine »*	THÉ ROUGE
MILKY BLUE® *Chine - Marron glacé et crème pâtissière*	THÉ BLEU
BLANC ET ROSE™ *Chine - Doux et fleuri*	THÉ BLANC

CAFÉS

RISTRETTO	3,90 .-
EXPRESSO	3,90 .-
DOUBLE EXPRESSO	4,70 .-
EXPRESSO MACCHIATO	4,20 .-
CAFÉ	4,00 .-
CAFÉ RENVERSÉ	4,90 .-
CAPPUCINO	5,50 .-
LATTÉ MACCHIATO	5,50 .-
CAFÉ VIENNOIS	5,50 .-
DÉCAFÉINÉ	3,90 .-
CAFÉ GLACÉ	5,00 .-

INFUSIONS 4,90 .-

DREAM TEA® *Veloutée*	SANS THÉINE BIO
MENTHA PIPERITA *Menthe poivrée*	BIO
VERBENA CITRODORA *Verveine odorante*	BIO
CHAMOMILLA *Fleurs de camomille sauvage*	BIO

Les boissons fraîches

Tous nos produits sont sélectionnées avec soin, en privilégiant fournisseurs et artisans locaux, ainsi que qualité et naturel.

SOFTS

SIROPS LA GENEVOISE **2,50 .-**
Fraise ou menthe

EAU MINÉRALE ELMER 33 cl **5,20 .-**
Naturelle ou gazeuse

SCHWEPPES TONIC 20 cl **5,20 .-**
Swiss Mountain

LIMONADE FIZZY 35 cl **6,20 .-**
Framboise ou citron

ICE TEA LEAFWELL 33 cl **4,90 .-**
Thés froids made in Swiss et bio

- *Fruits rouges, menthe et thé rooibos*
- *Citron, gingembre et thé vert*
- *Myrtilles et fleurs de sureau*
- *Pomme, cannelle et thé oolong*
- *Pêche, vanille et thé blanc*

CACAO ICE TEA 50 cl **5,50 .-**
Thé froid à base de mucilage de cacao

COCA COLA 30 cl **5,20 .-**
Classique ou zéro

PÉTILLANT POMMES 33 cl **6,20 .-**
Ramseier

JUS DE FRUITS

JUS MAISON
Composé avec fruits et légumes de saison
20 cl **6,80 .-**
30 cl **9,80 .-**

JUS PRESSÉS
Orange, pamplemousse ou citron
20 cl **5,50 .-**
30 cl **6,90 .-**

JUS D'ANANAS BIO 25 cl **5,90 .-**
Meneau

JUS DE POMMES 25 cl **5,90 .-**
Pommes Antarès - Iris du Valais

JUS DE POIRES 25 cl **5,90 .-**
Iris du Valais

NECTAR D'ABRICOT 25 cl **5,90 .-**
Iris du Valais

ALCOOLS

BIÈRE BLONDE BIO 33 cl **6,50 .-**
Calvinus

SAUVIGNON GRIS 10 cl **6,00 .-**
« Belles Filles » AOC Genève - Vin blanc

GARANOIR GAMARET 10 cl **6,00 .-**
AOC Genève - Vin rouge

BLANC DE BLANC BACCARAT
Vignes genevoises
12 cl **10,00 .-**
Bouteille 75 cl **30,00 .-**

CHAMPAGNE HENRY DOSNON
Exclusivité Les Caveaux de Bacchus
12 cl **14,00 .-**
Bouteille 75 cl **42,00 .-**

L'INSTANT ROSÉ 2020 10 cl **6,00 .-**
La Cave de Genève

Les pâtisseries individuelles 7.-

ROYAL
Trois textures chocolatées

TARTE CITRON
Citron et meringue

TARTE CHOCOLAT
Chocolat noir et au lait

OPÉRA
Café et chocolat

MARACUJÁ
Chocolat, noisette et fruits de la passion

DOUCEUR PRALINÉ
Chou et praliné

KARA
Chocolat, caramel et riz soufflé

CERVIN
Praliné amandes, chocolat et meringue

TOQUÉ
Chocolat et vanille

FINGER CABOSSE
Chocolat, jus de mucilage et grué de cacao

FINGER MYRTILLE
Myrtille, vanille et graines de chia

FINGER CITRON
Citron, praliné, noix de macadamia

FINGER DE SAISON
Création éphémère

PÂTISSERIE DE SAISON
Création éphémère

BIRMAN
Mangue et citron vert

Vegan Sans gluten