

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 mêmes 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.



**SWEET TIME** BY LA BONBONNIÈRE

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

**GOÛTER ENFANT** 9.-

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

**CHOCOLAT DU MOIS** 7,50.-

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

**FONDUE CHOCOLAT** 22.-

DES FRUITS FRAIS &  
DU CHOCOLAT GRAND CRU

**INSTANT CHOCO** 10,50.-

CAFÉ, THÉ OU CHOCOLAT CHAUD  
+ 4 PIÈCES CHOCOLATÉES

# Les formules

## PETIT-DÉJEUNER 18.- LA BONBONNIÈRE

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 1,90.-

*Croissant, pain au chocolat ou au raisin*

TARTINES DE PAIN 4,90.-

*Beurre avec miel, confiture ou pâte à tartiner*

DÉLICE AU BEURRE 3,50.-

BRIOCHE 2,30.-

## DÉJEUNER LA BONBONNIÈRE

QUICHE  
OU RAMEQUIN AU FROMAGE  
+ SALADE MÊLÉE  
+ PÂTISSERIE (*au choix*) 19.-

QUICHE  
+ SALADE MÊLÉE 14.-

CROQUE-MONSIEUR  
+ SALADE VERTE 14,90.-

RAMEQUIN  
+ SALADE 12.-

## PETITE FAIM

QUICHE 8,50.-

CROQUE-MONSIEUR 9,90.-

SOUPE DU MOIS 7,50.-

RAMEQUIN 6,50.-



À DÉCOUVRIR EN VITRINE PÂTISSERIE INDIVIDUELLE 7,50.-  
ET GAMME SUCRÉE OU SALÉE

CHOCOLATERIE  
**LA BONBONNIÈRE**  
GENÈVE - 1921

[www.labonbonniere.ch](http://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

6.-

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

## CAFÉS

|                    |        |
|--------------------|--------|
| RISTRETTO          | 3,90.- |
| CAFÉ               | 4,00.- |
| EXPRESSO           | 3,90.- |
| DOUBLE EXPRESSO    | 4,70.- |
| EXPRESSO MACCHIATO | 4,20.- |
| CAFÉ AMÉRICAIN     | 4,20.- |
| CAFÉ RENVERSÉ      | 5,10.- |
| CAPPUCINO          | 5,80.- |
| LATTÉ MACCHIATO    | 5,80.- |
| CAFÉ VIENNOIS      | 6,00.- |
| CAFÉ GLACÉ         | 5,00.- |

## INFUSIONS

5.-

|  |                 |
|--|-----------------|
| DREAM TEA®<br><i>Veloutée</i>                    | SANS THÉINE BIO |
| MENTHA PIPERITA<br><i>Menthe poivrée</i>         | BIO             |
| VERBENA CITRODORA<br><i>Verveine odorante</i>    | BIO             |
| CHAMOMILLA<br><i>Fleurs de camomille sauvage</i> | BIO             |



# 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

6,90 .-

### MARACAIBO CRIOLAIT 38 %

Sur Del Lago - Venezuela



### MARACAIBO CRÉOLE 49 %

Sur Del Lago - Venezuela



### RIO HUIMBI 62 %

Equateur



### MADAGASCAR 64 % - 72H

Sambirano



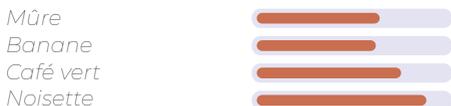
### SAN MARTIN

Pérou



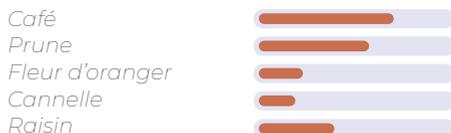
### COSTA RICA 70 %-72H

Finca La Amistad - Costa Rica



### MARACAIBO CLASIFICADO 65 %

Sur Del Lago - Venezuela



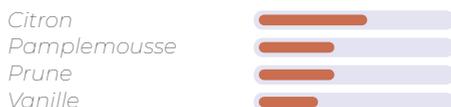
### MEXICO RARE 66 %

Mexique



### BOLIVIE 68 % - 60H

Beni - Bolivie



### SAMBIRANO 68 %

Madagascar



### CENTENARIO 70 %

Equateur, Venezuela, Bolivie



 Intensité des saveurs



Vegan

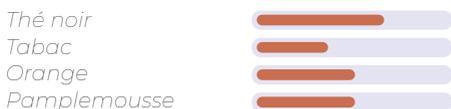


Sans lactose

ARRIBA 72 %   
Esmeraldas - Equateur



ELVESIA 74 % - 72H   
République Dominicaine



TANZANIE 75 % 



MARACAIBO 88 %   
Sur Del Lago - Venezuela



CACAO 100 %   
Ghana



**DÉGUSTATION**

22 .-

5 GRANDS CRUS  
Pour 2 personnes



**GOURMANDS** 

7,20 .-

CHOCOLAT CAMELITO   
*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 ROSE   
*Floral et fruité*

CHOCOLAT EXPRESSO   
*Caféiné et puissant*

CHOCOLAT BLANC  
*Surprenante douceur*

CHOCOLAT CITRON   
*Acidulé et gourmand*

CHOCOLAT SUPREMO 62 %   
*Un plaisir sans sucre*

CHOCOLAT VIENNOIS   
*Douceur et chantilly* 7,50 .-

**ALCOOLISÉS** 

7,50 .-

CHOCOLAT RHUM

CHOCOLAT GRAND MARNIER

CHOCOLAT WHISKY

CHOCOLAT COGNAC

CHOCOLAT MALIBU

CHOCOLATERIE  
**LA BONBONNIÈRE**  
GENÈVE - 1921

[www.labonbonniere.ch](http://www.labonbonniere.ch)



# Les boissons fraîches

Tous nos produits sont sélectionnés 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*

**SCHWEPPE TONIC** 20 cl 5,20 .-

**LIMONADE FIZZY** 35 cl 6,20 .-

*Framboise ou citron*

**ICE TEA LEAFWELL** 33 cl 5,50 .-

*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

**COCA COLA** 30 cl 5,50 .-

*Classique ou zéro*

**PÉTILLANT POMMES** 33 cl 6,20 .-

*Ramseier*

## JUS DE FRUITS

**JUS MAISON** 30 cl 9,80 .-

*Composé avec fruits et légumes de saison*

**JUS PRESSÉS**

*Orange, pamplemousse ou citron*

20 cl 5,50 .-

30 cl 6,90 .-



**JUS DE POMMES** 25 cl 6,00 .-

*Pommes Antarès - Iris du Valais*

**JUS DE POIRES** 25 cl 6,00 .-

*Iris du Valais*

**NECTAR D'ABRICOT** 25 cl 6,00 .-

*Iris du Valais*

## ALCOOLS

**BIÈRE BLONDE BIO** 33 cl 7,00 .-

*Calvinus*

**SAUVIGNON GRIS** 10 cl 6,50 .-

*« Belles Filles » AOC Genève - Vin blanc*

**GARANOIR GAMARET** 10 cl 6,50 .-

*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 15,00 .-

Bouteille 75 cl 44,00 .-

**L'INSTANT ROSÉ 2020** 10 cl 7,00 .-

*La Cave de Genève*



# L'instant fraîcheur

Toutes nos glaces et sorbets sont réalisées artisanalement par nos équipes.

## FRAPPÉS

7.-

Glace ou sorbet mixé avec du lait

► UN PARFUM AU CHOIX parmi nos glaces et sorbets ci-dessous

## SORBETS

Fabrication maison en pot 125 ml

CITRON  
CHOCOLAT  
EXOTIQUE  
FRAISE  
FRAMBOISE  
MANDARINE  
MELON  
NOIX DE COCO  
PÊCHE

## GLACES

5.-

Fabrication maison en pot 125 ml

CHOCOLAT  
CANNELLE  
CARAMEL  
CAFÉ  
FORÊT NOIRE  
NOISETTE  
PISTACHE  
RHUM-RAISIN  
VANILLE  
VANILLE-COOKIE  
VANILLE-NOIX CARAMÉLISÉES

## INTENSE

5.-

Fabrication maison en pot

SPECULOOS  
PRALINÉ NOISETTE



## SOUPE FRAISE

12.-

Fraises mixées avec de la menthe fraîche, servie avec de la chantilly

► Selon la saison

## COUPES GLACÉES

12.-

### CHOCOLAT LIÉGEOIS

Glace chocolat, sauce chocolat et chantilly

### CAFÉ LIÉGEOIS

Glace café, espresso et chantilly

### DAME BLANCHE

Glace vanille, sauce chocolat et chantilly

### COCO

Glace chocolat et noix de coco, sauce chocolat et chantilly

### FRAISE MELBA

Glace fraise et vanille, coulis de fruits rouge et chantilly

### FRAMBOISE MELBA

Glace framboise et vanille, coulis de fruits rouge et chantilly

### L'ARDÉCHOISES

Glace vanille, crème de marron et chantilly

## LES PETITS +

|                      |     |
|----------------------|-----|
| SUPPLÉMENT           |     |
| CHANTILLY            | 2.- |
| COULIS CHOCOLAT      | 1.- |
| COULIS CARAMEL       | 1.- |
| COULIS FRUITS ROUGES | 1.- |



# Les pâtisseries individuelles 7,50.-



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



GARENNE ABRICOT

Abricot, vanille et caramel



CERVIN

Praliné amandes, chocolat et meringue



CARAÏBE

Ananas, coco et citron vert



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



TARTE TATIN

Pommes caramélisées

Vous aimeriez commander des mignardises ou un entremets format familial ?

Rendez-vous sur [shop.labonbonniere.ch](http://shop.labonbonniere.ch) ou contactez nous par mail à [contact@labonbonniere.ch](mailto:contact@labonbonniere.ch).



Vegan



Sans gluten