LA CAVERNE DE JOUVENCE

Bienvenue à la Caverne de Jouvence,

Nous sommes sept amis d'enfance qui avons uni nos forces pour créer un lieu de vie agréable et chaleureux dans notre région.

Notre bar se distingue par son engagement à valoriser les produits locaux. Nous sommes fiers de vous proposer une carte qui met à l'honneur des bières artisanales, des vins de la région et des ingrédients locaux pour nos planchettes ainsi que nos sandwiches afin de vous offrir une expérience gustative authentique tout en soutenant les producteurs de notre région. Chaque bouchée et chaque verre célèbrent ainsi la richesse de notre terroir.

Nous avons également à cœur de faire vivre notre commune à travers une programmation variée d'événements, que ce soit pour des soirées à thème, des concerts, des expositions ou des événements de plus grande ampleur sur la place de Confignon.

Alors, laissez-vous tenter par l'expérience unique de La Caverne de Jouvence, où chaque coin respire la joie de vivre et chaque moment est une célébration. Venez découvrir pourquoi notre bar est l'endroit où l'on se sent chez soi dès le premier instant. On vous attend pour trinquer à l'amitié et à la bonne humeur.

LA CAVERNE DE JOUVENCE
Boissons sans alcool & Petit-déjeuner

BOISSONS FROIDES

Sirop 30cl	**2.-**	Ginger beer 30cl	**4.-**
Henniez bleue 50cl	**4.-**	Tonic water 30cl	**4.-**
Henniez verte 50cl	**4.-**	Limonade maison 30cl	**4.-**
Thé froid citron 50cl	**4.-**	Jus de pomme 30cl	**4.-**
Thé froid pêche 50cl	**4.-**	Jus d'orange frais 20cl	**5.-**
Coca-Cola 50cl	**4.-**	Red Bull 25cl	**5.-**
Coca-Cola zéro 50cl	**4.-**	Maté du Mât 33cl	**6.-**

BOISSONS CHAUDES

Café	**3.60**	Babyccino	**3.50**
Espresso	**3.60**	Earl grey	**4.-**
Americano	**3.60**	Thé vert	**4.-**
Cappuccino	**4.60**	Infusion menthe	**4.-**
Renversé	**4.60**	Infusion verveine	**4.-**
Latte macchiato	**5.-**	Infusion camomille	**4.-**
extra dose de café	**0.50**	Chocolat chaud	**5.-**

SHAKERATO

CLASSIQUE, CANNELLE, CARAMEL, NOISETTE OU VANILLE

5.50

CAFÉ FRAPPÉ

CLASSIQUE, CANNELLE, CARAMEL, NOISETTE OU VANILLE

6.-

VIENNOISERIES

Croissant	**2.-**
Pain au chocolat	**2.80**

MENU PETIT-DÉJEUNER

VIENNOISERIE
+ BOISSON CHAUDE
+ BOISSON FROIDE

9.-

|| : *BOISSONS À PRIX MODÉRÉS*

LA CAVERNE DE JOUVENCE
Nourriture

SANDWICHS SUR MESURE
Spécialité de la Caverne avec du pain artisanal genevois, salade et oignon suisses

Cuisine ouverte de 11h à 22h

14.-

1. INGRÉDIENT PRINCIPAL

Porc effiloché
PORC GENEVOIS, CUIT 19H SOUS VIDE À LA CAVERNE

OU

Poulet effiloché
POULET SUISSE, CUIT 2H SOUS VIDE À LA CAVERNE

OU

Oeuf
OMELETTE, CUITE AU FOUR À LA CAVERNE

2. FROMAGE

Gruyère
GRUYÈRE MI-SALÉ

OU

Mozzarella
MOZZARELLA SUISSE

3. SAUCE MAISON

Chipotle
AILLÉE, FUMÉE ET PIQUANTE

OU

Menthe
FRAÎCHE ET CITRONNÉE

OU

Moutarde & Miel
RELEVÉE ET DOUCE

4. EXTRA

Oeuf ***+3.-***

Portion de frites de Roesti ***+3.-***

PORTION DE FRITES DE ROESTI OFFERTE POUR LES ÉTUDIANTS

PLANCHETTES
Arrangement de charcuterie et fromage suisses

Classique	***23.-***
Demi-portion	***14.-***
Fromage	***13.-***

PORTION DE FRITES DE ROESTI

SAUCE MAISON AU CHOIX

6.-

: VÉGÉTARIEN

LA CAVERNE DE JOUVENCE
Bières & Vins

BIÈRES PRESSION

La Caverne vous propose quatre becs de bières pression. La sélection varie en fonction de la production de nos brasseurs

	3dl/5dl
Blonde | Calvinus BLONDE BIO NON FILTRÉE, DOUCE, FRUITÉE	***4.-/6.50***
La Perle | Equinoxe AMBRÉE RONDE, FLORALE	***5.-/8.-***
La Bielle | Equinoxe BLONDE AU MIEL D'ÉTÉ LOCAL, LÉGÈRE AMERTUME	***5.50/8.50***
La Mist'Hic | Equinoxe BLANCHE LÉGÈRE AUX NOTES D'AGRUMES	***5.50/8.50***
L'Intrépide | Equinoxe IPA FRUITÉE, ÉQUILIBRÉE	***5.50/8.50***
La Lycoris | Equinoxe PALE ALE LÉGÈRE, BIEN HOUBLONNÉE	***5.50/8.50***
Panaché BIÈRE BLONDE, LIMONADE	***4.50/7.-***
Monaco BIÈRE BLONDE, LIMONADE, SIROP AU CHOIX	***4.50/7.-***
Bière Picon BIÈRE BLONDE, PICON	***5.50/8.50***

VINS

Sélection de vin du Domaine des Curiades

	1dl/7.5dl
Chasselas BLANC ÉQUILIBRÉ, FRUITÉ, FLORAL	***4.-/23.-***
Chardonnay BLANC SEC ET FRUITÉ, AUX ARÔMES D'AGRUMES	***6.50/38.-***
Rosé de Gamay ROSÉ AROMATIQUE, VIF	***4.-/23.-***
Gamay ROUGE FRAIS, SOUPLE, FRUITÉ	***5.-/29.-***
L'Esprit de Genève ASSEMBLAGE ROUGE SOUPLE, CONCENTRÉ, FRAIS, FRUITÉ	***-/56.-***
Cuvée Mousseux Tradition MOUSSEUX UN TIERS ALIGOTÉ, DEUX TIERS PINOT NOIR	***-/79.-***

APÉRITIFS
Goûtez aux indispensables de l'apéro

Lillet Tonic LILLET BLANC, TONIC, MENTHE	*12.-*
Pimm's PIMM'S, GIN, LIMONADE, MENTHE, CITRON VERT	*12.-*
Suze SUZE AVEC COCA-COLA, EAU, LAIT OU LIMONADE	*10.-*
Roue Libre / Double ANISÉ SUISSE	*7.-/10.-*
Ricard / Double ANISÉ SERVI AVEC EAU ET GLAÇONS	*4.50/6.50*
Peroquet / Double AVEC SIROP MENTHE	*4.50/6.50*
Tomate / Double AVEC SIROP GRENADINE	*4.50/6.50*
Feuille morte / Double AVEC SIROPS MENTHE ET GRENADINE	*4.50/6.50*
Mauresque / Double AVEC SIROP D'ORGEAT	*4.50/6.50*

LES SPRITZ

Aperol	Limoncello	Italicus	Hugo
FRAIS, AMER, ROUTINIER	DOUX, ACIDULÉ, RAFRAÎCHISSANT	DOUX, AMER, ORIGINAL	DOUX, FLORAL, CLASSIQUE
11.-	*12.-*	*12.-*	*12.-*

Kir CRÈME DE CASSIS, CHARDONNAY	*6.-*
Kir Royal CRÈME DE CASSIS, PROSECCO	*8.-*
Prosecco *Flûte* PROSECCO DOC CA DEL DOGE	*6.-*
Prosecco *Bouteille* PROSECCO DOC CA DEL DOGE	*28.-*
Moitié-Moitié Abricot ABRICOTINE ET LIQUEUR D'ABRICOT	*12.-*
Moitié-Moitié Poire WILLIAMINE ET LIQUEUR WILLIAMINE	*12.-*

LA CAVERNE DE JOUVENCE
Cocktails

COCKTAILS CLASSIQUES
Sélection de cocktails incontournables

Basil Smash — *14.-*
GIN, BASILIC FRAIS, SIROP DE SUCRE, CITRON

Negroni — *14.-*
GIN, CAMPARI, VERMOUTH ROUGE

Old Cuban — *15.-*
RHUM BRUN, PROSECCO, MENTHE, SIROP DE SUCRE, CITRON VERT

Espresso Martini — *15.-*
VODKA, LIQUEUR DE CAFÉ, ESPRESSO

Mai Tai — *16.-*
RHUM BLANC, TRIPLE SEC, SIROP D'ORGEAT, CITRON VERT

Long Island Iced Tea — *18.-*
TEQUILA, GIN, VODKA, RHUM BLANC, TRIPLE SEC, COCA-COLA, CITRON VERT, CITRON

MULES
COCKTAILS RAFRAICHISSANTS À BASE DE GINGEMBRE ET DE CITRON VERT

13.-

MOSCOW	*VODKA*
LONDON	*GIN*
JAMAÏCAN	*RHUM BRUN*
KENTUCKY	*BOURBON*
MEXICAN	*TEQUILA*
MEZCAL	*MEZCAL*

SOURS
COCKTAILS CLASSIQUES AU SHAKER À BASE DE CITRON, SIROP DE SUCRE ET DE BLANC D'OEUF.

14.-

AMARETTO
WHISKEY
TEQUILA
PISCO

LA CAVERNE DE JOUVENCE
Cocktails

COCKTAILS SIGNATURE
Les cocktails signés La Caverne De Jouvence

LE TARTE AUX POMMES
GOLD STRIKE, JUS DE POMME, THÉ FROID CITRON

13.-

SAINT-GIN
GIN, ST-GERMAIN, TONIC, CITRON

14.-

VODKA-TWIST
VODKA, ST-GERMAIN, LIMONADE, CITRON

14.-

MERIKA SMASH
BOURBON, SIROP DE SUCRE, MENTHE, CITRON

14.-

L'INSPECTEUR
GIN, COGNAC, LIMONADE, SIROP DE SUCRE CITRON

15.-

TIRAMISU
CAFÉ, LAIT, KAHLUA, BAILEYS, LICOR 43

16.-

LONG DRINKS

Gin Tonic	**12.-**
Gin Maté	**12.-**
Vodka Maté	**12.-**
Apérol Maté	**12.-**
Whiskey Cola	**12.-**
Vodka Redbull	**12.-**
Vodka Pomme	**12.-**
Jägerbomb JÄGERMEISTER, REDBULL	**12.-**
Cuba Libre RHUM BRUN, COCA, CITRON VERT	**12.-**
Skinny Bitch VODKA, EAU GAZEUSE, CITRON	**12.-**

MOCKTAILS
Sans alcool, à base de G'Nuine 0%

Virgin Tonic AVEC TONIC	**12.-**
Virgin London Mule AVEC GINGEMBRE, CITRON VERT	**13.-**
Saint-Virgin AVEC TONIC, SIROP DE SUREAU	**14.-**
Virgin Basil Smash AVEC BASILIC, SIROP DE SUCRE, CITRON	**14.-**

SHOOTERS

Dix shots d'un coup, servis dans un shaker avec 1 à 10 verres

LEMON DROP — **22.-**
VODKA, SIROP DE SUCRE, CITRON

24.- *THE PURPLE HAZE*
VODKA, CRÈME DE CASSIS, SIROP DE SUCRE, CITRON VERT

ALABAMA SLAMMER — **24.-**
GIN, AMARETTO, SIROP DE PÊCHE

25.- *KAMICAVE*
VODKA, SIROP DE PETITS FRUITS, CITRON VERT

PISSCOCO — **29.-**
RHUM BRUN, SIROP DE SUCRE, CITRON VERT

32.- *LA VIOLETTE*
GIN, SIROP DE VIOLETTE, CITRON

L'ORGASME — **34.-**
BAILEYS, AMARETTO, KHALUA

LA CAVERNE DE JOUVENCE
Shots & Digestifs

SHOTS
Sélection de shots purs

	4cl
Jägermeister	***5.-***
Havana Club Añejo 3 años	***6.-***
Jameson Whiskey	***6.-***
Tequila Olmeca Bianco	***6.-***
Tequila Olmeca Reposado	***6.-***

LES SHOTS FAVORIS DE LA CAVERNE

BERLINER LUFT
5.-
LIQUEUR MENTHOLÉE

LIQUEUR ROUE LIBRE
5.-
LIQUEUR DE CANNELLE, VERVEINE, CITRON, INUFSÉE AUX PIMENTS

GOLD STRIKE
6.-
LIQUEUR CANNELLE

DIGESTIFS
Sélection d'alcools purs à déguster

	4cl
Limoncello Artisanal Akropolis	***5.-***
Baileys Original	***6.-***
Amarula Cream	***6.-***
Williamine Morand	***7.-***
Eau de Vie de Kirsch Morand	***7.-***
Absinthe Fée Verte	***8.-***
Johnnie Walker Black Label	***8.-***
Abricotine du Valais AOP Morand	***10.-***
Whisky Aberlour 12 ans	***12.-***
Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva	***12.-***
Se Busca Joven Mezcal	***12.-***
Cognac Remy Martin V.S.O.P	***12.-***

LA CAVERNE DE JOUVENCE
Nos Fournisseurs

Brasserie Equinoxe
Bière artisanale brassée à Commugny et imaginée à Confignon. Créée par Benjamin Girardet, fondateur et brasseur passionné, que vous pourrez retrouver derrière notre bar, partageant son amour pour la bière avec vous.
@equinoxebrasserie

Brasserie Calvinus
Les frères Papinot nous partagent leur blonde artisanale tout au long de l'année. Leur bière genevoise est un incontournable, née d'une passion partagée pour la tradition et la qualité.
@brasserie_calvinus

Brasserie du Mât
Découvrez l'infusion artisanale genevoise créée par Matthieu et Constantin. Ce breuvage local, élaboré à partir de maté et de verveine genevoise, séduira vos papilles par son équilibre naturel entre douceur et caféine.
@brasseriedumat

Domaine des Curiades
La famille Dupraz à Lully vous propose une sélection de vins issus de leur vignoble de 80 ha. Chacune de leurs bouteilles reflète la richesse de notre région.
@domainedescuriades

LVX SPIRIT
Nous sommes fiers de collaborer avec un producteur genevois de gin et vodka, distillés avec passion par Quentin Verne. Sa créativité et son savoir-faire nous permettent d'offrir des spiritueux uniques qui subliment nos cocktails signatures.
@lvxspirits

Roue Libre
Leur liqueur de cannelle et leur pastis, fabriqués avec passion en Suisse, incarnent l'authenticité et la qualité que nous valorisons.
@rouelibre_spiritueux

Carasso Café
Fondé en 1866, Café Carasso est notre partenaire genevois pour un café authentique. Six générations de passion se retrouvent dans chaque tasse servie à la Caverne.
@carasso_cafes

Boulangerie de Lully
Notre partenaire de confiance crée pour nous des viennoiseries et pains artisanaux sur mesure, nous permettant de vous offrir nos fameux sandwichs.
@boulangerie.de.lully

Boucherie du Palais
Étroite collaboration avec cette réelle institution qui nous fournit exclusivement des produits suisses et genevois pour nos planchettes apéros et nos sandwichs.
@boucheriedupalais