

La dictée @ S'Cool

Après plusieurs années en vadrouille sur le territoire, la S'Cool team a posé ses valises dans ce lieu rempli d'histoires

Nous vous proposons des plats réalisés sur place par notre chef avec des produits frais et locaux pour la grande majorité

La politique de l'entreprise fondée en 2014 n'a pas changé et s'est même accentuée en privilégiant les circuits courts et en renforçant ses liens avec les producteurs et fournisseurs locaux

Tous les produits carnés (viandes et volailles) sont principalement Genevois ou Suisses livrés par la « Boucherie du Molard »

Nos légumes et pommes de terre sont cultivés en Suisse

Nos produits de boulangerie sont réalisés par la « Fondation Foyer Handicap » avec des farines du pays

Nos bières sont brassées sur la commune de Meinier (Genève) par la « Brasserie des Murailles »

Nos vins sont vinifiés, assemblés et mis en bouteilles à Genève par le « Domaine du Paradis »

Nous vous souhaitons une bonne dégustation

Notre personnel vous informe volontiers sur la composition des mets en cas d'allergies ou intolérances

Pour bien démarrer

Salade César « recette traditionnelle sans poulet »

(Parmesan, câpres, ail, anchois, huile d'olive, Worcestershire sauce, mayonnaise, croûtons)

9.-

Guacamole et Nachos

10.-

Menu enfant (suggérer pour -10 ans)

Petit Burger avec des frites 15.-

Petit Hot-Dog nature avec des frites 12.-

Assiette de Hotdogs (2 petits Hotdogs servi avec des frites)

Hotdog newyorkais (saucisse, viande bœuf, cheddar, oignon frits)

Hotdog American (saucisse, cheddar, oignon caramélisé)

18.-

Nos Burgers fait maison

Le S'Cool (150gr. de bœuf, cheddar, salade, oignons, sauce S'Cool)
20.-

L'Helvétè (150gr. de bœuf, gruyère, roquette, oignons, sauce S'Cool)
21.-

Le Boss (200gr. de bœuf, double bacon, triple cheddar, salade, oignons, sauce 87)
25.-

Le Big Boss (240gr. de bœuf, triple bacon, cœur de cheddar, gruyère, salade, oignons,
sauce 87)
28.-

Le 117 (steak de poulet, panure du chef, guacamole, roquette, oignons, sauce 87)
25.-

Le Veggie (steak de protéine végétal, cheddar, champignons, salade, oignons, sauce
S'Cool)
21.-

Le 87 (un seul steak de **870gr.** de bœuf, a lot of bacon, a lot of cheddar, salade, oignons,
sauce 87)
87.-

(POUR MAXIMUM 3 PERSONNES avec frites et salade)

Nos plats sont **accompagnés de frites (ou Coleslaw)** et une sauce maison

Extra Bacon 1.-

Extra viande 150g 9.-

« ***NOS BURGERS SONT SERVIS ENTRE SAIGNANT ET À POINT***
SANS PRÉCISION À LA COMMANDE »

Pour bien terminer

Brownie, crème anglaise

8.-

Pana cotta à la menthe, coulis de saison, crumble maltesers

8.-

FAQ sur nos sauces maison

Sauce S'Cool (moutarde en grain, ketchup, mayonnaise, sauces Heinz et 1 secret du chef)

Sauce 87 (ketchup, mayonnaise, bacon, oignons, ail, paprika, ... et 2 secrets du chef)

Sauce Spicy (piments, ail, gingembre, huile végétale, ...et 2 secrets de la patronne)

Soft Drink

Coca, Coca Zéro	33cl	4.50
Fusetea citron, pêche	33 cl	4.50
Valser Nature ou gazeuse	50cl / 75cl	5.- / 7.-
Fizzi Citron, Mandarine	35cl	6.-
Fever-Tree Tonic/ Ginger Beer	20cl	4.50
Orangina	25cl	4.50
Monster Energy	50cl	5.-
Sirop	33cl	2.-
Jus de pomme	33cl	5.-
Café et Thé		3.80

Apéritif

Spritz mix avec Fizzi Mandarine	12.-	Kir	8.-
Gin mix avec Fever-Tree tonic	12.-	Ricard 4cl	8.-

Bière pression des Murailles

Bière Blonde, Blanche, IPA	25cl/50cl
	5.- /8.00

Vins du domaine du Paradis

Vin Blanc Aligote AOC	2021	1dl 5.50	75cl 38.-
Rosé de Gamay AOC	2021	1dl 5.00	75cl 34.-
Garanoir AOC	2021	1dl 5.50	75cl 38.-
Noir Divin AOC	2020		75cl 48.-

Digestifs

Rhum Metisse (île de la Réunion)	4cl/4x2cl	12.-/20.-
Baileys Irish Cream	4cl	8.-
Rhum, Whisky, Williamine...	4cl	dès 10.- à 15.-