

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 (pain au maïs)

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 et Domaine d'en Bruaz

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

Oignon Rings

9.-

Guacamole et Nachos

10.-

Salade César « recette traditionnelle sans poulet »

9.-

Assiette de Hotdogs (2 petits Hotdogs servi avec ou sans frites)

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

Hotdog American (saucisse, cheddar, oignon caramélisé)

18.- (avec frites) /15.- (sans frites)

Pour Petit écolier

Petit Cheese Burger avec des frites 15.-

Petit Hot-Dog nature avec des frites 12.-

Nos Burgers

« Accompagnés de frites (ou Coleslaw) et une sauce maison »

Le S'Cool (150gr. de bœuf, <u>cheddar, salade, oignons, sauce S'Cool</u>)	20.-
L'Helvétè (150gr. de bœuf, <u>gruyère, roquette, oignons, sauce S'Cool</u>)	21.-
Le Boss (200gr. de bœuf, <u>double bacon, triple cheddar, salade, oignons, sauce 87</u>)	25.-
Le Gros Mac (220gr. de bœuf, salade, concombres, sauce façon BigMac)	25.-
Le Big Boss (240gr. de bœuf, <u>triple bacon, cœur de cheddar, gruyère, salade, oignons, Sauce 87</u>)	28.-
Le 117 (steak de poulet, panure du chef, guacamole, roquette, oignons, sauce 87)	25.-
Le Veggie (steak de protéine végétal, cheddar, champignons, salades, oignons, Sauce S'Cool)	21.-

Extras :

Bacon	2.-	Fromage	2.-	Viande 150g	9.-
Portion de frite	5.-	Coleslaw	5.-	Sauce maison	0.80

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

Pour bien terminer

Brownie, crème anglaise

9.-

Pana cotta à la menthe, coulis mangue et fruit de la passion

8.-

Glaces Artisanales

4.-/ Boule

Vanille , Chocolat , Pistache , Stracciatella , Rhum Raisin

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	4.80
Fusetea Citron / Pêche	33 cl	4.80
Minérale (Nature / Gazeuse)	50cl / 75cl	5.- / 7.-
Fizzy Citron / Mandarine	35cl	5.50
Fever-Tree Ginger Beer	20cl	4.00
Orangina	25cl	4.50
Biere s/alcool(FeldSchlösschen)	35cl	5.50
Monster Energy	50cl	5.00
Sirop*	33cl	2.50
Jus de pomme(non gazeux)	33cl	5.00
Café / Thé		3.80

*Grenadine, Fraise, Cassis, Menthe, Elderflower

Apéritif

Spritz Aperol	10.-
Gin (4cl) Fever-Tree Tonic	12.-
Martini Rossi (4cl)Tonic	8.-
Kir	7.-
Ricard 4cl	7.-

Bière Pression des Murailles

Bière Blonde, Blanche, IPA	25cl/50cl
	5.20- /8.50

Digestifs

Rhum Metisse (île de la Réunion)	2cl	7.-
<small>Framboise Hibiscus 23° /Ananas Fruit de la passion23°/Ananas Vanille40°/Noix de pécan caramel beurre salé40°</small>		
Williamine	2cl	7.-
Grappa	2cl	7.-
Rhum Plantation	2cl	8.-
Whisky Toki	2cl	8.-
Baileys Irish Cream	4cl	7.-
Limoncello	4cl	7.-

Les Grands vins Genevois

Blanc :

Domaine du Paradis, Satigny, AOC Genève GRTA

--Aligote	5.50 (10cl)	36.- (75cl)
--Sauvignon Blanc	5.50 (10cl)	36.- (75cl)

Rosé :

Domaine du Paradis, Satigny, AOC Genève GRTA

--Rosé de Gamay 2021	5.00 (10cl)	35.- (75cl)
--Rosé de Garanoir 2021	5.20 (10cl)	36.- (75cl)

Rouge :

Domaine d'En Bruaz, Corsinge Meinier, AOC Genève

--Merlot	6.00 (10cl)	42.- (75cl)
--Syrah Carminoir Merlot		45.- (75cl)

Domaine du Paradis, Satigny, AOC Genève GRTA

--Garanoir	5.30 (10cl)	38.- (75cl)
--Gamanote	5.20 (10cl)	25.- (50cl)