



Maison
Rousseau
Littérature

MRL

CAFES & THES

Café, espresso, ristretto	Chf 3.50
Capuccino, macchiato, latte*	Chf 4.50
Flat white, double espresso*	Chf 5.50
Chocolat chaud Caotina*	Chf 4.50
Chocolat chaud Balzac, chocolat 55%, sans sucre ajouté, un vrai délice gustatif*	Chf 7.90
Chai Chalo latte*	Chf 6.00
Matcha latte biologique*	Chf 6.50
Thé bio en vrac English breakfast, Earl Grey, Sencha, Jasmin, Genmaicha, Oolong, Rooibos	Chf 4.50
Tisane bio Camomille, verveine, menthe, pomme-cannelle	Chf 3.50

*supplément de CHF 1 pour le lait sans lactose,
lait d'avoine, lait d'amande, lait de pois

SANS ALC00L

Verre de sirop au choix (25cl)	Chf 2.00
Jus de pomme de Meinier (25cl)	Chf 2.50
Jus d'orange Max Havelard (25cl)	Chf 3.00
Eau plate ou pétillante Valser (50cl)	Chf 4.00
Raimseier, Coca-cola/zéro (50cl)	Chf 4.50
Limonade artisanale bio (30cl)	Chf 5.00
Kombucha Papa Booch (36cl)	Chf 7.00
Pêche-gingembre, pomme-poire	
Thés froids bio Leafwell (30cl)	Chf 5.00
Citron-ginembre-thé vert, Pêche-vanille-thé blanc, Myrtilles-fleur de sureau-thé vert	

AVEC ALC00L

Bières La Nébuleuse (bouteille 33cl)

Zepp sager, blonde Chf 5.00

Moonshine, blanche Chf 5.00

Embuscade, IPA Chf 5.50

Vins du Domaine de la Devinière (10cl)

Rosé Chf 5.00

Rouge Chf 5.50

Blanc Chf 5.50

Punch du Verger (30cl)

Chf 7.00

Liqueur de gingembre bio (Berne),

jus de pomme. Servit chaud ou froid

Vente d'alcool uniquement sur place. La loi interdit la vente de vins, bières et cidres aux moins de 16 ans. Spiritueux, apéritifs et alcopops interdits aux jeunes de moins de 18 ans.

PETIT-DÉJEUNER

Café, jus d'orange, croissant	Chf 6.50
Croissant	Chf 2.50
Croissant aux amandes	Chf 3.50
Pain au chocolat	Chf 3.00

SALÉ

Pâté à la viande	Chf 4.50
Ramequin fromage	Chf 5.00
Ramequin fromage & légumes/épinards	Chf 5.50
Sandwich	Chf 6.50

SUCRÉ

Pignon	Chf 3.00
Tartelette pommes ou poires	Chf 5.00
Grand sablé vanille-chocolat	Chf 3.50
Grand macaron (sans gluten/lactose)	Chf 3.50
Cookies pépites de chocolat	Chf 3.50
Branche de chocolat (Cailler, Ragusa)	Chf 3.00

En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez vous adresser à notre personnel qui vous renseignera.

PARTENAIRES

GENÈVE RÉGION, TERRE AVENIR (GRTA)

Les pièces sucrées et salées sont confectionnées avec les produits du terroirs, labélisée GRTA. Un label cantonal qui valorise les produits agricoles de proximité, cultivés ou transformés dans le respect de l'environnement, du bien-être animal et du tissu économique local.

PAPA BOOCH

Basée à Genève et fondé par Rafael Guevara, le Kombucha Papa Booch est élaboré à partir d'ingrédients locaux, naturels et non pasteurisée. Chaque bouteille est conçue pour préserver tous les bienfaits probiotiques pour une meilleure digestion, une immunité renforcée et plus d'énergie.

LA FERME DE MEINIER

Crée en 2005 par trois agriculteurs de la campagne genevoise, La Cidrerie de Meinier produit principalement du jus de pomme, du Cidre et du Vin.

TEA REPERTOIRE

Tea Repertoire, boutique genevoise spécialisé de thés, a été fondé par Sujin et Pierre. Ensemble, ils sélectionnent des thés d'exception issus de jardins prestigieux qui produisent des thés rares, authentiques, artisanaux et biologique.

CHOCOLAT BALZAC

Fondé par Anne à Morges, ces chocolats chauds artisanaux sont une expérience gustative unique. Une gorgée de ce chocolat chaud (ou froid), est un retour en enfance assuré! Né d'un cacao criollo du Venezuela 55% et relevé d'une pointe de cannelle, trouve la juste harmonie entre force et tendresse.

DOMAINE DE LA DEVINIÈRE

fondé en 1990 à Satigny par Willy Cretegny, répartit ses 13 hectares sur 18 cépages. Certifié biologique dès 1995, le domaine produit une vingtaine de vins bio, alliant terroir genevois et viticulture durable.



Maison
Rousseau
Littérature

MR L

COFFEES & TEAS

Coffee, espresso, ristretto	Chf 3.50
Capuccino, macchiato, latte*	Chf 4.50
Flat white, double espresso*	Chf 5.50
Caotina hot chocolate*	Chf 4.50
Balzac hot chocolate, chocolate 55%, no added sugar, a delicious treat*	Chf 7.90
Chaï Chalo latte*	Chf 6.00
Organic Matcha latte*	Chf 6.50
Organic loose teas English breakfast, Earl Grey, Sencha, Jasmin, Genmaicha, Oolong, Rooibos	Chf 4.50
Organic herbal teas Camomille, verveine, mint, apple-cinamon	Chf 3.50

*supplement of CHF 1 for lactose free milk,
oat milk, almond milk, pea milk

WITHOUT ALCOHOL

Choice of sirup (25cl)	Chf 2.00
Apple juice from Meinier (25cl)	Chf 2.50
Max Havelard orange juice (25cl)	Chf 3.00
Still or sparkling Valser water (50cl)	Chf 4.00
Raimseier, Coca-cola/zero (50cl)	Chf 4.50
Organic artisanale lemonade (30cl)	Chf 5.00
Papa Booch Kombucha (36cl)	Chf 7.00
Peach-ginger, apple-pear	
Organic Leafwell iced tea (30cl)	Chf 5.00
Lemon-ginger-green tea,	
Peach-vanilla-white tea,	
Blueberry-edleflower-green tea	

WITH ALCOOL

La Nébuleuse Beer (bottle 33cl)

Zepp sager, blonde Chf 5.00

Moonshine, white Chf 5.00

Embuscade, IPA Chf 5.50

Wines, Domaine de la Devinière (10cl)

Rosé Chf 5.00

Red Chf 5.50

White Chf 5.50

Punch from the orchard (30cl) Chf 7.00

Organic ginger liquor (Berne),
apple juice. Served hot or cold.

Alcohol sales for on-site consumption only. The law prohibits the sale of wine, beer, and cider to anyone under 16. Spirits, aperitifs, and alcopops are prohibited for anyone under 18.

BREAKFAST

Coffee, orange juice, croissant	Chf 6.50
Croissant	Chf 2.50
Almond croissant	Chf 3.50
Pain au chocolat (chocolate croissant)	Chf 3.00

SAVOURY

Meat pie	Chf 4.50
Cheese tartlet	Chf 5.00
Cheese & vegetable/spinach tartlet	Chf 5.50
Sandwich	Chf 6.50

SWEET

Pignon (Geneva muffin)	Chf 3.00
Apple or pear tartlet	Chf 5.00
Vanilla-choco large shortbread cookie	Chf 3.50
Big macaron (gluten/lactose free)	Chf 3.50
Cookie with chocolate chips	Chf 3.50
Chocolate branch (Cailler, Ragusa)	Chf 3.00

If you have any allergies or intolerances, please speak with our staff, they will be happy to assist you.

PARTNERS

GENÈVE RÉGION, TERRE AVENIR (GRTA)

The sweet and savory baked goods are crafted using local, GRTA-certified products. This cantonal label highlights agricultural goods produced or processed locally, in a way that respects the environment, animal welfare, and the regional economy.

PAPA BOOCH

Based in Geneva and founded by Rajael Guevara, Papa Booch Kombucha is crafted from local, natural and unpasteurized ingredients. Each bottle is made to preserve the full probiotic benefits, supporting better digestion, stronger immunity, and increased energy.

LA FERME DE MEINIER

Created in 2005 by three farmers from the Geneva countryside, La Cidrerie de Meinier primarily produces apple juice, cider, and wine.

TEA REPERTOIRE

Tea Repertoire, a Geneva-based boutique specialised in fine teas, was founded by Sujin and Pierre. Together, they curate exceptional teas from renowned gardens, selecting rare, authentic, artisanal, and organic varieties.

CHOCOLAT BALZAC

Founded in Morges by Anne, these artisanal hot chocolates offer a truly unique tasting experience. Just one sip (hot or iced) is enough to transport you back to childhood. Made from 55% Venezuelan Criollo cacao and enhanced with a hint of cinnamon, this hot chocolate strikes the perfect balance between intensity and sweetness.

DOMAINE DE LA DEVINIÈRE

Founded in 1990 in Satigny by Willy Cretegny, Domaine de la Devinière spans 13 hectares across 18 grape varieties. Certified organic since 1995, the estate produces around twenty organic wines that reflect both the Geneva terroir and a commitment to sustainable viticulture.