



LA CÉLIGNOTE

P L A G E D E C É L I G N Y

UN P'TIT COIN DE PARADIS
AU BORD DU LAC LÉMAN

Ouvert 7/7 de mai à septembre

Fermé en cas de mauvais temps

Horaire du bar: 10h à 22h30

Horaire de la cuisine: 12h à 14h & 18h30 à 21h

LE P'TIT-DÉJ

Croissant du boulanger	2.20
Pain au chocolat	3.70
Pain, beurre et confiture de fraise	5.50
Ramequin au fromage	5.50

LES P'TITES FAIMS

Noix et cacahuètes salées	4.00
Olives & feta	8.00
Tzatziki & pain pita	10.00
Houmous de pois-chiches & pain pita	10.00
Trio apéro	18.00
(houmous, tzatziki, olives / feta, pain pita)	
Frites au paprika et fines herbes	6.00
Frites à la chilienne (guacamole et paprika fumé)	9.00
Hot-dog (saucisse 100% boeuf)	6.00
Hot-dog Americano (oignons frits et sauce BBQ)	7.50
Hot-dog Chileno (guacamole et paprika fumé)	9.00

LES DESSERTS

Tiramisù du moment	8.50
Tartelette au citron	7.00
Tartelette crumble aux pommes	5.00
Pot de glace de l'Artisan glacier	5.50

LES SALADES

Petite salade verte / Grande salade verte	5.00	11.00
Petite salade mêlée / Grande salade mêlée	7.00	15.00
Salade grecque à la feta		19.00
Salade indienne au poulet Tikka (crudités, poulet mariné, noix de cajou, sésame, vinaigrette au yogourt et au curry)		25.00
Salade du jour (servie uniquement le midi en semaine)		18.00

LES TARTARES

Tartare de bœuf à la Française 180g de bœuf suisse	30.00
Tartare de bœuf à la coréenne 180g de bœuf suisse (sauce soja, noix de cajou, sésame, gingembre, piment, ail et poire)	32.00
Tartare végétarien au quinoa (quinoa, betterave rouge, avocat, tomate, assaisonné à la française)	25.00

TARTARE DU MOIS :

Tartare de saumon à la suédoise (moutarde, miel, aneth, échalote, cornichons et câpres)	33.00
--	-------

Nos tartares sont accompagnés de nos frites au paprika et fines herbes ou d'une salade verte.

LES BURGERS 180G DE BOEUF SUISSE

Original Cheeseburger (Steak hâché, double cheddar, sauce Bohème)	24.00
Las Vegas (Steak hâché, salade, cheddar, sauce BBQ, oignons frits)	25.00
Buenos Aires (steak hâché, salade, cheddar, sauce Chimichurri, jalapeños rouges)	26.00

Nos burgers sont accompagnés de nos frites au paprika et fines herbes ou d'une salade verte, à choix.

Les garnitures, tomate et pickles de concombres, sont servies à part sur le bord de l'assiette.

*La sauce Bohème est une sauce burger de type cocktail avec moutarde à l'ancienne, oignons et paprika.

CAFÉS, THÉS & CHOCOLATS

Espresso / café	3.50
Thé / infusion	3.50
(Noir, Vert, Verveine, Menthe)	
Renversé	4.50
Cappuccino	4.70
Café viennois	5.50
Espresso macchiato	4.20
Chocolat chaud	4.50
<i>Froid:</i>	
Café Frappé noir	4.50
Café Frappé au lait	5.50
Chocolat froid	4.20

BIÈRES & CIDRES

A la pression: Cap'taine Mousse de Nyon

What Helles	2,5dl	4.50
<i>Blonde de soif de type allemande</i>	5dl	8.00
Blanche IPA	2,5dl	5.00
<i>Blanche rafraîchissante subtilement houblonnée</i>	5dl	9.00
Bière blonde panachée	2,5dl	4.50
	5dl	8.00

En bouteille:

Bière du moment	bt 3,3dl	7.00
Cidre Mr Pink (Cédric Kilcherr, Founex)	bt 3,3dl	6.50
Swidre (Nicolas Deblue, Founex)	bt 3,3dl	6.50
Kitchen Brew sans alcool	bt 3,3dl	6.50

BOISSONS FROIDES

Eau minérale plate	bt 5dl	3.50
Eau gazeuse filtrée	verre 3dl	2.00
Sirop (Fraise, grenadine, menthe, cassis, abricot)	verre 3dl	2.00
Thé Froid maison à l'abricot	verre 3dl	3.50
Vivi-kola	bt 5dl	4.50
Vivi-kola zéro	bt 5dl	4.50
Romanette citron	bt 5dl	4.50
Sinalco	bt 5dl	4.50
Rivella	bt 5dl	4.50
Indian Tonic suisse	bt 2dl	4.50
Ginger Beer suisse	bt 2dl	4.50
Granini orange-mangue	verre 3dl	4.00
Granini ananas	verre 3dl	4.00
Jus de pommes de Founex	verre 3dl	4.00

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin mojito	7.00
Virgin mojito à la fraise	9.00
Virgin mojito au fruit de la passion	9.00
Virgin colada	9.00
Gin sans alcool 4cl & tonic suisse	12.00

LES SPRITZ

Apérol Spritz	11.00
Hugo	12.00
Limoncello Spritz	12.00

LES COCKTAILS

Mojito	13.00	Cuba Libre au Vivi-Kola	14.00
Mojito à la fraise	15.00	Planteur aux 2 rhums	15.00
Mojito à la passion	15.00	Celignote Sling	15.00
Caïpirinha	13.00	Bora-bora	15.00
Caïpirinha à la fraise	14.00	Amaretto sour	14.00
Caïpiroska	13.00	Pisco Sour	14.00
Caïpiroska à la fraise	14.00	Jamaican Mule	14.00
Piña colada	14.00	Moscow Mule	14.00
Mai tai	15.00	London Mule	14.00

LES GINS & TONIC

Gin Tanqueray, London dry	4cl	14.00
Gin Cap'taine Mousse, Nyon	4cl	15.00
Gin de Chasselas, domaine des Biolles, Founex	4cl	16.00
Gin du moment, demandez conseil à notre équipe	4cl	16.00

LES DIGESTIFS

Limoncello 4cl	4cl	7.00
Amaretto 4cl	4cl	7.00
Moitié-moitié poire 4cl	4cl	12.00
Rhum du moment 4cl	4cl	15.00
Whisky du moment 4cl	4cl	15.00
Shot maison 2cl	2cl	6.00

CARTE DES VINS

VIN BLANC AU VERRE - 1DL

Chasselas du moment	4.50
Pinot gris, Domaine des Biolles, Founex	6.00
Mousseux, Cuvée Emilie, Cave de Genève	6.50

VIN ROSÉ AU VERRE - 1DL

Rosé de Gamay, Michel Dutruy, Founex	4.50
--------------------------------------	------

VIN ROUGE AU VERRE - 1DL

Pinot noir, Domaine des Biolles, Founex	5.00
Pt'it Tannique, Michel Dutruy, Founex	6.50

DÉSIRÉE 5DL

Chasselas Bio, Le Clos de Céligny	23.00
Oeil-de-perdrix Bio, Le Clos de Céligny	23.00
Pinot noir, Domaine des Biolles, Founex	23.00

BOUTEILLE 7,5DL

Chasselas, Domaine Deblue, Founex	29.00
Pinot gris, Domaine des Biolles, Founex	37.00
Mousseux, Cuvée Émilie, Cave de Genève	36.00
Rosé de Gamay, Michel Dutruy, Founex	29.00
P'tit Tannique, Assemblage rouge, Michel Dutruy, Founex	39.00
Coeur rouge, Assemblage rouge, Domaine Deblue	49.00
VIn rouge du moment	45.00

La Célignote fête ses 10 ans cette année. Nous tenons à vous remercier pour votre fidélité car c'est grâce à vous que nous avons réussi cette magnifique aventure. Merci pour tous ces moments inoubliables vécus ensemble.

LOCATION DE SUP PADDLE

Nous vous proposons la location de paddle en partenariat avec la société Equip, il vous suffit de télécharger leur application et suivre les explications directement sur la station de location de Paddle à droite du port.

SUIVEZ-NOUS SUR FACEBOOK & INSTA

Pour connaître nos jours de fermetures et nos horaires réduits en cas de météo capricieuse, pour être au courant de toutes nos actualités et vivre avec nous les émotions de l'été à la plage, suivez-nous sur nos réseaux sociaux dès maintenant.

ORIGINE DE NOS PRODUITS

Chez nous, tout ce qui se trouve en Suisse vient de Suisse. Nous apportons une grande importance à la qualité de nos produits et à la proximité de nos fournisseurs.

Boeuf: Suisse Poulet: Suisse / France (si rupture de stock en suisse)

Porc: Suisse Veau: Suisse Féra: Suisse Saumon: Norvège Thon: Atlantique nord

Pains et viennoiseries : Suisse

En cas d'allergies, nous vous prions de vous adresser à notre staff qui vous renseignera volontiers sur les allergènes présents dans nos plats.

Nos prix sont en CHF / TVA incluse.

Âge légal: bière, vin, cidre = 16 ans / alcool fort, cocktail = 18 ans