Pourquoi Pas ?

Bar & Tapas

Carouge

CARTE

Planches & bruschettas

Assortiments, charcuteries, fromages & légumes à partager

À partager chaud

Mix Croquettes 28
12 pièces
Trois de chaque variété : jambon ibérique, poulet rôti, queue de bœuf et fromage aux oignons caramélisés.

Mix Croquettes de la mer 30
Six pièces de chaque : gambas et morue.

Cachopo 19
6 pièces
Mini cordon bleu de porc, jambon serrano et fromage.

Festival des Chorizos 34
4 variétés
Chorizo criollo, chorizo de Burgos, chistorra, chorizo maragato et pain.

Planches méditerranéennes

Planche Dolce Vita 26
Focaccia, jambon serrano et coppa stagionata.

Planche Verte 20
Focaccia, aubergines et courgettes grillées à l'huile d'olive.

Planche Rustica 22
Focaccia, tomates séchées marinées et artichauts à l'huile d'olive.

Planche de Bruschetta 20
Six mini bruschettas, une par ingrédient : aubergine, légumes, courgette, tomate séchée, poivron et artichaut.

Planches alpines & fromages

Planche Alpine 27
Viande séchée des Grisons, jambon serrano, Gruyère et Tomme.

Planche de fromages 22
Gruyère, Tomme et deux fromages sélectionnés par la maison.

Petite Planche Suisse 15
Viande séchée des Grisons et Gruyère.

Planches ibériques

Planche Ibérique 29
Jambon serrano, fuet ibérique, longaniza de Aragón, morcilla ibérique, poivrons Piquillos, olives et pain.

Planche Terre & Mer 34
Jambon serrano, boquerones d'Espagne, mejillones en escabèche, Gruyère, poivrons Piquillos, olives et pain.

Planche de charcuterie 26
Viande séchée des Grisons, coppa, jambon serrano et chorizo piquant.

Petite Planche Bruschetta de la mer 18
Deux bruschettas aux gulas et deux aux boquerones.

Petite Planche Española 20
Jambon serrano et fromage manchego.

Bruschettas à composer

Trois mini bruschettas. Chaque supplément couvre les trois pièces.

Bruschetta Base 9
3 mini bruschettas
Pain grillé, huile d'olive vierge extra et tomates marinées.

Mini Mozzarellas +4

Charcuteries +6
Jambon serrano ou coppa stagionata.

Base + mozzarella : 13 · Base + charcuterie : 15

Tapas chaudes

Classiques espagnols & bouchées croustillantes

Les classiques espagnols

Patatas bravas 13
Pommes de terre dorées et sauce brava légèrement relevée.

Tortilla española 10
Tortilla de pommes de terre et d'oignons, servie en part.

Les charcuteries chaudes

Chorizo espagnol au four 14
Chorizo rôti et pain.

Morcilla de Burgos au four 14
Morcilla de Burgos rôtie et pain.

Sobrasada ibérique 13
Sobrasada ibérique servie chaude, huile d'olive et pain.

Chori-Baguette Espagnole 19
Demi-baguette, chorizo espagnol rôti, tomates fraîches, sauce à l'ail & moutarde

À l'ail

Gambas al ajillo 20
Gambas à l'ail et à l'huile d'olive, accompagnées de pain.

Champiñones al ajillo 12
Champignons chauds à l'ail et à l'huile d'olive.

Légumes & croustillants

Piments de Padrón 10
Au gros sel.

Petits poivrons croustillants 10
Petits poivrons panés et croustillants.

Beignets d'artichauts 11
Artichauts panés et frits, croustillants.

Mix de légumes croustillants 10
Assortiment de légumes frits, panés et croustillants.

Les bouchées italiennes

Focaccina marguerite 12
Focaccia, tomates cerises, mozzarella et huile d'olive.

Focaccina cerise 11
Focaccia, tomates cerises et huile d'olive.

Panzerottini tomate & mozzarella 12
4 pièces

Fiori di zucchina cacio e pepe 14
2 pièces
Fleurs de courgette, fromage et poivre.

Mozzarelline croustillantes 10
4 pièces
Petites billes de mozzarella panées.

Olive ascolane 10
4 pièces
Olives farcies, panées et croustillantes.

Tapas froides & antipasti

Dips, légumes marinés, charcuteries & poissons

Dips & fraîcheur

Guacamole & nachos 12

Houmous 10
Classique ou piquant, accompagné de pain.

Caprese 14
Tomates cerises, mini-mozzarellas, basilic, huile d'olive vierge extra et crème balsamique.

Antipasti & légumes sott'olio

Portions d'environ 80 à 100 g égouttés.

Olives marinées 8

Tomates séchées 8

Artichauts 8

Courgettes grillées 8

Aubergines grillées 8

Poivrons grillés 8

Poivrons Piquillos 9

Mix légumes à l'huile 8

Les charcuteries froides

Fuet ibérique · la portion 14
Portion généreuse, avec pain.

Fuet de Vic catalan · entier 17
Env. 180 g
Saucisson sec catalan, fin et savoureux, aux arômes délicats.

Fuet morcilla ibérique 13
Avec pain.

Saucisson piquant italien 13

Longaniza de Aragón 13
Avec pain.

Les poissons à partager

Gulas 13
Gulas servies froides à l'huile d'olive, avec pain.

Boquerones d'Espagne 14
Anchois marinés, ail, persil, huile d'olive et pain.

Conserves de la mer

Une boîte, du pain à partager · les poids indiqués sont les poids nets

Les sardines



Visuel indicatif

Sardines espagnoles à l'huile — **10**



Bom Petisco · huile piquante — **10**
120 g
Sardines à l'huile piquante.



Bom Petisco · tomate piquante — **10**
120 g
Sardines à la sauce tomate piquante.

Poissons & fruits de mer



Visuel de gamme

Sprats en sauce brava — **12**
120 g
José Gourmet · petits poissons en sauce relevée.



Filets de maquereau au curry — **12**
120 g
José Gourmet · filets de maquereau en sauce au curry.



Petits chinchards en sauce brava — **12**
120 g
José Gourmet · en sauce brava relevée.



Chipirons farcis — **19**
120 g
La Brújula · chipirons farcis.



Mejillones en escabèche — **12**
Moules espagnoles en escabèche, citron et pain.

Pour accompagner

Les sardines

Une bière blonde ou un verre de blanc.

Le maquereau

Un verre de vin blanc.

Les calamars

Un verre de blanc ou de rosé.

Visuels indicatifs et de gamme signalés sous la photo. La présentation peut varier.

Bières, vins & bulles

À la pression, en bouteille, au verre ou sur glace

À la pression

25 cl / 50 cl

Estrella Galicia	**4.80 / 7.50**
1906 Estrella Galicia	**5.50 / 8.50**

Les bières préparées

25 cl / 50 cl

Panaché — **5 / 8**
Bière blonde et limonade.

Monaco — **5 / 8**
Bière blonde, limonade et grenadine.

Demi-pêche — **5 / 8**
Bière blonde et sirop de pêche.

Picon Bière — **6 / 9**
Estrella Galicia et Picon.

Bière Passion — **6 / 10**
Bière blonde, fruit de la passion et citron vert.

En bouteille

Sagres Mini · 25 cl	**4.50**
Super Bock · 25 cl	**4.50**
Estrella Galicia 0.0 % · 25 cl · sans alcool	**4.50**
Calvinus Blanche Bio · 33 cl	**8**

La stout irlandaise

Guinness · 50 cl · en canette	**8.50**

Les rouges

1 dl / 75 cl

Rioja Tempranillo · Espagne	**5 / 30**
Pinot Noir · Suisse	**7 / 42**
Ribera del Duero · Espagne	**8 / 48**
Gandarada Rouge · Portugal	**7 / 42**

Les blancs

1 dl / 75 cl

Chasselas · Suisse	**5 / 30**
Aligoté · Suisse	**7 / 42**
Gandarada Blanc · Portugal	**7 / 42**

Rosés & prosecco

1 dl / 75 cl

Rosé de Gamay · Suisse	**5 / 30**
Gandarada Rosé · Portugal	**7 / 42**
Rosé de Provence · France	**7 / 42**
Prosecco · Italie	**5 / 30**

Les piscines

1,5 dl · sur glace

Rosé de Gamay	**7.50**
Rosé Gandarada	**9.50**
Rosé de Provence	**9.50**
Prosecco	**7.50**

Les kirs

Kir vin blanc · 1 dl — **6.50**
Vin blanc et crème de cassis ou pêche de vigne.

Communard · 1 dl — **7**
Vin rouge et crème de cassis.

Kir Rosé · 1 dl — **7**
Vin rosé sur glace et sirop au choix.

L'heure de l'apéro

Spritz, vins aromatisés, sangrias & classiques italiens

Les spritz

Aperol Spritz 12
Aperol, prosecco, eau gazeuse et orange.

Campari Spritz 12
Campari, prosecco, eau gazeuse et orange.

Sarti Spritz 12
Sarti Rosa, prosecco, eau gazeuse et orange.

Limoncello Spritz 13
Limoncello, prosecco, eau gazeuse et citron.

Amaretto Spritz 13
Amaretto, prosecco, eau gazeuse et citron.

Aperol Beer Spritz 13
Aperol, bière blonde, eau gazeuse et orange.

Hugo 12
Sirop de fleur de sureau, prosecco, eau gazeuse, menthe et citron vert.

Ocean Spritz 13
Curaçao bleu, prosecco, eau gazeuse et orange.

Pineapple Spritz 13
Prosecco, jus d'ananas et eau gazeuse.

St-Germain Spritz 16
Liqueur de sureau St-Germain, prosecco et eau gazeuse.

Bulles & vins aromatisés

Mimosa 11
Prosecco et jus d'orange.

Mimosa Rouge 11
Prosecco et jus de fruits rouges.

Aperol Mimosa 12
Aperol, prosecco et jus d'orange.

Lillet Wild Berry 14
Lillet Blanc, Wild Berry et fruits rouges.

Tinto de verano 11
Vin rouge, Sprite, orange et glaçons.

Les classiques italiens

Americano 14
Campari, vermouth rouge, eau gazeuse et orange.

Bicicletta 12
Campari, vin blanc et eau gazeuse.

Garibaldi 12
Campari et jus d'orange.

Sangria maison

Vin rouge ou blanc, fruits frais, agrumes et liqueur d'orange.

Au verre 11

Jarre à partager 42
Environ 1 litre : une bouteille de vin rouge ou blanc, fruits frais, agrumes et liqueur d'orange.

Cocktails classiques

Les incontournables & la famille Negroni

La famille Negroni

Negroni 16
Gin, Campari, vermouth rouge et zeste d'orange.
Amer · agrumes

Milano-Torino 14
Campari, vermouth rouge et zeste d'orange.

Negroni Sbagliato 15
Campari, vermouth rouge, prosecco et orange.

Negroski 16
Vodka, Campari, vermouth rouge et zeste d'orange.

Boulevardier 17
Bourbon, Campari, vermouth rouge et zeste d'orange.

Negroni Tequila 17
Tequila reposado, Campari, vermouth rouge et zeste d'orange.

Mezcaloni 18
Mezcal, Campari, vermouth rouge et zeste d'orange.

Au whisky

Manhattan 18
Whisky, vermouth rouge, Angostura et cerise.
Intense · épicé

Les mules

Mules 16
Moscow, Jamaican, London, Irish ou Mexican. Avec ginger beer et citron vert.

Long drinks & agrumes

Gin & Tonic 14
Gin, tonic et agrumes.

Nordés Gin Tonic 16
Gin Nordés, tonic et agrumes.
Frais · aromatique

Tom Collins 16
Gin, citron, sucre de canne et eau gazeuse.

Destornillador · Screwdriver 12
Vodka et jus d'orange.

Margarita 15
Tequila, triple sec, jus de citron et citron vert.
Vif · citron vert

Bloody Mary 16
Vodka, jus de tomate, citron, sauce Worcestershire, Tabasco et sel de céleri.

Cuba Libre 15
Rhum, Coca-Cola et citron vert.

Long Island Iced Tea 20
Rhum, vodka, gin, tequila, triple sec, citron et Coca-Cola.

Tomate 10
Ricard et grenadine.

Perroquet 10
Ricard et sirop de menthe.

Créations & sans alcool

Des cocktails frais, fruités ou gourmands, avec ou sans alcool

Frais & fruités

Mojito 14
Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse et menthe.
Frais · menthe

Caipirinha 15
Cachaça, citron vert et sucre de canne.

Sex on the Beach 15
Vodka, liqueur de pêche, orange et cranberry.

Les Sunrises 15
Au choix : tequila, vodka, rhum, gin ou whisky, jus d'orange et grenadine.

Amaretto Sunshine 16
Amaretto, jus d'orange et touche de grenadine.
Doux · fruité

Créations & signatures

Pornstar Martini 17
Vodka à la vanille, fruit de la passion, citron vert et prosecco.
Passion · vanille

Espresso Martini 17
Vodka, liqueur de café, espresso et sirop de sucre.
Café · gourmand

Sunset Soirée 16
Aperol, limoncello, jus d'orange et rosé pétillant.

Les créations Ocean & Passion

Ocean Lagoon 16
Vodka, curaçao bleu, Sprite et orange.

Ocean Mojito 16
Rhum blanc, curaçao bleu, citron vert, menthe et eau gazeuse.

Passion Mojito 16
Rhum blanc, fruit de la passion, citron vert, menthe et eau gazeuse.

Les mocktails

Virgin Hugo 10
Sirop de fleur de sureau, eau gazeuse, menthe et citron vert.

Virgin Spritz 10
San Bitter Rosso, eau gazeuse et orange.

Virgin Mojito 10
Sirop de canne, eau gazeuse, menthe et citron vert.

Virgin Mule 10.50
Ginger beer, citron vert et sirop de canne.

Virgin Passion 10.50
Fruit de la passion, citron vert, sirop de canne et eau gazeuse.
Fruité · acidulé

Shots & liqueurs

Shots classiques : 2 cl · Liqueurs : 4 cl · Autres formats indiqués

Shots classiques

Vodka — 6
2 cl

Tequila — 6
2 cl

Sambuca Ramazzotti ou Molinari — 6
2 cl

Wray & Nephew — 7
White Overproof · 2 cl

Fireball — 7
2 cl

Tequila Rose — 7
2 cl

Diplomático Shot — 10
2 cl

GET 27 — 6
2 cl

Branca Menta — 8
2 cl

Passoã — 8
2 cl

Cointreau — 10
2 cl

Amari, anisés & digestifs

Fernet-Branca — 8

Amaro Montenegro — 9
Doux, agrumé.

Amaro Averna — 9
Riche, herbacé.

Anís El Mono — 8

Sambuca Ramazzotti — 9

Sambuca Molinari — 9

Limoncello — 8

Amarula — 9
4 cl

Grand Vodka Get 27 — 14
4 cl de préparation
Vodka et Get 27.

Shots préparés

2 cl de préparation, sauf indication contraire.

Vodka Get 27 — 7
2 cl de préparation
Vodka et Get 27.

Madeleine Shot — 5
4 cl de préparation
Amaretto, Cointreau et jus d'ananas.

Kamikaze — 8
Vodka, triple sec et citron vert.

Mini Margarita — 8
Tequila, triple sec et citron vert.

Baby Guinness — 8
Liqueur de café et Baileys.

Coco-Loco Shot — 8
Rhum et liqueur de coco.

Pickleback — 9
Shot de Jameson, suivi de jus de cornichon.

Ferrero Shot — 9
Frangelico, Baileys et touche chocolatée.

B-52 — 9
Kahlúa, Baileys et Cointreau.

Les gourmandes

Licor 43 — 8
4 cl

Baileys — 8
4 cl

Kahlúa — 8
4 cl

Frangelico — 9
4 cl

Amaretto — 9
4 cl

Baileys Chocolat Luxe — 10
4 cl

Spiritueux & apéritifs

4 cl sauf indication · les noms identifient les références servies

Rhums & cachaça

Bacardi blanc ou ambré	**10**
Rhum épicé	**12**
Havana Club	**10**
Pampero Especial Añejo	**12**
Diplomático Reserva Exclusiva	**18**
Santa Teresa 1796	**18**
Cachaça Velho Barreiro	**10**

Gins

Tanqueray London Dry	**12**
Nordés Gin	**15**
Monkey 47	**17**

Tequilas & mezcals

José Cuervo Especial Reposado	**11**
Espolón Tequila Blanco	**12**
Ojo de Tigre Joven	**15**
Del Maguey Vida Clásico	**18**

Vodkas

Absolut ou Smirnoff	**11**

Brandies & cognac

Torres 10 Reserva Imperial	**11**
Rémy Martin VSOP	**13**

Whiskies *4 cl*

Jack Daniel's	**13**
Jack Daniel's Honey	**13**
Jameson	**13**
Ballantine's	**11**
Bulleit Bourbon	**14**
Johnnie Walker Black Label 12 ans	**15**
Johnnie Walker Double Black	**18**
Glenfiddich 12 ans	**15**

Apéritifs, anisés & amers

Aperol	**7**
Campari, Cynar ou Suze	**6.50**
Sarti Rosa	**8**
Martini Blanc ou Rouge *5 cl*	**7**
Lillet Blanc ou Rosé *5 cl*	**8**
Noilly Prat Original Dry *5 cl*	**7**
Porto blanc ou rouge *5 cl*	**7**
Ricard ou Pastis *2 cl / 4 cl · demi / entier*	**4 / 7**

Eaux-de-vie

Poire William	**12**
Abricotine Morand AOP Valais	**12**
Moitié-Moitié	**11**
Grappa Ramazzotti Fior di Vite *2 cl / 4 cl*	**6 / 10**

Douceurs & rafraîchissements

Desserts, cafés, thés, eaux, sodas & jus

Les desserts

Tortino al cioccolato 14
Gâteau au chocolat servi chaud avec une boule de gelato stracciatella.

Tortino al pistacchio 14
Gâteau à la pistache servi chaud avec une boule de gelato vanille.

Gelato Duetto 8
Sandwich glacé au cacao et à la vanille, entre deux biscuits.

Gelato stracciatella · 1 boule 5

Gelato de vanille · 1 boule 5

Cafés alcoolisés

Caffè corretto · 2 cl d'alcool 8.50
Espresso accompagné au choix de grappa, sambuca, amaretto ou brandy.

Carajillo 43 9.50
Espresso et Licor 43.

Les cafés

Espresso 4

Allongé 4

Double espresso 6

Café Bombón 6
Espresso et lait concentré sucré.

Eaux & sirops à prix modéré

Eau minérale plate · 50 cl 5

Eau gazeuse · 50 cl 6

Sirop à l'eau · 25 cl / 50 cl 3.50 / 5.50
Pêche, citron, grenadine, abricot, menthe, cassis, fraise, sureau ou orgeat.

Les sodas

Thé froid citron ou pêche · 33 cl 5

Sprite · 33 cl 5.50

Coca-Cola · 33 cl 5.50

Coca-Cola Zéro · 33 cl 5.50

Tonic · 20 cl 5.50

Red Bull · 25 cl 5.50

Ginger Beer · 20 cl 6

Les jus de fruits

Jus de pomme Compal · 20 cl 5.50
100 % fruit.

Jus de fruits · 20 cl 5
Orange, ananas, passion ou tomate.

Thés & infusions

Thé ou infusion 4
Noir, vert, Earl Grey, menthe, verveine ou camomille.

Grog 5
2 cl de rhum, citron, miel ou thé au choix, eau chaude.

On garde le contact ?

Nos nouveautés sur Instagram. Votre avis compte pour nous.

@pourquoipas.carouge

Instagram

Avis Google

Allergènes : notre équipe vous renseigne sur les ingrédients et les allergènes. Merci de signaler toute allergie ou intolérance lors de votre commande.

Alcool : vente interdite aux moins de 16 ans. Spiritueux, cocktails et alcopops : vente interdite aux moins de 18 ans.