

CONTENANCE DES VINS selon art. 28 LRDBH
Sauf si indications contraires

Bouteilles	75 cl
Magnum	150 cl
Vins au verre	12 cl
Spiritueux	5 cl

TVA 8.1% comprise



Qu'importe

Rue Ancienne 1, 1227 Carouge



Qu'importe
bar à vin

www.lequimporte.ch

A partager ou pas...

Planchette de charcuteries	28.-/48.-
Planchette de fromages affinés par nous	28.-/48.-
Planche mixte charcuteries & fromages	28.-/48.-
La Sèche de Calvin	28.-
Saucisson sec de la ferme de Jussy "GRTA"	18.-
Rillettes de canette prince des Dombes de la maison "Miéral"	21.-
Pâté en croûte genevois - Salade verte	23.-

Tous nos produits sont soigneusement sélectionnés auprès de fournisseurs locaux.

Nos fournisseurs:

Suter Viande, Brasier Primeurs, Boulangerie Leonhard Bretzel, Bianchi, 100 Patates.

Origine viande et charcuterie: Suisse, France, Italie

Origine huitres: France

Origine fromage: Suisse, France

Origine pain: Suisse

Cafés

Espresso	4.-
Double Espresso	6.-
Espresso Macchiato	4.50
Café	4.-
Americano	4.50
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	6.50
Verre de lait *	2.50

Les Thés & Tisanes

Betjeman and Barton - Carouge

Thé Noir Earl Grey	6.-
Thé Noir Darjeeling	6.-
Thé Vert Sencha	6.-
Thé Vert Jasmin	6.-
Tisane Verveine	6.-
Tisane Camomille	6.-



Les Minérales

Coca-Cola	3,3dl	5.-
Coca-Cola zéro	3,3dl	5.-
Nestea pêche / citron	3,3dl	5.-
Ramseier	3,3dl	5.-
Orangina	2,5dl	5.-
Les nectars de fruits Iris - Valais Fraise / Abricot / Tomate / Poire	2,5dl	5.-
Fizzy Gazzosa - Tessin Citron / Pamplemousse	3,5dl	6.-
Red Bull	2,5dl	6.-
Limonade Maison *	3dl	4.-
Sirops à l'eau * Grenadine / Citron / Menthe / Violette et plus..	3dl	2.-

La Gamme Swiss Mountain Spring

Tonic Water	2dl	5.-
Soda Water (eau gazeuse)	2dl	5.-
Ginger Beer	2dl	5.-
Alpine Bitter	2dl	5.-
Limonade Pamplemousse	2dl	5.-
Eau gazeuse/plate Filtrée BE WTR	5dl	4.-
Eau gazeuse/plate Filtrée BE WTR	7,5dl	6.-

Be WTR, la marque d'eau durable

*boissons à prix modéré

Olives méditerranéennes	6.-
Tataki de thon - Salade façon thaï	26.-
Parmigiana d'aubergines, Stracciatella di Burrata	18.-
Frites maison GRТА	9.-
Tartare de Bœuf et Os à Moelle	28.-
Effiloché d'agneau façon sandwich, pois chiches et salade de tomates à la marocaine	23.-
Parisienne de boeuf, sauce poivre, frites et salade	140.- pour 2 pers.

Les desserts

Cheesecake spéculoos servi avec un coulis de fruits rouges	14.-
Mousse chocolat avec Toblerone	12.- +2.-
Les glaces et sorbets vanille, caramel beurre salé, chocolat, citron, framboise	la boule 6.-



Les vins au verre

Vins Blancs

Chasselas Les Crécelles - Dom. Des Charmes	2024	8.-
Chardonnay sur Granite - Quentin Jeannot	2023	10.-
Pouilly Fumé - Vignobles Berthier	2023	12.-
Petite Arvine - Claudy Clavien	2024	14.-

Vins Rouges

Baron Rouge Gamay VV Dom. Des Charmes	2024	8.-
Côte du Rhône - Franck Balthazar	2024	10.-
Barbera d'Alba - Luigi Pira	2024	12.-
Merlot - Domaine des Perrières	2022	13.-

Côte de Provence rosé	2024	9.-
-----------------------	------	-----

Bulles

Prosecco Brut	8.-
Champagne brut	16.-
Champagne rosé	19.-

Les Bières

Bières pression - La Nébuleuse	2,5dl	5dl
Zepp Craft Lager - 4,5%	5.-	9.-
Ambuscade IPA - 6,4%	6.-	10.-
Moonshine, Blanche, La Nébuleuse - 5%	6.-	10.-

Bières bouteilles	3,3dl
Stirling, Sans Gluten Pale Ale, La Nébuleuse - 5,3%	9.-
Diversion, IPA Sans Alcool, La Nébuleuse - 0,5%	9.-
La Meurtrière, Noire Stout, Les Murailles - 6%	9.-
La Catapulte, Brune Triple, Les Murailles - 6%	9.-



Cognac / Armagnac

5 cl

Château du Breuil Réserve VSOP (calvados)	15.-
Hennessy VS	15.-
Hennessy VSOP	18.-
Rémy Martin VSOP Fine Champagne	18.-
Rémy Martin 1738 Accord Royal	22.-
Tesseron Lot N°90 XO Ovation Grande Champagne	28.-
Sempé Fine Armagnac	16.-
Darroze Les Grands Assemblages 30 ans	28.-

Liqueurs

Chartreuse Jaune / Verte (2cl / 4cl)	8.- / 16.-
Chartreuse VEP Jaune / Verte (2cl / 4cl)	13.- / 25.-
Amaro	10.-
Fernet Branca	10.-
Jägermeister	10.-
Limoncello	10.-
Amaretto	10.-
Baileys	10.-
Liqueur de Café Extra Dry ALGEBRA (existe en décafé)	12.-
Liqueur de Menthe Glaciale Roue Libre (GE)	12.-
Liqueur Williamine sur fruits - Maison Morand (VS)	12.-
Liqueur de Génépi - Maison Morand (VS)	12.-

Ajouter une minérale de votre choix

+3.-



Rhum / Cachaça	5 cl
Bacardi Carta Blanca	14.-
Havana Club Anejo Blanco 3 YO	14.-
Mount Gay Eclipse (BRB)	15.-
Trois Rivières Cuvée de l'Océan Blanc (MQ)	15.-
Gosling's Black Seal Rum (BMU)	15.-
Havana Iconica Selection Maestro (CUB)	18.-
Diplomático Reserva Exclusiva (VEN)	18.-
Angostura 1824 12 YO (TTO)	18.-
El Dorado Special Reserve 15 YO (GUY)	22.-
Zacapa Centenario Solera 23 YO (GTM)	22.-
Leblon Cachaça	15.-
Tequila / Mezcal	
Cazadores Blanco	14.-
Patron Silver	16.-
Mijenta Tequila Blanco	16.-
Casamigos Reposado	18.-
Don Julio Anejo	21.-
Casamigos Mezcal	25.-
Dos Once Mezcal Joven Salmiana Botella Cristal	18.-
Mahani Mezcal	25.-

Ajouter une minérale de votre choix +3.-



Les Cocktails

Les Créations Maison	18.-
Jardin Secret	
Gin infusé Citronelle - Sirop de Thym Citron, Baies Roses - Citron Jaune, Soda Water	
Rider's on the Storm	
Rhum Blanc - Rhum Brun - Liqueur de Gingembre - Safran - Citron Vert	
Aube Mexicaine	
Tequila - Orange Sanguine - Sirop de Romarin - Ancho Reyes Verde - Citron Vert	
La Panthère Rose	
Vodka - Saké Yuzu - Cordial Basilic Thai - Fraise	
Mixologie légère	14.-
Le Qu'importe	
Gin - Cordial Framboise noire - Cassis - Sirop de Violette - Prosecco	
Les Spritz	
Aperol / Campari / Italicus / Hugo	
Les Classiques	16.-
Negroni	Paloma
Espresso Martini (existe en décaf)	Moscow Mule
Old Fashioned	Amaretto Sour
Plus de classiques sont disponibles sur demande	
Les Mocktails	12.-
Virgin Qu'importe	
Gin Tanqueray 0% - Cordial Fruits Rouges - Citron - Prosecco Zéro	
Not a Whisky Highball	
Whisky Undone 0% - Fleur d'Oranger - Miel - Citron Jaune - Soda Water	
Nogroni Sbagliato	
Bitter Jsotta 0% - Sweet Vermouth 0% - Prosecco Zéro	



Les Champagnes

BRUT

Dehours - Grande réserve brut	95.-
Mouzon-Leroux et Fils « L'atavique » Extra Brut	130.-
Ruppert-Leroy « Les Cognaux » Brut-Nature 100% Pinot noir	170.-
Dehours « Maisoncelle »	185.-
Dehours « Brisefer » 100% Chardonnay	190.-
Victor Gandon « Les Pièces » 2021 - Blanc de Noir - Nature	205.-
LeGrand Latour - Eocène 2020	220.-

ROSÉ

Maison Gamet rosé	120.-
-------------------	-------

Les Bulles

Prosecco Extra Brut - Il Ponte	50.-
Fer Sec Cidrerie du Vulcain Fribourg	45.-
4 Pépins sec Cidrerie du Vulcain	65.-

Les Apéritifs

Pastis (2cl / 4cl)	5.- / 9.-
Vermouth blanc / rouge	10.-
Lillet Blanc	10.-
Campari	10.-



Whisky

5cl

Écosse

Ardbeg 10 YO	18.-
Lagavulin 16 YO	22.-
Laphroaig 10 YO	18.-
Glenmorangie The Original 10 YO	18.-
Glenfiddich 12 YO	18.-
Macallan Double Cask 12 YO	25.-
Highland Park Dragon Legend	20.-
Chivas Regal	14.-
Johnnie Walker Black Label	15.-

États-Unis

Bulleit Bourbon	14.-
Woodford Reserve Double Oaked	18.-
Jack Daniel's Tennessee Rye	15.-

Japon

Nikka Coffey Grain Whisky	18.-
Suntory The Yamazaki 12 YO	35.-

Sake (10cl)

Heiwa Shuzo Saké Suppai Umesu	18.-
Kizakura Bijito Junmai-Shu	15.-
Heiwa Shuzo Saké au Yuzu	18.-

Ajoutez une minérale de votre choix

+3.-



Les Spiritueux

Gin	5 cl
Tanqueray London Dry Gin	14.-
LVX Geneva Dry Gin	15.-
Hendrick's Gin	15.-
Plymouth Gin	15.-
Gin Mare Mediterranean Gin	15.-
Tanqueray N° Ten	16.-
The Botanist Islay Dry Gin	16.-
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin	18.-
Vodka	
Ketel One Vodka	14.-
LVX Cold Distilled Vodka	15.-
Grey Goose Vodka	16.-
Stolichnaya Elit Vodka	19.-
Grappa / Eaux de Vie	
Grappa Bianca Nardini	15.-
Grappa Berta Elisi Barrique	18.-
Williamine Eau-de-vie de Poires - Maison Morand	14.-
Ajouter une boisson minérale de votre choix	+3.-



Vins Blancs Suisses

Genève			
Chasselas Crécelles 1er Cru Dom. Des Charmes	2024		48.-
Chardonnay -Dom. Des Perrières F. Rochaix	2024		55.-
Le Griset blanc - Domaine Des Charmes	2024		62.-
Pinot Blanc - La Vigne Blanche	2024		68.-
Sauvignon Les Parcelles - L. Villard	2024		74.-
Empreinte Marine - J.M Nouvelle	2024		95.-
Valais			
Fendant - Cave des Amis	2024		55.-
Johannisburg - Claudy Clavien	2024		62.-
Petite Arvine - Claudy Clavien	2024		85.-
Gde Année St-Pierre - John & Mike Favre	2022		115.-
Païen Vieilles Vignes - Simon Maye	2022		120.-
Petite Arvine « Granite » Valentina Andrei	2024		130.-
Humagne Le gout du Rocher- M.T Chappaz	2023		180.-
Grain Arvine de Fully - M.T Chappaz	2024		205.-



Vins Rouges Suisses

Genève

Baron Rouge Vieilles Vignes Dom. Des Charmes	2024	50.-
Merlot « Les Ravières » Domaine des Perrières	2022	65.-
Pinot Noir sélection - Les Parcelles L. Villard	2024	59.-
L'esprit de Genève par Bernard Conne	2023	70.-
Garanoir « Albertine » Dom.de la Vigne Blanche	2024	75.-
Empreinte noire - J.M Novelle	2023	80.-

Valais

Humagne Rouge - Claudy Clavien	2024	74.-
Pinot Noir - Denis Mercier	2024	81.-
Syrah Quintessence Benoit Dorsaz	2022	105.-
Cornalin Granite - Valentina Andrei	2023	125.-
Merlot Vieilles Vignes - Simon Maye	2023	115.-
Syrah Vieilles Vignes - Simon Maye	2024	170.-
Pinot Noir Champs Dury - M.T Chappaz	2022	210.-

Grisons

Pinot Noir Sélection Bovel - Daniel Marugg	2024	78.-
Pinot Noir Passion - Weingut Donatsch	2017	160.-

Ticino

Merlot « 16 lune » Cantine Riva Morcote	2024	75.-
---	------	------



Grands formats

Baron Rouge Gamay VV Dom. Des Charmes	2024	100.-
Crozes-Hermitage « Les 3 Chênes » E. Darnaud	2023	135.-
L'esprit de Genève par Bernard Conne	2022	150.-
Pinot Noir - Denis Mercier	2022	165.-
Syrah Vieilles Vignes MAGNUM - Simon Maye	2023	360.-



Vins Rouges Italiens

Piémont

Barbera d'Alba - Luigi Pira	2023	75.-
Barbaresco - Produttori del Barbaresco	2021	98.-
Barolo Cerretta - Giovanni Rosso	2019	175.-
Barolo « Pira » - Roagna	2017	320.-

Pouilles

Primitivo « Mezzanotte » Az.Ag. Morella	2023	54.-
---	------	------

Sicile

Terre Siciliane IGT SP68 - Arianna Occhipinti	2024	75.-
---	------	------

Toscane

Brunello di Montalcino - Tenuta Buon Tempo	2016	130.-
--	------	-------

Venetie

Valpolicella « Ruberpan » Pieropan	2022	60.-
------------------------------------	------	------

Vins Blancs Français

Bourgogne

Chardonnay sur Granite - Quentin Jeannot	2023	60.-
Mâcon Fuissé - Domaine Cornin	2023	64.-
Chablis - Domaine Christophe & Fils	2023	68.-
Saint-Bris « Les copains d'abord » C. Lavallée	2022	75.-
Bourgogne Blanc - Jean-Marie Fourrier	2023	89.-
Maranges 1er Cru « La Fuissière » Bachelet-Monnot	2023	105.-
Chablis 1er Cru « Forêts » Moreau- Naudet	2023	120.-
Corton-Charlemagne Bonneau du Matray	2018	535.-

Loire

Pouilly Fumé - C & F Berthier	2023	60.-
Sancerre « Florès » Vincent Pinard	2024	75.-
Saumur Blanc "Yvonne" Mathieu Vallée	2023	89.-

Vins rosés

Château de Pibarnon - Bandol	2024	75.-
------------------------------	------	------



Vins Rouges Français

Bourgogne

Santenay Vieilles Vignes - Quentin Jeannot	2022	92.-
Gevrey-Chambertin « En Songe » Marchand-Grillot	2023	145.-
Blagny « La pièce sous le bois » Domaine Matrot	2014	170.-
Nuits-St-Georges « Les Porêts » Chevillon-Chézeaux	2017	250.-
La Grande Rue Grand Cru Monopole - Lamarche	2015	1500.-
Chassagne-Montrachet Clos Pitois Dom. Belland	2012	210.-

Loire

Saumur Champigny « Yvonne » Mathieu Vallée	2022	81.-
Sancerre « Charlouise » Vincent Pinard	2022	130.-

Rhône

Côte du Rhône - Franck Balthazar	2024	60.-
Crozes-Hermitage «3 Chênes » E. Darnaud	2023	67.-
Saint Joseph A. Perret	2023	75.-
Gigondas “ Jardinière” Dom. Gour de Chaulé	2023	80.-
Côte Rôtie « Dédicace » Nicolas Champagneux	2022	140.-

Provence

Château de Pibarnon - Bandol	2021	90.-
------------------------------	------	------

Bordeaux

Château Fombrauge - Saint-Emilion	2016	120.-
Château Larmande - Saint-Emilion	2016	135.-
Château Ferrière - Margaux	2017	168.-
Château La Lagune - Haut-Médoc	2017	190.-
Château Montrose - Saint-Estèphe	2000	390.-
Château La Mission Haut-Brion - Graves	1995	680.-
Château Lafite-Rothschild - Pauillac	1990	1750.-



Menu du jour

39.-

Salade d'endives

crumble et Roquefort

Cromesqui de boeuf confit

mousseline de pommes de terre

légumes de saison

Crèmeux passion, coulis mangue

Formule 2 Plats : 33.-

Entrée : 13.-

Plat du Jour : 28.-

Dessert : 9.-

Entrées

Tataki de thon, salade façon thaï 26.-

Parmigiana d'aubergine et stracciatella di burrata 18.-

Pâté en croûte - salade verte 23.-

Plats

Tartare de boeuf, frites et salade 30.-

Effilocé d'agneau façon sandwich
pois chiche et salade de tomate à la marocaine 23.-

Parisienne de boeuf sauce au poivre, frites et salade
pour 2 personnes (environ 1kg) 140.-

Sides

Frites fraîches 6.-

Salade verte 5.-

Dessert

Dessert du jour 9.-

Mousse au chocolat 12.-

Cheesecake speculoos 14.-

En cas d'allergies, veuillez vous adresser au personnel
pour la composition détaillée des plats.

En cas d'allergies, veuillez vous adresser au personnel
pour la composition détaillée des plats.