



Quai des Moulins 12, 1204 Genève
Phone: 022.310.27.97
Email: info@thelittlekitchen.ch
Website: www.thelittlekichen.ch

facebook.com/thelittlekitchen1

Instagram.com/thelittlekitchenge



TLK Specials

Un bon burger, c'est avant tout, des ingrédients de qualité. Une **viande 100% suisse** et autant de produits locaux que possible afin de vous faire goûter le meilleur burger.

Tous nos burgers sont servis avec une salade & potatoes et peuvent être servis avec la protéine de votre choix

Disponible aussi "Protein Only" (entouré de feuilles de salade) ou pain Glutenfree +1CHF

TLK Bacon Burger 23.-

Bœuf, double cheddar, salade, oignons caramélisés, bacon, ketchup maison

TLK Chicken Burger 22.-

Poulet, salade, oignons caramélisés, sauce Mayo-yuzu-Basilic

TLK Pulled Burger 21.-

Porc effilé, sauce Jack'n'BBQ & moutarde, compote de pomme, chou et carottes

TLK Cheese Burger 22.-

Bœuf, double cheddar, salade, oignons caramélisés, ketchup maison

TLK Veggi'Burger 22.-

Veggie steak, salade, oignons caramélisés, double cheddar et ketchup maison

TLK Hot 23.-

Boeuf ou poulet, cajun sauce, purée de piment, oignons rouges et kimchi - **PIQUANT/SPICY**

TLK di Bufala 23.-

Boeuf, Mozzarella di Buffalo sauce mayobasilic, tomate, oignons rouges

Ingrédients supplémentaires:

Extra Bacon 1.- / Extra Cheddar 1.- / Jalapeño 1.50 / Saumon fumé 2.50 / Blue cheese 2.50 / Mozzarella di Buffalo 3.-
Avocat 2.50 / Double steak (+ de 330gr) 5.- / Triple steak (500gr) 10.- / Kimchi 1.50

TLK Spare Ribs 29.50

**Les meilleurs travers de porc dont nous avons l'unique recette! Marinés dans une mixture BBQ asiatique!
Servi avec des potatoes TLK & salade**

Pour nos TLK ribs, notre boucher sélectionne les meilleurs morceaux provenant d'une **viande 100% suisse**. Les travers de porcs sont marinés dans notre mixture secrète toute une nuit. Ils sont ensuite cuits pendant plusieurs heures à feu doux.

TLK Sides

Mac n'cheese 9.-

Coquillettes aux fromages cuites au four

Bacon Mac n'cheese 12.-

Potatoes TLK 7.-

Des pommes de terre coupées en rondelles. Croustillantes à l'extérieur, moelleuses à l'intérieur! Saupoudrées d'épices maison.

Soupe 15.-

Soupe du jour accompagnée de son pain grillé et fromage frais aux herbes.



LES SALADES

Salade de Chèvre/Goat cheese 22.50

Une salade composée de croûtons de chèvre chaud, graines, trio d'antipasti & balsamique aux figues

TLK Caesar Salad 21.50

Une salade fraîche accompagnée de poulet grillé, tomates, croûtons, Grana Padano et dressing maison

Chicken Teriyaki 21.50

Blanc de poulet mariné dans une sauce Teriyaki sur un nid de salade, graines, crudités du jour et dressing maison

WRAPS

Servis avec une salade

Antipasti 18.-

Aubergine, zucchini, tomates séchées et houmous

Chicken 18.-

Poulet mariné à la sauce teriyaki, salade, Grana Padano et sauce wasabi-mayo

Supplément de 3.- pour les potatoes maison

Nos Suggestions

Asian Noodles Style 26.-

Nouilles de riz au poulet grillé, wok de légumes, gingembre, ail, sésame et sauce soja

Mac n'cheese 24.-

Coquillettes aux fromages cuites au four - Bacon? + 1.-

Chicki'noa 24.50

Poulet grillé sur son nid de quinoa, légumes sautés et salade

POKEBOWL 24.-

Bol hawaïen composé de riz, poisson, tofu, légumes et plein d'autres bonnes choses

Pâte ou risotto de saison 25.50

Onctueux risotto, copeaux de fromage, herbes et produits de saisons



TLK Desserts

Panna Cotta 7.50

Parfumée à la gousse de vanille - Coulis de fruits rouges

NY Cheesecake 9.-

Cheesecake au citron vert sur un fond de spéculos

Oreo Tiramisu 8.-

Un tiramisu revisité avec des biscuits Oreo
Un goût INCOMPARABLE!

Mousse au chocolat 8.-

Simple et savoureuse
Idéale pour chaque moment de la vie!

Brownie au Daim 4.-

INCROYABLEMENT BON! En tout temps, sans modération!

TLK Boissons chaudes

Café, Espresso, Ristretto	4.00
Thé noir, Thé vert, Verveine, Menthe	4.00
Renversé	4.00
Cappuccino	4.50
Chocolat chaud ou froid	4.00
+ sirop (caramel, vanille...)	0.50



Drinks

PRESSIONS/DRAUGHTS 25cl /50cl

Stella Artois / BE	[Blonde]	4.50	8.00
Hoegaarden / BE	[Blanche]	5.00	9.00
Brooklyn / US	[Ambré]	6.00	10.-

BOUTEILLES / BOTTLES 33cl

Heineken / NL	[Lager beer]	5.00	
Corona / MX	[Lager beer]	8.00	
Duvel / BE	[Blonde]	8.50	

LOCAL BEERS

MOUTONNOIR -	[Blanche - Ananas]- GE	8.50	
MOUTONNOIR -	[IPA]- GE	9.00	

CIDRES

Somersby - 33cl	6.50	
------------------------	------	--

BOISSONS SANS ALCOOL

Coca-Cola, Zéro, Sprite, Fanta	5.20	
Thé Froid Citron		
Red Bull	5.50	
Henniez Naturelle, Légère	5.00	
San-Pellegrino	6.00	

Carafe d'eau/tap water	2.50	
-------------------------------	------	--

Nous reversons ce montant à l'organisation Hunger Projekt

APÉRITIFS 4cl / 1dl

Martini Bianco/ Rosso	9.00
Campari Bitter Ricard	9.00
Ricard	8.50
+ sirop (menthe, orgeat...)	0.50

Kir [Crème de Cassis]	8.00
------------------------------	------

A LA COUPE

Champagne	17.00
Prosecco	9.00
Kir Royal [Crème de Cassis]	18.00

BOISSONS AU VERRE

Lait, Limonade, Caramelita	4.00
-----------------------------------	------

HOMEMADE ICE TEA

Cranberry & Hibiscus	5.00
Ginger & Lemon	5.00
Fitness Water	5.00



TLK Tapas Dès/from 17h

Plateau de Fromage 12.-

Brie, gruyère, chèvre, bleu, fruits, pickles, noix

Plateau de Charcuterie 17.-

Viande Séchée, Chorizo, Salami, Parma, pickles, beurre salé

Boulettes de Bœuf 9.-

Recette maison avec sauce tomate & fromage

Nachos 9,50

Tortillas chips avec sauce mexicaine & Guacamole

Croûtons de Chèvre 12.-

Fromage de chèvre grillé sur des croûtons & miel du terroir

Anti Pasti 14.-

Aubergine & courgette grillée, tomate séchée & fromage blanc basilic

Quesadillas 9.-

Tortillas, sauce mexicaine & fromage fondant

Quesadillas au Poulet 12.-

Tortillas, poulet grillé, sauce mexicaine & fromage fondant

Plateau Mixte 25.-

Fromages et charcuteries, pickles, fruits et noix

Tapas After Work

*[de 17:30 à 19:30]

Un plateau mixte

+

une quesadillas

+

Boulettes de bœuf

30.-*

Crazy Nachos

Nachos, Crème, sauce tomate, viande haché, fromage 15.-

Houmous maison pain grillé à l'ail

12.-



Les Vins

VINS BLANCS

	10cl	75cl
Aligote, Les Perrières	6.50	45.-
Chardonnay, Calvin, Valais	7.00	43.-
Viognier	7.50	47.-
Pinot Grigio	7.00	42.-

NOTRE SELECTION

Humagne Rouge 2013, Bonvin, Valais		57.-
La Vieille France 2008, Graves, France		67.-
Classique 2011, Ruper & Rothschild, Afrique du Sud		55.-
Gamla - Merlot - Israël		65.-

VINS ROUGES

Malbec, Argentine	7.00	47.-
Laya, D.O.P. Almansa, Espagne	7.50	43.-
Bordeaux, France	8.00	45.-
Governo, Toscane, Italie	7.00	43.-

VINS ROSES

Rosé, Côtes de Provence	6.50	42.-
--------------------------------	-------------	-------------



TLK Cocktails

LES TLK CLASSIQUE

TLK Espresso Martini 16.-

Vodka, Kahlua, sirop d'agave espresso, amaretto, Liquor 43, Fève de Tonka

Porn Star 18.-

Vodka infusée à la vanille, liqueur fruit de la passion, jus de pomme, citron vert et shot de Prosecco

Füfzg/Füfzg 16.-

Vodka, Poire, Willamine, Jus de pêche

LES TLK

Americano 15.-

Campari, Vermouth, eau gazeuse

Moscow Mule 16.-

Vodka, jus de citron, Ginger beer

Megrone 17.-

Mezcal Buen Suceso, Mancino Vermouth, Gran Classico Bitter

Mojito TLK 16.-

Rhum, citron vert, menthe fraîche, sirop d'agave, eau pétillante, bitter à la rhubarbe

Nous créons aussi des cocktails sur mesure
à votre goût et mood!

LES TLK CREATIONS

Tommy's Margarita 16.-

Tequila, sirop d'agave, jus de citron

Elderflower Gin 15.-

Gin, St-Germain, jus de citron vert, ginger ale

Basil Smash 16.-

Gin, basilic, jus de citron, sirop de sucre

White Agave 17.-

Mezcal, Vermouth, Mandarine, Italicus

HOMEMADE ICE TEA 5.-

Cranberry & Hibiscus

Ginger & Lemon

Fintess Water