



LAPSANG COLLINS

Rhum Banks 5_liqueur de framboise_ jus de citron jaune_bitter sirop de lapsang su-chong_soda.

16.-



IPA NEGRONI

Gin Star of Bombay_Martini Bitter vermouth rouge_Brooklyn IPA.

18.-



FLOWER POWER

Vodka Ketel One infusée à la camomille_jus de citron jaune_bitter rhubarbe_blanc d'œuf.

16.-



SPICY TOMMY'S

Juila Calle 23 infusé au piment coriandre et concombre_jus de citron vert_sirop d'agave.

16.-

BRAMBLE MULE



Gin Bombay Bramble_purée de mûre_citron vert_ginger beer.

16.-



Spritzeria



STRAWBERRY & BASIL

Apérol_fraises_basilic frais_prosecco_eau gazeuse

16.-

AMALFI

Campari_bitter lemon_jus de pamplemousse_prosecco

16.-

PIMM'S CUP

Pimm's n°1_Gin_agrumes_concombre_fruits rouges_ginger ale.

16.-

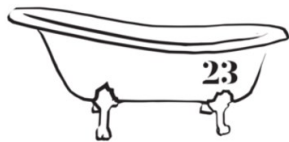
EXOTIC SPRITZ

Apérol_purée passion_prosecco_eau gazeuse

16.-

VIRGIN SPRITZ (sans alcool).

10.-



LA FIN DES BULLES

Pour les dernières semaines des Bulles du 23, profitez de nos prix cassés sur nos bouteilles de Champagnes Taittinger !

Valable du 18 au 29 Août dans la limite des stocks disponibles.

TAITTINGER BRUT RESERVE	300cl	380.- 220.-
TAITTINGER BRUT ROSE	38cl	65.- 45.-
	150cl	240.- 160.-
COMTES DE CHAMPAGNE	75cl	215.- 140.-
blanc de blancs millésimé	150cl	490.- 290.-





23 PLANCHETTES (18h00-22h00)

Houmous	10.-
Fuet / Chorizo 80g	10.-
Sélection de fromages	16.-
Planchette Mixte	21.-
<i>sélection de fromages et jambon serrano affiné</i>	
La Planche du 23	55.-
<i>fuet, chorizo, sélection de fromages, houmous, cornichon, etc...</i>	
Pain Pita (2 pièces)	4,50.-



PLATS (19h00-22h00)

Salade de jeunes pousses et graines torrifiées	11.-
Chèvre frais fermier marinés à l'huile d'olive et laurier	18.-
<i>focaccia aux herbes de Provence, salade de roquette, crème d'ail confit.</i>	
La Caprese du 23 – 100% Suisse	30.-
<i>Trilogie de tomates Suisses, burrata de Genève, lard fumé et vinaigre de pomme du Valais.</i>	
Tartare de bœuf à la « César »	19.- / 31.-
<i>assaisonné avec les condiments classique de la sauce césar (pecorino, câpres, anchois, ...)</i>	
Tataki de thon et condiment au miso blanc	20.- / 32.-
<i>Furikake, cébette, suprême de citron</i>	
Conchiglioni aux tomates séchées, olives noires et piquillos	29.-
<i>Aubergines grillées, cerneaux de noix, basilic et feta.</i>	
Emincé de poulet rôti à la sauge et pecorino	24.-
Onglet de bœuf Suisse et chimichurri	26.-
<i>Marinés aux herbes</i>	
Côte de bœuf Suisse maturée 5 semaines	13,5.-/100g
<i>(env 1kg - 2-3 personnes - 30 min) - Jus de bœuf maison</i>	

ACCOMPAGNEMENTS

Fregola sarde <i>au pesto d'ail des ours.</i>	8.-
Tomate ananas <i>en croute d'olive noire.</i>	
"Potatoes" rôties <i>à l'ail et au romarin.</i>	
Riz au sésame	



FROMAGES ET DESSERTS

Sélection de fromages	16.-
Brownie au noix de cajou <i>et crème anglaise au caramel.</i>	13.-
Vacherin glacé et biscuit pistache <i>glace verveine et abricots du Valais.</i>	12.-
Café "gourmand" <i>Sélection de trois "mini-desserts" servis avec une boisson chaude.</i>	13.-
Le 23 "gourmand" <i>Servi avec un Espresso Martini</i>	23.-



: Végétarien



: Sans Gluten



: Sans Lactose

provenance de nos produits : poulet, bœuf – Suisse / Thon – Pacifique

Nos plats peuvent contenir des allergènes, pour plus d'informations adressez-vous directement aux serveurs

Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.



23 PLANCHETTES (18h00-22h00)

Houmous	10.-
Fuet / Chorizo 80g	10.-
Cheese selection	16.-
Planchette Mixte	21.-
<i>Cheese selection and Serrano ham</i>	
La Planche du 23	55.-
<i>fuet, chorizo, cheese selection, houmous, cornichon, etc...</i>	



PLATS (19h00-22h00)

Young shoot salad with roasted seeds	11.-
Fresh goat cheese marinated in olive oil and laurel	18.-
<i>focaccia with herbs, arugula salad and candied garlic cream.</i>	
The 23's Caprese – 100% Switzerland	29.-
<i>Trilogy of Swiss tomatoes, Geneva burrata, smoked bacon and apple vinegar from Valais.</i>	
Beef tartare "Caesar" and focaccia with herbs	19.- / 31.-
<i>seasoned with the classic condiments of Caesar sauce (pecorino, capers, anchovies, ...)</i>	
Tuna tataki and white miso condiment	20.- / 32.-
<i>Furikake, cebette, lemon supreme.</i>	
Conchiglioni with dried tomatoes, black olives and piquillos	29.-
<i>Grilled eggplant, basil and feta.</i>	
Sliced chicken roasted with sage and pecorino	24.-
Swiss beef tab snacked & chimichu	26.-
<i>Marinated with herbs</i>	
Swiss beef rib maturated 5 weeks	13,50.-/100g
<i>(env 1kg - 2-3 personnes - 30 min) - Beef juice</i>	
SIDES	8.-

Fregola sarda with bear's garlic pesto.
Tomate pineapple in black olive crust.
"Potatoes" roasted à with garlic and rosemary.
Rice and sesame



FROMAGES ET DESSERTS

Cheese selection	16.-
Brownie and cashew nuts and caramel custard	13.-
Iced vacherin and pistachio biscuit verbena and apricot ice cream	12.-
Café "gourmand" Selection of three "mini-desserts" served with a hot drink	13.-
Le 23 "gourmand" Served with an Espresso Martini	23.-



: Végétarien



: Sans Gluten



: Sans Lactose

provenance de nos produits : poulet, bœuf, escargot – Suisse / Daurade – Atlantique

Nos plats peuvent contenir des allergènes, pour plus d'informations adressez-vous directement aux serveurs

Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

VINS ROUGES

Suisse

Gamaret	- Domaine des Bossons « Gamarêve »	2018	54.-
Pinot noir « Iconique »	- Jean Michel Nouvelle – Satigny	2015	79.-
Gamay	- Frères Dutruy – Vaud	2018	52.-
Syrah	- Domaine Dugerdil - Dardagny	2016	76.-
Merlot	- Domaine des Charmes – Peissy	2018	69.-
Malbec	- Château du Crest – Jussy	2018	66.-
Pinot noir Salquenens	- Clos de Pachje – Domaine Chevalier – Valais	2017	105.-
Edition V	- Clos Tsampéhro – Lens – Valais	2015	165.-
Pinot noir « Classic Jenins	- Annatina Pelizzatti – Grisons	2018	76.-

Espagne

Arienzo	- Marquès de Riscal – Rioja	2016	42.-
Loidana	- Marco Abella – Priorat	2016	64.-

Italie

Valpolicella Ripasso	- Domenico Fraccaroli – Venetie	2016	62.-
Monsordo	- Ceretto – Piémont	2014	89.-
Sito Moresco	- Langhe - GAJA – Piémont	2017	105.-
Amarone Valpolicella	- Domenico Fraccaroli – Venetie	2012	105.-
Barolo	- Dagromis – GAJA	2015	185.-

France

Les Creisses	- Philippe Chesnelong – Languedoc	2018	62
St Chinian « Les Schistes »	- Clos de la Rivière – Languedoc	2015	56.-
Pic Saint-Loup	- Clos des Augustins	2016	64.-
Vacqueyras	- Domaine des Tours – E.REYNAUD - Rhône	2011	149.-
Châteauneuf du Pape	- Piedlong – Rhône	2014	115.-
Châteauneuf du Pape	- Vieux Télégraphe - Rhône	2010	190.-
Nuits St Georges	- Joseph Drouhin - Bourgogne	2009	115.-
Aloxe Corton « 1 ^{er} Cru les Valozières »	- Domaine Chevalier – Bourgogne	2016	99.-
Chambolle – Musigny	- La Pousse d'Or – Bourgogne	2009	185.-
Clos Puy Arnaud	- Côtes de Castillon – Bordeaux	2010	86.-
Château La Rousselle	- Fronsac – Bordeaux	2010	64.-
Sirène de Giscours	- Château Giscours - Margaux, Bordeaux	2015	99.-
Beychevelle	- Les Brulières – Haut Médoc – Bordeaux	2015	86.-
Château Martet	- Louis Mitjavile – Côtes de Bordeaux	2016	110.-

VINS BLANCS

Suisse

<i>Pinot Blanc</i>	- <i>Domaine du Paradis - Satigny</i>	2018	42.-
<i>Chasselas</i>	- <i>Stéphane Gros – Dardagny</i>	2018	54.-
<i>Aligoté</i>	- <i>Les Frères Dutruy – La Côte A.O.C</i>	2018	54.-
<i>Pinot Gris</i>	- <i>Domaine du Centaure - Dardagny</i>	2018	49.
<i>Viognier</i>	- <i>Domaine Château du Crest - Jussy</i>	2018	56.-
<i>Altesse du Coin</i>	- <i>Domaine de la Mermière – Soral</i>	2017	66.-
<i>Viognier</i>	- <i>Domaine Grand Cour – Pellegrin - Peissy</i>	2017	79.-

France

<i>Pouilly-fumé « la Moynerie »</i>	- <i>Michel Redde - Loire</i>	2017	66.-
<i>Sancerre</i>	- <i>Domaine La Poussie - Loire</i>	2018	72.-
<i>Rully « Les Cailloux »</i>	- <i>Domaine des Rois Mages - Bourgogne</i>	2014	62.-
<i>Chablis « Terroir Découverte »</i>	- <i>Patrick Piuze - Bourgogne</i>	2015	74.-
<i>Meursault « Blagny »</i>	- <i>Domaine Gérard Thomas - Bourgogne</i>	2012	96.-
<i>Ladoix « Les Gréçons » 1^{er} Cru</i>	- <i>Domaine Chevalier – Bourgogne</i>	2016	105.-
<i>Chassagne - Montrachet</i>	- <i>Domaine Vincent et Sophie Morey - Bourgogne</i>	2015	115.-
<i>« Clos des Mouches »</i>	- <i>Joseph Drouhin – Beaune – Bourgogne</i>	2017	240.-

VINS ROSES

<i>Prestige, Gris de Sables,</i>	- <i>Domaine Montcalm – IGP Sable de Camargue</i>	2018	49.-
<i>Rosé de Gamay</i>	- <i>Domaine Trois Etoiles - Satigny</i>	2018	49.-
<i>Whispering Angel</i>	- <i>Château d'Esclans - Côtes de Provence</i>	2018	69.-

PETITS FLACONS

<i>Plaisirs 50cl</i>	- <i>Domaine Monplezy – Languedoc, France</i>	2011	28.-
----------------------	-----------------------------------------------	------	------

GRANDS FLACONS

<i>Lune Rousse, Gamaret Amphore</i>	- <i>Domaine des Balisiers - Satigny</i>	2015	99.-
<i>La Sarrasine, Côte Rôtie AOC 150cl</i>	- <i>Domaine de Bonserine - Rhône</i>	2014	190.-
<i>Châteauneuf du Pape AOC 150cl</i>	- <i>Château Mont Redon - Rhône</i>	2012	180.-
<i>Whispering Angel 150cl</i>	- <i>Château d'Esclans - Côtes de Provence</i>	2018	135.