

BURGERS

Servis avec une salade & potatoes - Nos burgers sont cuits à point sauf autrement demande

BACON BURGER 25.-

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

VEGGI'BURGER 22.-

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

CHEESE BURGER 23.-

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

CHICKEN BURGER 23.-

Poulet, salade, oignons caramélisés, sauce mayo-basilic

PULLED BURGER 23.-

Porc effilé, sauce BBQ & moutarde maison, chou rouge et carottes

DI BUFALA 25.-

Boeuf, Mozzarella di Bufala sauce mayo-basilic, tomate, oignons rouges et salade

INGRÉDIENTS SUPPLÉMENTAIRES

Extra Bacon 2.- / Extra Cheddar 1.50 / Jalapeño 1.50 / Blue cheese 2.50 / Avocat 2.50

Double steak (+ de 330gr) 6.- / Triple steak (500gr) 11.- / Pain sans Gluten 1.50 / Naked burger 0.-

Viande 100% Bio de Genève
GRTA

SIDES

MAC N'CHEESE 11.- / 24.-

Coquillettes aux fromages cuites au four

BACON MAC N'CHEESE 12.- / 25.-

PULLED PORC MAC N'CHEESE 14.- / 26

POTATOES TLK 7.-

Extra Cheesy +3 CHF

POKEBOWLS

Bol hawaïen composé du base de riz ou salade au choix, crudités, graines, avocats, fruits, sésame et plus, sauce teriyaki maison

Tofu	22.-	Thon	24.-
Saumon	23.	Poulet	23.-
		Pulled Pork	22.-

SALADES

GOAT CHEESE ou FALAFEL 22.50

Une salade au croûtons de chèvre chaud ou de falafel et houmous, graines, graines, crudités du jour & balsamique figues

CHICKEN TERIYAKI 21.50

Blanc de poulet grillé ou Tofu, sauce Teriyaki sur un nid de salade, graines, crudités du jour et dressing maison

TLK CÆSAR SALAD 21.50

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

BABY RIBS 42.-

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

SUGGESTIONS

ASIAN NOODLES STYLE 27.-

Wok de nouilles de riz au Poulet grillé ou Tofu, ginger, ail, sésame et légumes sautés du jour

FRIED RICE 21.-

Poulet ou Tofu+3CHF

Riz sauté aux légumes du jour, oeuf, sauce soja et hoisin,

CHICKI'NOA 24.50

Poulet ou Tofu grillé sur nid de quinoa et wok de légumes

DESSERTS

Tous nos desserts sont fait maison/home-made

OREO TIRAMISU 8.50

Un tiramisu revisité avec des biscuits Oreo
Un goût INCOMPARABLE!

CAKES

CAKE AUX CAROTTES ET GLAÇAGE 5.50

Banana Bread 4.-

Tout Choco (V) 4.50

BROWNIES 5.-

Daim
Nutella, Ovomaltine
ou Peanut butter & Jam

NY CHEESECAKE 9.-

Cheesecake au citron vert sur un fond de spéculoos

ET PLUS ENCORE...

TAPAS

Dès/from 17h30

PAIN A L'AIL 6.-

Galettes de pain grillées à l'ail et zaatar

FALAFEL TLK 14.-

Boulettes végétales sur un nid de houmous maison, menthe et pain à l'ail

Plateau Mixte 25.-

Fromages et charcuteries, pickles, fruits et noix

PLATEAU DE FROMAGE 12.-

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

HOUMOUS 12.-

Pain grillé à l'ail et houmous maison

NACHOS 9.50

Tortillas chips avec sauce mexicaine et sauce Guacamole

Tapas After Work

*[de 17:30 à 19:00]

Un plateau mixte

+

une quesadillas

+

Nachos

32.-*

CRAZY NACHOS 19.-

Nachos, Crème, sauce tomate, viande hachée, fromage Jalapeño, guacamole & cajun

CROÛTONS DE CHEVRE 12.-

Fromage de chèvre grillé sur des croûtons et miel du terroir

Plateau de Charcuterie 17.-

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

QUESADILLA 9.- POULET + 3.-

Tortillas, sauce mexicaine & fromage fondant

VINS

BLANCS

	10cl /75cl
Sauvignon, Genève	7.50 43.-
Chardonnay, Valais	7.00 45.-
Petite Arvine, Valais	9.50 59.-
Greco et Fiano, Italie	8.00 41.-

ROUGES

	10cl /75cl
Malbec, Argentine	8.00 52.-
Pinot Noir, Genève	7.00 39.-
Primitivo, Italie	7.50 42.-

ROSES

	10cl /75cl
Côtes de Provence	7.00 45.-
Château Minuty	8.50 50.-

CHAMPAGNE

	10cl /75cl
Moët & Chandon	17.00 100.-

COCKTAILS

Elderflower Gin 16.-

Gin, Sureau, Citron, Ginger ale

Moscow/London Mule 16.-

Vodka ou Gin, Ginger beer, Citron

Porn Star 16.-

Vodka, vanille, maracuja, pomme

Basil Smash 18.-

Gin, basilic, citron, sucre

Aged Negroni 18.-

Gin, Campari, Vermouth

Espresso Mexico 16.-

Espresso, liqueur 43

BEER

PRESSIONS/DRAUGHTS 25cl /50cl

Stella Artois / BE [Blonde]	4.80 8.50
Hoegaarden / BE [Blanche]	5.- 10.-
Goose Island IPA / US [Ambré]	6.50 11.-

BOUTEILLES / BOTTLES 33cl

Heineken / NL [Lager beer- 25cl]	5.-
Corona / MX [Lager beer]	8.-
Pacifico / MX [Lager beer]	9.-
Duvel / BE [Blonde]	9.-
Chimay / BE [Brune]	9.-

LOCAL BEERS 33cl

La Nébulouse [Pale Ale]	9.-
MOUTONNOIR [IPA]	9.-

CIDRES

Somersby - 33cl	7.-
A.P.I - 33cl - Local Cider	9.-

APERERO

TLK SPRITZ 13.-

Aperol Spritz
Campari Spritz
Hugo
Pimm's
Limoncello Spritz
Midi Spritz

APÉRITIFS 4cl / 1dl*

Martini Bianco/	9.-
Campari Bitter	9.-
Ricard	9.-
+ sirop (menthe, orgeat...)	0.50
Kir [Crème de Cassis]*	8.-

ET PLUS ENCORE

SOFT

HOMEMADE ICE TEA 5.-

Cranberry & Hibiscus
Ginger & Lemon
Limonade

SANS ALCOOL 33cl

Coca-Cola, Zéro	5.50
Red Bull	6.-
Eaux minérales	5.50
San-Pellegrino 5dl	6.50
Acqua panna 5dl	6.50
Carafe d'eau tap water	3.-

Sirop, Chinotto 4.50
Lait Grenadine - 30cl

CHAUD

Café, espresso	4.-
Cappuccino	4.50
Thé Chaud	4.50

TLK ICED COFFEE 5.50

+ baileys 10.-