

LE BAR VOUS PROPOSE UNE SÉLECTION RAFFINÉE
DE COCKTAILS, SPIRITUEUX, VINS ET CHAMPAGNES.
NOTRE OFFRE S'INSPIRE DES CLASSIQUES REVISITÉS
POUR VOTRE PLAISIR. QUE VOUS SOYEZ INSTALLÉS
AU BAR, À UNE TABLE, OU SUR LA TERRASSE, NOTRE
ÉQUIPE S'ENGAGE À VOUS FAIRE PARTAGER UNE
EXPÉRIENCE UNIQUE.

THE BAR BRINGS TO YOU A REFINED SELECTION
OF DELICIOUS COCKTAILS, SPIRITS, WINES AND
CHAMPAGNES. OUR OFFER IS INSPIRED BY CLASSIC
DRINKING REFERENCES REVISED FOR YOUR PLEASURE.
WHETHER SITTING AT THE BAR, AT A TABLE OR ON
OUR TERRACE OUR TEAM IS DEDICATED TO DELIVERING
A SUBLIME EXPERIENCE TO SUIT YOUR MOOD.

BARREL-AGED COCKTAILS

25.-

Sélection de cocktails réalisés avec nos Vermouths maison. Secs ou doux, mariés aux eaux-de-vie puis vieillis en fûts de chêne.

A selection of cocktails, each made with our homemade sweet or dry Vermouth and paired with the finest spirits before being aged in our own barrels to create a smooth and exquisite recipe.

MANHATTAN 7 CL

Bourbon, Vermouth italien maison, bitter à l'orange, bitter Jerry Thomas, zeste d'orange.

Bourbon, homemade sweet Vermouth, orange and Jerry Thomas bitter and orange twist.

NEGRONI 5 CL

Gin Beefeater 24, Campari, Vermouth italien maison, zeste d'orange.

Beefeater 24 Gin, Campari, homemade sweet Vermouth and orange twist.

MARTINI TROLLEY 7 CL

25.-

Notre chariot à Martini vous permet de redécouvrir ce grand nom des cocktails. Aromatisé avec une eau-de-vie Suisse, notre Vermouth maison est servi dans un magnifique verre à Martini.

Our trolley offers you a personal way to discover the king of cocktails, enhanced with Swiss eaux-de-vie. Your choice of Vodka or Gin is chilled over ice and served in an elegant Martini glass.

DRY / WET / DIRTY MARTINI 8 CL

Gin ou Vodka, Dry Vermouth, twist citron ou olive verte.

HALL OF FAME

25.-

L'équipe du BAR vous propose ses créations les plus célèbres depuis l'ouverture.

The BAR bestsellers since the opening.

ASIAN JASMIN COLLINS 20CL

«Inspiration du Barkeeper of the year 2015» competition

Un Collins rafraîchissant au Gin, feuilles de Pandan, thé vert au jasmin, fleur d'oranger et jus de citron.

A classic refreshing Collins with Gin, homemade Pandan leaves syrup, green Jasmin tea, orange blossom water and lemon juice.

CITY LIGHTS 9CL

Une ode à Charlie Chaplin, qui visitait régulièrement le Beau-Rivage Palace... Mélange de Sloe Gin, de citron fraîchement pressé et d'eau-de-vie d'abricot.

Tribute to Charlie Chaplin, as a regular guest in the Beau-Rivage Palace. We are sure Mr. Chaplin would tip his bowler and spin his cane for this mix of Sloe Gin and apricot.

BIG EASY 18CL

Hommage à la ville de la Nouvelle Orléans. Rhum Havana infusé, vanille et liqueur de poire ajoutés à la fraîcheur du jus de pomme et citron vert. La limonade maison rafraîchit ce cocktail.

A tribute to New-Orleans city. Havana Club 3 years is combined to lime juice, pear liqueur, apple juice refreshed by our homemade lemonade.

SEIYO 15CL

Le fruité du Saké et la douceur du sirop aux agrumes seront accompagnés de gingembre frais et de fleur d'oranger.

A Sake's fruitiness combined with our homemade citrus shrubb, are married with fresh ginger and orange blossom water.

COCKTAILS

25.-

PICCADILLY TONIC 16 CL

Le Gin tonic façon Beau-Rivage Palace. Beefeater infusé au thé noir et poivre du Sichuan avec une larme de tonic.

A Gin tonic with a summer twist. Beefeater infused with black tea and pepper topped with ice-cold Fever Tree tonic.

LAUSANNE IMPERIAL 16 CL

La parfaite union de l'Absinthe Suisse Larusée, menthe fraîche et jus de citron vert pressé, complétée par une pluie de champagne.

Unique combination of Swiss Larusée Absinthe, fresh mint, fresh lemon juice. Topped with Champagne.

PASSION FRUIT MARTINI 15 CL

Vodka shakée avec le fruit de la passion et sirop maison à la vanille de Madagascar.

Vodka shaken with passion fruit and homemade vanilla sugar syrup.

BEAU-RIVAGE PALACE MULE 12 CL

Un Mule estival et gourmand. Romarin frais et lavande, Gin, citron vert et une pluie de Ginger Beer.

A summery Mule. Fresh Rosemary and lavender, Gin, lime wedges sparkled with Ginger-Beer.

20TH CENTURY COCKTAIL 10 CL

Ce cocktail créé en 1937 se compose de Gin, Lillet Blanc, jus de citron fraîchement pressé et de liqueur de cacao blanc.

Un vrai régal.

A cocktail created in 1937. A large measure of Gin, Lillet Blanc, freshly squeezed lemon juice enhanced with white cacao liqueur. A delicacy.

SUMMERTIME COCKTAILS

25.-

CRISTAL SMASH 10 CL

La fraîcheur du basilic se mélange au Gin dans ce cocktail infusé, le tout dynamisé par l'acidité du citron.

The freshness of the basil blends with the Gin in this infused cocktail, energised by the acidity of the lemon.

OYSTER MARTINI 7 CL

Ce cocktail iodé et parfumé vous emmènera directement en mer du nord avec son mélange Grappa et Vodka.

This iodized and perfumed cocktail will take you directly to the North Sea with its mixture of Grappa and Vodka.

PICCHU SOUR 10 CL

Inspiré directement du Pérou, ce cocktail élégant associe le pisco, le jus de citron vert et la fleur d'oranger le tout couronné par une mousse gourmande au blanc d'œuf.

Inspired directly from Peru, this elegant cocktail combines pisco, lime juice and orange blossom topped with a yummy egg white foam.

BANANARAMA 10 CL

Célèbre dans le monde entier, cet Old Fashioned au Bourbon est revisité par notre Chef barman. La banane fait sa star : flambée à l'Absinthe et caramélisée.

Famous all over the world, this Old Fashioned with Bourbon is customised by our Head Barman. The banana is the star: flambéed with Absinthe and caramelised.



FORGOTTEN

25.-

ESPRESSO MARTINI 10 CL

Un classique londonien des années 80. Espresso, Vodka, liqueur de café.

A Londoner classic from the 80's. Fresh espresso, Vodka, coffee liqueur.

THE LAST WORD 10 CL

Découvert au Détroit Athletic Club. Gin, jus de citron pressé, Chartreuse verte, Marasquin.

Discovered at the Detroit Athletic Club. Gin, fresh lime juice, green Chartreuse, Maraschino liqueur.

BOULEVARDIER 10 CL

Équilibre parfait du trio: Bourbon, Campari et Vermouth rouge.

Perfect balance of Bourbon, Campari and sweet Vermouth.

VIRGIN CLUB

17.-

OUCHY LA VERTE 12 CL

Le jus de pomme est mélangé à de la menthe, du jus de citron et de fines lamelles de concombre.

Apple juice with fresh mint, lemon juice and cucumber shavings before being topped with soda. Served tall over ice.

LES AMANTS DU FLORE 20 CL

Thé aux épices shaké avec du jus de citron jaune puis adouci avec élégance à la noix de coco. Le tout aromatisé à la fleur d'oranger.

Spiced tea is accommodated to lemon juice. Then sweetened with coconut and enhanced by orange blossom water.

PASSIFLORE 20 CL

Les parfums exotiques du fruit de la passion accompagnent le jus de mangue, pomme et ananas.

Exotic fruit flavours of mango and pineapple are vigorously shaken with passion fruit et apple juice.

ROUGE DÉSIR 12 CL

Un subtil mélange de fruits rouges fraîchement mixés.

A subtle selection of fresh red berries mixed with cranberry juice.

LE BOTTLE KEEP

Le BAR vous propose d'acheter une bouteille de votre spiritueux préféré. Conservée à votre attention dans notre magnifique armoire, elle vous sera servie dans l'une de nos carafes en cristal.

Ne tardez pas ! Le nombre est limité...

Select your favourite spirit from the list below. We will keep it for you and prepare it as you like for each of your visits. Limited space !

Absinthe Larusée Bleue 55 % vol 70 cl	250.-
Stolichnaya Elit 40 % vol 70 cl	325.-
Don Julio Anejo, 1942 40 % vol	550.-
Dalmore 15 ans King Alexander III 40 % vol	550.-
Hennessy Paradis 40 % vol	1'500.-
Louis XIII Cognac 40 % vol	4'200.-

LA SÉLECTION DE CHAMPAGNES

À LA BOUTEILLE

BLANC

BRUT NON MILLÉSIMÉ

Laurent-Perrier La Cuvée 75 cl	145.-
Bérèche Brut Réserve 75 cl	155.-
Savart l'Accomplie 75 cl	180.-
Ruinart Blanc de Blancs 75 cl	205.-
Krug Grande Cuvée 75 cl	370.-

BRUT MILLÉSIMÉ

S de Salon, 2006 75 cl	995.-
Dom Pérignon, 2012 75 cl	495.-
Louis Roederer Cristal, 2013 75 cl	550.-

ROSÉ

BRUT NON MILLÉSIMÉ

Billecart-Salmon Brut Rosé 75 cl	205.-
Ruinart Rosé 75 cl	205.-
Laurent-Perrier Rosé 75 cl	205.-
Laurent-Perrier Rosé / Magnum 150 cl	400.-

BRUT MILLÉSIMÉ

Dom Pérignon Rosé, 2006 75 cl	995.-
Louis Roederer Cristal Rosé, 2012 75 cl	1'700.-



LA SÉLECTION DE VINS AU VERRE

VIN BLANC

	1 DL	1 BT
Yvorne, Pierre latine, Philippe Gex	12.-	70.-
Petite Arvine, La Murgère, Domaine La Rodeline	17.-	105.-
Macon-Verzé, Jules Desjourny, 2018	16.-	100.-

KIR VIN BLANC

(Cassis, Mûre, Pêche, Framboise, Violette...)	14.-
---	------

VIN ROUGE

La Colombe Rouge, Réserve, Raymond Paccot	15.-	90.-
Pinot Noir, Bercoula, Gérald Clavien	17.-	105.-
Château Cantemerle, Haut-Médoc, 2009	20.-	125.-

VIN ROSÉ

Rosé de Pinot Noir, les Frères Dutruy	10.-	55.-
Côteaux Varois en Provence, Domaine La Rose des Vents, 2021	11.-	65.-

CHAMPAGNE

Louis Roederer Brut Collection	26.-	145.-
Ruinart Blanc de Blancs	30.-	205.-
Ruinart Rosé	30.-	205.-



LES APÉRITIFS

4 CL

Noilly Prat Extra Dry 18 % vol	14.-
Carpano Antica Formula 16.5% vol	14.-
Picon Amer 18 % vol	14.-
Fernet Branca 39 % vol Branca Menta 28 % vol	14.-
Martini Rosso 15 % vol Martini Bianco 15 % vol	14.-
Campari 23 % vol Aperol 11 % vol Gran Classico 16 % vol	14.-
Kina l'Avion d'or 18 % vol	14.-
Cynar 16.5 % vol	14.-
Ramazzoti 30 % vol Suze 20 % vol	14.-
Lillet Blanc 17 % vol Lillet Rosé 17 % vol	14.-

LES ANISÉS

4 CL

Pastis 51 45 % vol Ricard 45 % vol	14.-
Absinthe Larusée Bleue 55 % vol	24.-
Absinthe Larusée Verte 65 % vol	28.-
Pastis Larusée 45 % vol	17.-

LES PORTOS LE SHERRIE

4 CL

Ramos Pinto Blanc 19.5 % vol	14.-
Ramos Pinto Tawny 10 ans 20 % vol	16.-
Ramos Pinto Tawny 20 ans 19.5 % vol	20.-
Tio Pepe 15 % vol	14.-

LES BIÈRES

3.3 DL

BIÈRES SUISSES ARTISANALES 12.-

Docteur Gab's, Bière Artisanale, Lausanne (Suisse)
Houleuse (Blanche), Pépité & Tempête (Blonde), Chameau (Ambrée)
La Nébuleuse, Diversion 0.5 % (Suisse)

BIÈRES INTERNATIONALES 10.-

Heineken (Hollande)
Heineken sans alcool 0 % (Hollande)

LA SÉLECTION DE WHISKIES

4 CL

LES IRLANDAIS

Black Bush 40 % vol	20.-
Roe And Co. 40 % vol	20.-
Redbreast 15 ans 46 % vol	30.-

LES AMÉRICAINS

Bulleit Bourbon 45 % vol	20.-
Bulleit Rye 45 % vol	22.-
Jack Daniel's 40 % vol	20.-
Elijah Craig 12 ans 47 % vol	22.-

LE CANADIEN

Canadian Club 40 % vol	20.-
------------------------	------

LES JAPONAIS

Nikka From The Barrel 43 % vol	24.-
Hakushu 12 ans 43 % vol	58.-
Taketsuru 17 ans 43 % vol	68.-
Suntory Hibiki Harmony Japanese 43 % vol	57.-
Komagatake 2011 The Rival 58 % vol	75.-

LE FRANÇAIS

Michel Couvreur 1983 50 % vol	90.-
-------------------------------	------

LA SÉLECTION DE WHISKIES

2 CL 4 CL

LES MALTS ÉCOSSAIS

LOWLAND

Auchentoshan Three Wood 43 % vol 26.-

CAMPBELTOWN

Sprinbank 18 ans 46 % vol 36.-

ÎLE DU JURA

Isle of Jura Superstition 43 % vol 23.-

ÎLE D'ARRAN

Arran 10 ans 46 % vol 21.-

ÎLES ORCADES

Highland Park Valkyrie Peated 45 % vol 30.-

Highland Park 30 ans 48.1 % vol 63.- 125.-

ÎLE DE SKYE

Talisker 10 ans 45.8 % vol 21.-

Talisker 25 ans 54.8 % vol 72.-

ÎLE D'ISLAY

Lagavulin Distiller's Edition 43 % vol 35.-

Laphroaig 10 ans 40 % vol 21.-

Laphroaig Triple Wood 48 % vol 30.-

Laphroaig 25 ans 45.1 % vol 95.-

Caol Ila Distillers Edition 43 % vol 29.-

Bowmore Darkest 15 ans Sherry Cask Finish 43 % vol 30.-

Ardbeg 10 ans 46 % vol 32.-

Octomore Masterclass 08.1 53.9 % vol 45.-

Port Ellen 32 ans, 12th release 53.9 % vol 155.- 310.-

HIGHLAND

Oban 14 ans 43 % vol 22.-

Dalwhinnie Distillers Edition Oloroso Finish 43 % vol 26.-

Dalmore 15 ans King Alexander 40 % vol 48.-

Old Pulteney 17 ans 46 % vol 33.-

Glenmorangie 18 ans 43 % vol 30.-

2 CL 4 CL

SPEYSIDE

Glenlivet Nadurra Olorosso 60.7 % vol	31.-
Cragganmore 12 ans 40 % vol	21.-
Aberlour A Bunadh 60.4 % vol	31.-
Aberlour 16 ans 43 % vol	31.-
Mortlach 18 ans 43 % vol	52.-
Glenfiddich 21 ans Gran Reserva 40 % vol	36.-
The Glenrothes, John Ramsay Legacy 46.7 % vol	93.- 185.-

LES BLENDS ÉCOSSAIS

Ballantine's 40 % vol	20.-
J & B 40 % vol	20.-
Chivas Regal 12 ans 40 % vol	23.-
Chivas Regal 18 ans 40 % vol	31.-
Johnnie Walker Black Label 40 % vol	24.-
Johnnie Walker Blue Label 40 % vol	55.-
Johnnie Walker Georges V 43 % vol	55.- 110.-
Big Peat Small Batch 46 % vol	26.-
Compass Box Flamming Heart 48 % vol	45.-

LES GINS

4 CL

Beefeater 40 % vol	20.-
Beefeater 24 45 % vol	24.-
Tanqueray 47.3 % vol	21.-
Tanqueray Ten 47.3 % vol	27.-
Bombay Sapphire 40 % vol	21.-
Sloe Gin Gordon's 26 % vol	21.-
Hendrick's 41.4 % vol	22.-
Gin Mare 40 % vol	24.-
Sipsmith 41.6 % vol	24.-
Monkey 47 47 % vol	27.-
Jinzu 41.3 % vol	27.-
Ki No Bi 45.7 % vol	32.-
The Botanist 40 % vol	22.-

LES VODKAS

4 CL

Absolut 40 % vol	20.-
Absolut Elyx 40 % vol	35.-
Grey Goose 40 % vol	24.-
Belvédère 40 % vol	24.-
Ketel One 40 % vol	25.-
Beluga 40 % vol	25.-
Stolichnaya Elit 40 % vol	30.-

LE PISCO

4 CL

Demonio de los Andes 44 % vol	20.-
-------------------------------	------

LES TÉQUILAS LE MEZCAL

4 CL

Jose Cuervo Especial Silver 40% vol	21.-
Don Julio Reposado 38% vol	22.-
Don Julio Anejo 1942 38% vol	45.-
Herradura Silver 40% vol	22.-
Herradura Anejo 40% vol	25.-
Grand Mezcal La Escondida 40% vol	24.-

LES RHUMS LA CACHAÇA

4 CL

Havana Club 3 ans 40% vol	21.-
Havana Club 7 ans 40% vol	28.-
Havana Club Seleccion del Maestro 45% vol	29.-
Havana Club Union 40% vol	60.-
Angostura 1919 40% vol	22.-
The Kraken Black Spiced Rum 40% vol	24.-
Zacapa 23 ans 40% vol	29.-
Bacardi 8 ans 40% vol	29.-
Banqero Swiss Premium Rum Copper 43% vol	27.-
Cachaça Leblon 40% vol	20.-

NOTRE PARADIS

LES COGNACS 40 - 45 % VOL

	2 CL	4 CL
A.E. Dor n°7	65.-	130.-
Remy Martin VSOP		20.-
Remy Martin XO		31.-
Remy Martin Louis XIII	120.-	240.-
Hennessy XO		31.-
Hennessy Paradis		50.-
Martell Cordon Bleu		39.-

LES ARMAGNACS 40 - 49 % VOL

	4 CL
Darroze Les Grands Assemblages 8 ans 43 % vol	20.-
Château Laubade 1990 40 % vol	29.-
Château Laubade 1978 40 % vol	31.-

LES CALVADOS 40 - 45 % VOL

	4 CL
Lecompte 12 ans 40 % vol	20.-
Lecompte 25 ans 40 % vol	34.-

LES GRAPPAS 40 - 50 % VOL

	4 CL
Paolo Berta Riserva 44 % vol	30.-
Nonino Picoli 50 % vol	25.-

LE PEDRO XIMÉNEZ 40 - 45 % VOL

	4 CL
Pedro Ximénez Brandy Single Barrel, Bodegas Ximénez-Spinola 42 % vol	42.-

LIQUEURS

4 CL

Amaretto Disaronno 28 % vol	16.-
Baileys 17 % vol	16.-
Bénédictine 40 % vol	16.-
Cointreau 40 % vol	16.-
Drambuie 40 % vol	16.-
Get 27 21 % vol	16.-
Kalhua 20 % vol	16.-
Limoncello artisanal, Bouchello 40 % vol	16.-
Grand Marnier Cordon Rouge 40 % vol	16.-
Manzana 20 % vol	16.-
Pimm's n 1 Cupp 25 % vol	16.-
Sambuca 40 % vol	16.-
Chartreuse Jaune VEP 42 % vol	49.-
Chartreuse Verte 55 % vol	20.-

EAUX-DE-VIE DE FRUITS

MORAND 40 – 56 % VOL	16.-
Abricotine, Williamine, Framboise	
ROQUE	21.-
Vieille Prune 41 % vol	

JUS DE FRUITS

Jus de fruits 20 cl 9.-
Poire, Cranberry, Pomme

Jus de fruits naturels des Ateliers Patrick FONT 25 cl 12.-
Tomate rouge, Mangue, Fraise

JUS FRAÎCHEMENT PRESSÉS

Citron, Orange, Pamplemousse 2 dl 12.-

EAUX MINÉRALES

EAUX MINÉRALES PLATES

Évian, Henniez bleue 5 dl 8.-

EAUX MINÉRALES GAZEUSES

Henniez verte, San Pellegrino 5 dl 8.-

Perrier 3.3 dl 8.-

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zéro,
Sprite, Fanta, Rivella rouge, Rivella bleu 3.3 dl 8.-

Ramseier 3.3 dl 8.-

Fever Tree Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer 2 dl 9.-

San Pellegrino Bitter Rouge 1 dl 8.-

Red-Bull 2.5 dl 10.-

LIMONADE MAISON 2 DL 12.-

Notre recette de ce grand classique, servie dans
un tumbler sur glace.

Our homemade lemonade. Served tall over ice.

THÉ GLACÉ FAÇON BRP 2 DL 12.-

Our homemade Ice tea.

BOISSONS CHAUDES

SÉLECTION DE CAFÉS

Café, Espresso, Ristretto	7.-
Espresso Macchiato	7.-
Cappuccino	10.-
Renversé	7.-
Café Viennois	12.-
Latte Macchiato	10.-

SÉLECTION DE CHOCOLATS

Ovomaltine	10.-
Caotina	10.-
Chocolat à l'ancienne	10.-
Chocolat Viennois	12.-

SÉLECTION DE THÉS

10.-

NOIRS

Darjeeling
English Breakfast
Amants

PARFUMÉS

Earl Grey
Green Jasmin

VERTS

Sencha
Geisha cerise
Alizés

SÉLECTION DE TISANES

10.-

Verveine
Camomille
Tilleul



2 BE SHARED...

Guacamole au piment d'espelette, tacos. (v, g) **18.-**
Guacamole with Espelette chilli pepper, tacos.

Riz croustillant au tartare de thon rouge épicé. **28.-**
(Sauf dimanche et lundi)
Crispy rice with spiced red tuna tartar. (Except Sunday and Monday)

Tarama de fera fumé – râpé de citron vert. **24.-**
Smoked Féra fish tarama – Lime.

Rouleaux de printemps aux légumes – basilic thai. (v) **26.-**
Vegetable spring rolls – Thai basil.

Dim sum de poulet – sauce aigre douce. (g) **26.-**
Chicken dim sum – sweet and sour sauce.

Ardoise valaisanne et du Pays d'Enhaut. **32.-**
(Viande séchée, jambon fumé, saucisson sec de bœuf, rebibes de l'Étivaz)
"Valaisanne and Pays d'Enhaut" Traditional cold cuts assortment.
(Dried meat, smoked ham, beef dry sausage, Etivaz cured cheese roll)

Tartare de bœuf Angus suisse. 150 gr **42.-**
Swiss Angus beef tartar, toasts.

Portion de frites vaudoises. **9.-**
Vaud Fries.

LES DOUCEURS

Mousse au chocolat Grand Cru. **19.-**
Grand-Cru chocolate mousse.

Pâtisserie du jour. **16.-**
Pastry of the day.

