

B A R

R Ê V E R I E S D U L A C – Dreams on the lake

Le Léman, dont la silhouette en croissant sépare la France de la Suisse, s'illumine de ses eaux d'une pureté cristalline. Ses rives ont été le refuge de penseurs, d'esprits brillants et de personnalités qui ont façonné notre monde. Paysage mystique et envoûtant, il invite à plonger en soi et se laisser inspirer par la force créatrice qui en émane. Qu'ils aient séjournés quelques jours seulement ou des années entières, ces illustres personnes ont aimé contempler ce grand bleu. Il en a été ainsi pour les artistes du passé, pourquoi ne le serait-il pas pour nous ?

Lake Geneva, whose crescent silhouette divides France from Switzerland, shimmers with crystalline purity. Its shores have been a refuge for thinkers, brilliant minds, and influential figures who have shaped our world. A mystical and enchanting landscape, it invites introspection and inspires with its creative energy. Whether for a few days or years, these illustrious individuals loved to gaze upon this vast blue. Such was the case for artists of the past – why wouldn't it be the same for us?

Eau Rouge

15 cl

Variation du champagne cocktail, aux senteurs d'hibiscus et d'agrumes, inspirée par le parfum iconique de Coco Chanel. L'illustre créatrice française aimait séjourner au Beau-Rivage Palace, et il se murmure que son chien bien-aimé figure au mémorial des animaux de compagnie de notre maison.

Rémy Martin VSOP, Porto rouge, crème de cassis, thé hibiscus, verjus, sirop d'agrumes, mousse de champagne/fève tonka.

A variation of the champagne cocktail, with hints of hibiscus and citrus, inspired by Coco Chanel's iconic fragrance. The famous French designer loved staying at the Beau-Rivage Palace, and it is whispered that her beloved dog is commemorated in our house's pet memorial.

Rémy Martin VSOP, red Port, crème de cassis, hibiscus tea, verjuice, citrus syrup, champagne foam/tonka bean.

Last Kotei

12 cl

Cocktail de saké parfumé, au goût umami, avec une touche de fraîcheur apportée par la Chartreuse verte. Il est dédié à l'empereur du Japon Hirohito et à sa visite au Beau-Rivage Palace en 1971.

Saké, umeshu, vermouth dry, Chartreuse verte.

A fragrant sake cocktail with an umami flavor, enhanced by the freshness of green Chartreuse.

It is dedicated to Emperor Hirohito of Japan, who visited the Beau-Rivage Palace in 1971.

Sake, umeshu, dry vermouth, green Chartreuse.

Point de vue

10 cl

Milk punch aux notes de cerise, qui joue esthétiquement avec une pellicule de vin rouge en flottaison pour donner une idée du point de vue. En clin d'œil à la théorie des couleurs de l'écrivain allemand Goethe qui vivait au bord du lac Léman.

Tanqueray London dry, Porto blanc, maraschino, eau de vie framboise, lillet rosé, thé sakura, float de pinot noir.

A milk punch with cherry notes, playfully layered with a red wine float to evoke a perspective.

A nod to Goethe's theory of colors, the German writer who lived by Lake Geneva.

Tanqueray London Dry, white Port, maraschino, raspberry eau-de-vie, lillet rosé, sakura tea, pinot noir float.

Corsage

12 cl

Cocktail sour aux saveurs suisses, dédié à l'impératrice d'Autriche « Sissi », qui a passé la fin de sa vie sur la Riviera. Accordant une grande importance à son apparence, elle buvait des mélanges d'œufs et d'épices dont on disait qu'ils révélaient la beauté.

Vodka infusée à la fleur bleue, eau de vie d'abricotine, crème d'abricot, citron, sirop de vin Chasselas, écume.

A Swiss-flavored sour cocktail, dedicated to Empress Elisabeth of Austria, "Sissi," who spent the end of her life on the Riviera. Known for her devotion to beauty, she drank blends of eggs and spices said to reveal her inner radiance.

Blue flower-infused vodka, apricot eau-de-vie, apricot cream, lemon, Chasselas wine syrup, foam.

Skylight

15 cl

Cocktail frais autour de 4 agrumes, inspiré par les paysages de William Turner. Cet artiste anglais de renom, surnommé le « peintre de la lumière », a habité sur les rives du lac Léman.

Rhum blanc, yuzu saké, italicus, cordial lime, pamplemousse, soda.

A fresh, citrus-based cocktail inspired by the landscapes of William Turner. This renowned English artist, dubbed the “painter of light,” resided on the shores of Lake Geneva.

White rum, yuzu sake, Italicus, lime cordial, grapefruit, soda.

Le Duc

12 cl

Viollet-le-Duc était un célèbre architecte français du XIX^{ème} siècle, qui vivait à Lausanne.

Il y a rénové la cathédrale de la ville, caractérisée par ses toits oranges. La couleur carotte de ce cocktail y fait référence.

Bulliet bourbon, dramboi, liqueur iva, cordial carotte et gingembre.

Viollet-le-Duc was a famous 19th-century French architect who lived in Lausanne. He restored the city’s cathedral, distinguished by its orange roofs, which the cocktail’s carrot color recalls.

Bulliet bourbon, dramboi, Iva liqueur, carrot and ginger cordial.

Smoke in the Purple

10cl

Cocktail rock inspiré par le groupe britannique Deep Purple, qui a passé une période de sa vie en Suisse à la recherche d’inspiration et de tranquillité. L’une de leurs plus grandes chansons, « Smoke on the Water », est née au bord du lac Léman.

Don Julio blanco infusé à la vanille, mezcal, Lillet blanc, kalamansi, shrub betterave, champagne Delamotte brut.

A rock-inspired cocktail inspired by the British band Deep Purple, who spent time in Switzerland seeking inspiration and tranquility. Their iconic song “Smoke on the Water” was born on the shores of Lake Geneva.

Don Julio Blanco infused with vanilla, mezcal, Lillet Blanc, kalamansi, beet shrub, Delamotte Brut champagne.

Bee’s Knees

12 cl

Le printemps éveille une palette d’émotions où la nature renaît dans un éclat de couleurs et de senteurs. Symbole de ce renouveau, les abeilles, véritables reines de la saison, inspirent notre cocktail. Le Bee’s Knees, expression anglaise signifiant « l’excellence », célèbre cet élan naturel en associant fleurs, herbes de montagne et miel, pour un équilibre parfait.

Gin Fleur Bleu Niels Rodin, liqueur Iva, jus de citron jaune, miel.

Spring awakens a palette of emotions, with nature reborn in a burst of colours and scents. Symbolising this renewal, bees, the true queens of the season, inspire our cocktail. Bee’s Knees celebrates this natural élan by combining flowers, mountain herbs and honey to create a perfect balance.

Blue flower gin Niels Rodin, Iva liqueur, lemon juice, honey mix.

MOCKTAILS

18.-

Vert Espoir

15 cl

Le mythe de Frankenstein est né il y a 200 ans sur les rives du lac Léman, où la Britannique Mary Shelley, à seulement 19 ans, a écrit ce chef-d'œuvre d'espoir en l'humanité : pouvoir ramener quelqu'un à la vie.

Jus de pomme, basilic, verjus, sirop de matcha, thé blanc pétillant.

The legend of Frankenstein was born 200 years ago on the shores of Lake Geneva, where the British writer Mary Shelley, just 19 years old, penned this masterpiece of hope in humanity, the possibility of bringing someone back to life.

Apple juice, basil, verjuice, matcha syrup, sparkling white tea.

Léon

16 cl

Lev Tolstoï, appelé Léon Tolstoï par les Français, a passé une partie de son existence au bord du lac Léman. Cet écrivain russe, grand amateur de thé, a inspiré ce mocktail au goût chaleureux et épicé, comme certaines de ses plus grandes œuvres.

Thé blanc bai mu dan, jus de poire/verveine, sirop d'érable.

Leo Tolstoy, known as Léon Tolstoï in French, spent part of his life on the shores of Lake Geneva. This Russian writer, a great tea enthusiast, inspired this warm, spicy mocktail, much like his most famous works.

Bai Mu Dan white tea, pear/verbena juice, maple syrup.

Fair Lady

17 cl

La célèbre actrice anglaise Audrey Hepburn a vécu presque toute sa vie sur la Côte vaudoise. Elle adorait boire de la vodka avec du jus de grenade. Ce mocktail rafraîchissant revisite sa boisson fétiche en version sans alcool.

Jus de grenade, jus de cranberry, cordial camomille/pamplemousse, soda.

The renowned English actress Audrey Hepburn spent most of her life on the Vaud Coast. She loved to drink vodka with pomegranate juice. This refreshing mocktail reimagines her favorite drink in a non-alcoholic version.

Pomegranate juice, cranberry juice, chamomile/grapefruit cordial, soda.

INTEMPORELS

26.-

Charlie Chaplin

9 cl

Ode à Charlie Chaplin qui a séjourné en famille au Beau-Rivage Palace à son arrivée en Suisse.

Mélange de sloe gin, de citron fraîchement pressé et crème d'abricot.

Tribute to Charlie Chaplin who stayed with his family at the Beau-Rivage Palace upon his arrival in Switzerland.

Blend of sloe gin, freshly squeezed lemon juice and apricot liqueur.

Paper plane

12 cl

Un twist du Last Word créé en 2007 à Chicago.

Un équilibre entre acide et amer dans un cocktail puissant.

Bulleit bourbon, Cynar, Aperol et citron jaune.

A modern twist of the Last Word cocktail created in 2007 in Chicago.

A balance of sour and bitter in a powerful cocktail.

Bulleit bourbon, Cynar, Aperol and lemon.

Hemingway daiquiri

15 cl

Créé à La Havane par l'écrivain Ernest Hemingway, ce twist du Daiquiri offre fraîcheur et légère amertume.

Rhum Pampero blanc, marasquin, pamplemousse et citron vert.

Created in Havana by the writer Ernest Hemingway. Freshness and a slight bitterness of the Daiquiri twist.

White Pampero rum, maraschino liqueur, grapefruit and lime.

Sazerac

9 cl

Une légende de la Nouvelle-Orléans. Sec et délicatement parfumé à l'absinthe, parfait avec un cigare.

Bulleit rye, cognac VSOP, Peychaud's bitter, Angostura bitter et absinthe.

A New Orleans legend. Dry and delicately scented with absinthe, perfect for enjoying with a cigar.

Bulleit rye, cognac VSOP, Peychaud's bitter, Angostura bitters and absinthe

CHAMPAGNES		1dl	75 cl
NV Louis Roederer, Collection 244	brut	26.–	145.–
NV Delamotte, Blanc de Blancs	brut		200.–
NV Perrier-Jouet, Blanc de Blancs	brut		230.–
NV Ruinart, Blanc de Blancs	brut	35.–	250.–
NV Philipponnat, Rosé	brut		200.–
NV Laurent-Perrier, Rosé	brut	30.–	205.–
NV Billecart-Salmon, Rosé	brut		270.–
NV Laurent-Perrier, Grand Siècle, Itération 26	brut		450.–
NV Krug, Grande Cuvée	brut		540.–
2013 Dom Pérignon	brut	55.–	490.–
<hr/>			
VINS – Wines		1dl	75 cl
<hr/>			
BLANC – White wine			
La Côte, Vaud			
2023 La Côte, Chasselas, cuvée spéciale, Frères Dutruy		11.–	60.–
Fully, Valais			
2022 Valais, Petite Arvine, Cave de l'Orlaya		18.–	110.–
Vallée de la Loire, France			
2022 Pouilly-Fumé, Petit F..., Michel Redde		13.–	80.–
Bourgogne, France			
2019 Pouilly-Vinzelles, Les Longeays, Domaine Thibert		22.–	135.–
Sud-Ouest, France			
2022 Jurançon, vin moelleux Les Grains des Copains, Domaine Camin Larredya 🌿		15.–	90.–
<hr/>			
ROUGE – Red wine			
La Côte, Vaud			
2022 La Côte, Pinot noir, cuvée spéciale, Frères Dutruy		11.–	65.–
Colombier, Neuchâtel			
2023 Neuchâtel, Pinot Noir, Domaine Chambleau		16.–	95.–
Vallée du Rhône, France			
2022 Crozes-Hermitage, Domaine Aléofane		13.–	80.–
Bordeaux, France			
2012 Pauillac, Château d'Armailhac		25.–	150.–

BIÈRES – Beers 3.3 dl

SUISSE – Switzerland

Brasserie du Jorat, bière artisanale vaudoise

- La Motueka 4.5% Vol.	12.–
- La Blanche 5.5% Vol.	12.–
- La Vaudoise 5.7% Vol.	12.–
- L'IPA 5.8% Vol.	12.–

Eichhof, sans alcool 0% Vol.	10.–
------------------------------	------

MEXIQUE – Mexico

Corona – blonde 4.5% Vol.	10.–
---------------------------	------

BIÈRES PRESSION – Draft beers 3 dl 5 dl

SUISSE – Switzerland

Eichhof Braugold 5.2% Vol.	10.–	16.–
----------------------------	------	------

APÉRITIFS 4 cl

Noilly Prat Extra Dry 18%	14.–
Suze 20% Vol.	14.–
Carpano Antica Formula 16.5% Vol.	14.–
Picon Amer 18% Vol.	14.–
Fernet-Branca 35% Vol.	14.–
Branca Menta 28% Vol.	14.–
Martini Bianco 15% Vol.	14.–
Campari 25% Vol.	14.–
Aperol 11% Vol.	14.–
Gran Classico Bitter 28% Vol.	14.–
Kina L'Aero d'or 18% Vol.	14.–
Cynar 16.5% Vol.	14.–
Ramazotti 30% Vol.	14.–
Lillet Blanc 17% Vol.	16.–
Lillet Rosé 17% Vol.	16.–
Pimm's N°1, 25% Vol.	14.–

ANISÉS 4 cl

Ricard 45%	14.–
Pastis 51, 45% Vol.	14.–
Pastis Henri Bardouin 45% Vol.	16.–
Pastis Larusée 45% Vol.	17.–
Absinthe Larusée Bleue 55% Vol.	24.–
Absinthe Kübler 53% Vol.	16.–
Absinthe Larusée Verte 65% Vol.	28.–

G I N S

4 cl

S U I S S E – Switzerland

Deux frères 43% Vol.	27.-
Niels Rodin Fleur Bleue 40% Vol.	28.-
Crystal 46% Vol.	28.-
The Alpinist 42% Vol.	32.-

A N G L E T E R R E – England

Beefeater 40% Vol.	20.-
Beefeater 24, 45% Vol.	24.-
Tanqueray, sans alcool, 0% Vol.	16.-
Tanqueray 43.1% Vol.	21.-
Tanqueray Flor de Sevilla 41.3% Vol.	24.-
Tanqueray Royale 41.3% Vol.	24.-
Tanqueray Ten 47.3% Vol.	27.-
Bombay Sapphire 40% Vol.	21.-
Sipsmith 41.6% Vol.	24.-
Plymouth 57% Vol.	25.-
Jinzu 41.3% Vol.	27.-

É C O S S E – Scotland

Hendrick's 41.4% Vol.	22.-
The Botanist 46% Vol.	22.-

A L L E M A G N E – Germany

Monkey 47, 47% Vol.	27.-
Sloe Gin Elephant 35% Vol.	21.-

J A P O N – Japan

Ki No Bi 45.7% Vol.	32.-
Ki No Tea 45.1% Vol.	32.-

E S P A G N E – Spain

Gin Mare 42.7% Vol.	24.-
---------------------	------

TEQUILAS & MEZCAL 4 cl

Jose Cuervo Reserva de la Familia 38% Vol.	52.-
Patrón Silver 40% Vol.	21.-
Don Julio Blanco 38% 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.-
Casamicos Reposado 40% Vol.	22.-
Grand Mezcal La Escondida 40% Vol.	24.-

VODKAS 4 cl

Tito's 40% Vol.	20.-
Absolut Elyx 42.3% Vol.	35.-
Ciroc 40% Vol.	22.-
Grey Goose 40% Vol.	24.-
Belvedere 40% Vol	24.-
Xellent 40% Vol.	24.-
Haku 40% Vol.	25.-
Ketel One 40% Vol.	25.-
Beluga 40% Vol.	25.-
Stolichnaya Elit 40% Vol.	30.-

PISCO 4 cl

Demonio de los Andes 40% Vol.	20.-
-------------------------------	------

RHUMS 4 cl

Bacardi Blanco 37.5% Vol.	20.-
Havana Club 3 ans 40% Vol	21.-
Havana Club 7 ans 40% Vol	28.-
Havana Club Selección del Maestro 45% Vol.	29.-
Angostura 1919, 40% Vol	22.-
Diplomatico 40% Vol	22.-
The Kraken Black Spiced 40% Vol	24.-
Saint-James 1765, 42% Vol.	28.-
Zacapa 23 ans 40% Vol	29.-
Zacapa XO 40% Vol	32.-
Appleton Estate 21, 43% Vol.	45.-
Zafra 21 ans 40% Vol	29.-
Clément XO 42% Vol	55.-

CACHACA 4 cl

Cachaça Leblon 40% Vol	20.-
------------------------	------

WHISKIES	4 cl
<hr/>	
IRLANDE – Ireland	
Bushmills Black Bush 40% Vol.	20.-
Roe and Co. 45% Vol.	20.-
Redbreast 15 ans 46% Vol.	30.-
<hr/>	
ÉTATS - UNIS – United States	
Jack Daniel's 40% Vol.	20.-
Maker's Mark 46, 47% Vol.	28.-
Bulleit Bourbon 45% Vol.	20.-
Bulleit Rye 45% Vol.	22.-
Elijah Craig 12 ans 47% Vol.	22.-
<hr/>	
CANADA	
Canadian Club 40% Vol.	20.-
<hr/>	
JAPON – Japan	
Suntory Hibiki Harmony 43% Vol.	57.-
Hakushu 12 ans 43% Vol.	58.-
Nikka Taketsuru 17 ans 43% Vol.	68.-
Komagatake The Revival 2011, 52% Vol.	75.-
Nikka from the barrel 51.4% Vol.	24.-
<hr/>	
FRANCE	
Michel Couvreur 1983	90.-
<hr/>	
TAÏWAN	
Kavalan Port Cask 40% Vol.	33.-
Kavalan Podium 46% Vol.	38.-
Kavalan Solist 59.4% Vol.	50.-
<hr/>	
INDE – India	
Amrut Raj Igala 40% Vol.	24.-
Amrut Fusion 50% Vol.	29.-

WHISKIES SINGLE MAT

	2 cl	4 cl
Isle of arran		
Arran 10 ans 46% Vol.		21.-
Isle of skye		
Talisker 10 ans 45.8% Vol.		21.-
Campbeltown		
Springbank 18 ans 46% Vol.		36.-
Orkney		
Highland Park Valkyrie Peated 45.9% Vol.		30.-
Highland Park 30 ans 48.1% Vol.	63.-	125.-
Islay		
Laphroaig 10 ans 40% Vol.		21.-
Laphroaig 25 ans 45.1% Vol.		95.-
Caol Ila 12 ans 43% Vol.		22.-
Caol Ila Distillers Edition 43% Vol.		29.-
Bowmore Darkest 15 ans 43% Vol.		30.-
Ardberg 10 ans 46% Vol.		32.-
Lagavulin 16 ans 43% Vol.		34.-
Lagavulin Distiller's Edition 43% Vol.		35.-
Octomore Masterclass 08.1, 59.3% Vol.		45.-
Highland		
Oban 14 ans 43% Vol.		22.-
Dalwhinnie 15 ans 43% Vol.		24.-
Macallan 12 ans 40% Vol.		27.-
Macallan 18 ans 43% Vol.	80.-	160.-
Macallan 25 ans 43% Vol.	125.-	250.-
Glenmorangie 18 ans 43% Vol.		30.-
Glenmorangie Nectar d'Or 46% Vol.		31.-
Glenmorangie Signet 46% Vol.		79.-
Old Pulteney 17 ans 46% Vol.		33.-
Dalmore 15 ans King Alexander 40% Vol.		48.-
Speyside		
Cragganmore 12 ans 40% Vol.		21.-
Glenfiddich 15 ans 40% Vol.		31.-
Glenfiddich 21 ans Gran Reserva 40% Vol.		36.-
The Glenrothes, John Ramsay Legacy 46.7% Vol.	93.-	185.-
Blends		
Johnnie Walker Black Label 40% Vol.		24.-
Johnnie Walker Blue Label 40% Vol.		55.-
Johnnie Walker King Georges V 43% Vol.	55.-	110.-
Chivas Regal 12 ans 40% Vol.		23.-
Chivas Regal 18 ans 40% Vol.		31.-
Chivas Regal 25 ans 40% Vol.		51.-
Big Peat Small Batch 46% Vol.		26.-
Compass Box Flamming Heart Edition 48.9% Vol.		45.-

COGNACS

	2 cl	4 cl
Rémy Martin VSOP 40% Vol.		20.-
Rémy Martin XO 40% Vol.		31.-
Rémy Martin Louis XIII 40% Vol.	120.-	240.-
Hardy XO 40% Vol.		31.-
Hardy Noces d'Or 40% Vol.		45.-
Hennessy XO 40% Vol.		31.-
Hennessy Paradis 40% Vol.		50.-
Hennessy Paradis Imperial 40% Vol.		245.-
Hennessy Cuvée Richard 40% Vol.	145.-	290.-
Martell Cordon Bleu 40% Vol.		39.-
A.E. D'or No.7 Grande Champagne 42% Vol.	65.-	130.-

ARMAGNACS

		4 cl
Darroze Les Grands Assemblages 8 ans 43% Vol.		20.-
Château de Pellehaut, Le Bel Age 40% Vol.		20.-
Château Laubade 1990, 40% Vol.		29.-
Château Laubade 1946, 40% Vol.		150.-
Château Laubade 1908, 40% Vol.		170.-

PORTOS

		4 cl
Ramos Pinto Blanc 19,5% Vol.		14.-
Ramos Pinto Tawny 19,5% Vol.		14.-
Ramos Pinto Tawny 10 ans 20% Vol.		16.-
Ramos Pinto Tawny 20 ans 20% Vol.		20.-

SHERRY

Tio Pepe 15% Vol.		14.-

EAUX-DE-VIE DE FRUITS

4 cl

Dettling

Kirsch 41% Vol.

16.-

Morand

Abricotine, Williamine ou Framboise 43% Vol.

16.-

Roque

Vieille Prune 41% Vol.

21.-

Les calvados

Lecompte 12 ans 40% Vol.

20.-

Lecompte 25 ans 40% Vol.

34.-

Les grappas

Nonino Picolit 50% Vol.

25.-

Paolo Berta 2003, 43% Vol.

30.-

Le pedro ximénez

Pedro Ximénez Brandy Single Barrel,

Bodegas Ximénez-Spinola 42%Vol.

42.-

Mouton rothschild

Vieille Prune 42%Vol.

49.-

LIQUEURS & CRÈMES	4 cl
SUISSE – Switzerland	
Mandarine Niels Rodin 32% Vol.	16.–
Yuzu Niels Rodin 32% Vol.	16.–
AUTRICHE – Austria	
Mozart Blanc 15% Vol.	16.–
Mozart Noir 17% Vol.	16.–
DANEMARK	
Cherry Heering 24% Vol.	16.–
ESPAGNE – Spain	
Manzana 15% Vol.	16.–
ÉCOSSE – Scotland	
Drambuie 40% Vol.	16.–
ÉTATS-UNIS – United States	
Southern Comfort 35% Vol.	16.–
FRANCE	
Bénédictine 40% Vol.	16.–
Chambord 16.5% Vol.	16.–
Cointreau 40% Vol.	16.–
Get 27, 21% Vol.	16.–
Chartreuse Jaune 43% Vol.	20.–
Chartreuse Verte 55% Vol.	20.–
Chartreuse Jaune 2022 VEP 42% Vol.	49.–
Chartreuse Verte 2022 VEP 54% Vol.	49.–
Grand Marnier 40% Vol.	16.–
Mandarine Napoléon 38% Vol.	16.–
IRLANDE – Ireland	
Baileys 17% Vol.	16.–
ITALIE – Italy	
Amaretto Disaronno 28% Vol.	16.–
Adriatico Roasted 28% Vol.	16.–
Adriatico Bianco 16% Vol.	16.–
Frangelico 20% Vol.	16.–
Italicus 20% Vol.	16.–
Limoncello artisanal, Bouchello 40% Vol.	16.–
Sambuca 40% Vol.	16.–
MEXIQUE – Mexico	
Kalhua 16% Vol.	16.–

JUS DE FRUITS – Fruit juices

JUS ET NECTARS

Ananas, cranberry, poire, grenade ou pomme Pineapple, cranberry, pear, pomegranate or apple	2 dl	9.–
--	------	-----

JUS DE FRUITS NATURELS DE M. PATRICK FONT

Natural fruit juices from Patrick Font

Fraise, mangue ou tomate Strawberry, mango or tomato	2.5 dl	12.–
---	--------	------

JUS FRAÎCHEMENT PRESSÉS – Freshly squeezed juices

Orange, pamplemousse ou citron Orange, grapefruit or lemon	3 dl	12.–
---	------	------

MINÉRALES – Mineral waters

EAUX MINÉRALES PLATES – Still

Henniez bleue, Evian	5 dl	9.–
----------------------	------	-----

EAUX MINÉRALES GAZEUSES – Sparkling

Henniez verte, San Pellegrino	5 dl	9.–
Perrier	3.3 dl	9.–

SODAS – Softs

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Sprite, Fanta, Rivella rouge, Rivella bleu, Ramseier	3.3 dl	9.–
--	--------	-----

Swiss Mountain Spring tonic water, ginger ale, ginger beer, salty grapefruit, bitter lemon, herbs honey	2 dl	9.–
--	------	-----

San Pellegrino bitter rouge	1 dl	8.–
-----------------------------	------	-----

Red-Bull	2 dl	11.–
----------	------	------

Thé blanc Copenhagen	1 dl	15.–
----------------------	------	------

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 maison Our homemade iced tea	2 dl	12.–
---	------	------

BOISSONS CHAUDES – Hot Beverages

SÉLECTION DE CAFÉS – Coffees assortment

Café, espresso, ristretto, décaféiné	8.-
Espresso macchiato	9.-
Renversé	10.-
Cappuccino	10.-
Latte macchiato	11.-

LES CAFÉS DE TERROIR – Single origin coffees

Congo Organic 9.-

Fruité et biscuité – Sud Kivu, République Démocratique du Congo

**Un assemblage d'arabicas aux notes fruitées et biscuitées
provenant des rives du lac Kivu, au Congo.**

Fruity and biscuit – South Kivu, Democratic Republic of Congo

A blend of arabicas with fruity, biscuity notes from the shores
of Lake Kivu in Congo.

Nepal Lamjung 9.-

Velouté et intensément torréfié – Lamjung, Népal

**Un espresso aux notes de pain grillé et de beurre composé d'un arabica
Bourbon rare cueilli à la main dans les contreforts de l'Himalaya,
dans le district de Lamjung.**

Smooth and intensely roasted – Lamjung, Nepal

An espresso with notes of toast and butter made from a rare Bourbon

Arabica hand-picked in the foothills of the Himalayas, in the Lamjung district.

Galápagos 9.-

Céréales douces – Isla Santa Cruz, Archipel des Galápagos

**Un café d'une finesse qui rappelle celle des cafés cultivés en haute altitude,
créé en plaine, sur une île du Pacifique, grâce à des conditions
environnementales exceptionnelles.**

Rond, avec une certaine amertume de cacao et un corps riche.

Mild cereals – Isla Santa Cruz, Galápagos Archipelago

A coffee with a finesse reminiscent of high-altitude coffees, created on the plains
of a Pacific island Ocean thanks to its exceptional environmental conditions.

Round, with a certain cocoa bitterness and a rich body.

SÉLECTION DE CHOCOLATS – Hot Chocolate assortment

Ovomaltine	10.-
Caotina	10.-
Chocolat à l'ancienne	12.-
Old-fashioned chocolate	

SÉLECTION DE THÉS - Tea assortment

Nos références de thé et infusion sont sélectionnés par Chill Tea Atelier et concepteurs suisses situés à Crissier.

Our teas and infusions are selected by Chill Tea Atelier and swiss creators located in Crissier.

THÉS VERTS

Sencha Fukuju (Japon) 11.-

Cultivé au pied du mont Fuji, riche en vitamine C et idéal pour les régimes.

Grown at the base of mount Fuji, rich in vitamin C and ideal for diets.

THÉS NOIRS

Earl Grey (Inde, Sri Lanka) 11.-

L'incontournable, mélange de thés noirs, aromatisé à la bergamote.

The original black tea blend scented with bergamot.

English Breakfast (Inde, Kenya) 11.-

Mélange de thés noirs d'Assam, de Ceylan et du Kenya.

Black tea blend from Assam, Ceylan and Kenya.

Darjeeling (Inde) 11.-

Issu des plateaux entre 2000 et 3000 m, il est le plus vendu au monde.

Harvested in the highlands of India, the most popular tea in the world.

Assam (Inde) 11.-

Issu des plateaux proches de l'Himalaya, goût corsé et subtilement épicé.

Sourced from the mountains near Himalaya, a lightly spiced and full bodied tea.

Ceylan Pekoe (Sri Lanka) 11.-

Sélection de feuilles roulées de thé de Ceylan, il offre un goût délicat et doux.

Selection ceylan rolled tea leaves, a mild and delicate flavour.

THÉ NOIR FUMÉ

Lapsang Souchong (Chine) 11.-

Goût boisé et fumé dû à son mode de séchage.

The drying method gives to this tea a smoked and a woody flavour.

THÉ ROUGE

Rooibos (Afrique du Sud) 11.-

Issu de l'arbuste du même nom, dégage des notes fruitées et épicées.

Rooibos bush leaves, fruity and spicy flavours.

THÉ BLANC

Bai Mu Dan (Chine) 11.-

Feuilles blanches et bourgeons, goût de fruits des bois, noisette, châtaigne.

White leaves and buds, wild berries, hazelnut and chestnut flavours.

SÉLECTION D'INFUSIONS – Infusion assortment

Verveine Anti-stress, réduit les troubles digestifs et du sommeil. Verbena Stress releasing, helps with digestion and supports better sleep.	11.-
Menthe fraîche Riche en antioxydants et en fer. Fresh mint Rich in antioxidants and iron.	11.-
Camomille Calmante, anti-inflammatoire, adoucissante, anti-insomnie. Chamomile Calming, anti-inflammatory relaxing and recommended against insomnia.	11.-
Hibiscus En plus de ses bienfaits reconnus, l'hibiscus offre en effet en bouche d'un bon goût acidulé, fleuri, fruité et doux. Hibiscus In addition to its recognised benefits, hibiscus has a tangy, flowery, fruity and sweet taste.	11.-

À PARTAGER – To share

Terrine de lapin fermier, gelée à l'estragon, pain de campagne ⑥		26.-
Farmhouse rabbit terrine, tarragon jelly, country bread		
<hr/>		
Truite de Chamby en gravlax, gaufrette sarrasin, copeaux de radis ⑥ ①		28.-
Trout gravlax from Chamby, buckwheat wafle, radish shavings		
<hr/>		
Malakoff au vieux Gruyère de la fromagerie Dutweiler, truffe noire ⑥	3 pièces	21.-
Swiss malakoff of aged Gruyère from Duttweiler cheese maker, black truffle	3 pieces	
<hr/>		
Tarama de féra du léman fumée, râpé de citron et pain de seigle ⑥ ①		24.-
Smoked Geneva Lake fera fish, grated lemon and rye bread		
<hr/>		
Tartelette de petits pois à la menthe, râpé de tomme de chèvre ⑥ ①		21.-
Green peas and mint tartlet, grated goat cheese tomme		
<hr/>		
Tempura de crevettes, mayonnaise crustacés et miso ⑥	5 pièces	22.-
Shrimp tempura, shellfish mayonnaise and miso	5 pieces	

①

Végétarien
Vegetarian

②

Noix
Nuts

③

Lactose

④

Gluten

Provenances :

Bœuf, porc et volaille : Suisse

Poissons : FAO 27, FAO 71 et Suisse (sauf indication spécifique)

Origins:

Beef, pork, and poultry: Switzerland

Fishes: FAO 27, FAO 71 and Switzerland (unless otherwise specified)

Prix en CHF. Le service et la TVA sont inclus.

Price in CHF. Service and VAT are included.