

C H A M P A G N E S

A L A C O U P E 1 dl

Laurent-Perrier La Cuvée Brut 24.-

Ruinart Rosé 27.-

E N B O U T E I L L E

B L A N C

Bruts Non Millésimés

Billecart-Salmon Brut Réserve 140.-

Louis Roederer Brut Premier 140.-

Laurent-Perrier La Cuvée Brut 140.-

Perrier-Jouët Grand Brut 140.-

Veuve Clicquot Carte Jaune 150.-

Bollinger Spécial Cuvée 185.-

Ruinart Blanc de Blancs 195.-

Brut Millésimé

2007 Laurent-Perrier Brut Millésimé 205.-

Grandes Cuvées

Laurent-Perrier Grand Siècle 390.-

2010 Deutz, Amour de Deutz, Blanc de Blancs 330.-

2007 Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs 370.-

2010 Dom Pérignon 495.-

2012 Louis Roederer Cristal 550.-

R O S E

Bruts

Billecart-Salmon Rosé 195.-

Laurent-Perrier Rosé 195.-

Perrier-Jouët Blason Rosé 195.-

Ruinart Rosé 195.-

Grandes Cuvées

2006 Dom Pérignon Rosé 980.-

2009 Louis Roederer Cristal Rosé 1200.-

Une large sélection de vins et de Champagnes est disponible.

N'hésitez pas à demander notre carte des vins.

Do not hesitate to ask for our wine list.

V I N S




Vins Blancs	d l	B t
Chasselas, Les Frères Dutruy, Sélection Beau-Rivage	9.-	42.-
Pinot Gris, La Colombe Grise, Réserve, R. Paccot	14.50	90.-
2018 Pouilly-Fumé, La Moynerie, M. Redde	14.-	85.-
2017 Saint-Aubin, Domaine Thomas Morey	20.-	125.-

Vins Rouges	d l	B t
Gamaret, Lune Rousse, Domaine des Balisiers	12.-	75.-
Humagne Rouge, La Cave des Amandiers, A. Delétraz	13.-	80.-
2017 Rully 1 ^{er} Cru, Clos du Chapitre, Domaine Jaeger-Défaix	15.-	95.-
2006 Château Poujeaux, Cru Bourgeois, Moulis	20.-	125.-

Vin Rosé	d l	B t
Rosé de Pinot Noir, Les Frères Dutruy	9.50	55.-

Vin Liquoreux	d l	B t
2017 Jurançon, Costa Darrèr, Domaine Camin Larredya	14.-	85.-

POUR ACCOMPAGNER VOTRE APÉRITIF

Gambas panées au panko, salade de papaye verte et mangue <i>King prawns breaded with panko breadcrumbs, green papaya and mango salad</i>	26.-
 Toasts de guacamole et chèvre frais à la grenade <i>Guacamole and goat cheese toast with pomegranate</i>	18.-
 Houmous à la tahina et pain pita <i>Tahini hummus and pita bread</i>	22.-
 Dips de légumes, sauce yaourt-menthe et chèvre frais aux herbes <i>Vegetables dips, mint-yoghurt salsa</i>	26.-
Caviar Oscière Prestige 30gr	220.-
Caviar Impérial Gold-Caspienne tradition 50gr	270.-

C O C K T A I L S
C H A M P A G N E

Classic Bellini	27.-
<i>Champagne brut, crème de pêche, purée de pêche</i>	
Kir Royal	27.-
<i>Champagne brut, liqueur de fruits au choix (cassis, pêche, mûre, framboise)</i>	
Perfect Spritz	27.-
<i>Champagne brut, Apérol, eau gazeuse</i>	

COCKTAIL CREATIONS

Sangria Cocktail	24.-
<i>Vin rouge Valleta, Sirop cannelle, Jus de citron, Cognac Rémy Martin VSOP</i>	
Snow attraction	24.-
<i>Rhum Havana 3 ans, Williamine, Mozart Blanc, Lait</i>	
Mon Cherry	24.-
<i>Rhum havana 7 ans, Mozart chocolat, Heering liqueur, Bitter chocolat</i>	
Fall	24.-
<i>Maker's Mark, Drambuie, Sirop d'érable, Jus d'ananas</i>	
Hot Stuff	24.-
<i>Cognac Rémy Martin VSOP, Grand Marnier, Thé Rooibos, Chantilly vanille</i>	

LES COCKTAILS CLASSIQUES SONT DISPONIBLES A VOTRE DEMANDE – CLASSIC COCKTAILS ARE AVAILAIBLE ON DEMAND

L E S M O C K T A I L S

Afternoon Delight	16.-
<i>Chocolat Blondel, Lait, Banane</i>	
Easy Morning	16.-
<i>Jus de citron, Jus d'ananas, Jus d'orange, Sirop cerise</i>	
Ginger Apple	16.-
<i>Jus Ramseier, Gingembre frais, Jus de citron, Sirop de caramel</i>	

A P E R I T I F S

15° à 45 / 4cl

Absinthe Kübler	16.-
Absinthe Larusée Bleue	24.-
Absinthe Larusée Verte	28.-
Campari	14.-
Cynar	14.-
Martini blanc, Martini rouge	14.-
Noilly prat	14.-
Lillet blanc, rosé	16.-
Suze	14.-
Ricard	14.-
Pastis	14.-
Pastis Henri Bardouin	16.-
Kir Vin blanc	14.-/1dl

P O R T O & S H E R R Y

P O R T O

19° à 23° / 5cl

Ramos Pinto Blanc	14.-
Ramos Pinto Tawny	14.-
Ramos Pinto Tawny 10 ans	16.-
Ramos Pinto Tawny 20 ans	20.-
Ramos Pinto Vintage, 1982	29.-

S H E R R Y

15.5° / 5cl

Tio Pepe (dry)	14.-
----------------	------

B I E R E S

0.5° à 8° / 3.3 dl

Brasserie Docteur Gab's (Suisse)

Houlose (blanche)	12.-
Pépîte (blonde)	12.-
Tempête (blonde)	12.-
Chameau (ambrée)	12.-

Brasserie La Nébuleuse (Suisse)

Embuscade (ambrée)	12.-
Malt Capone (noir)	12.-

Boxer (Suisse)	10.-
Corona (Mexique)	10.-
Guinness (Irlande)	10.-

Clausthaler Classic, sans alcool (Allemagne)	10.-
--	------

B I E R E S P R E S S I O N

3.3 dl/5 dl

Heineken (Hollande)	10./16.-
Erdinger Weissbier (Allemagne)	10./16.-

G I N

37.5° à 47.5° / 4cl

Beefeater	20.-
Tanqueray	21.-
Bombay Sapphire	21.-
Hendrick's	22.-
Mare	24.-
Monkey 47	27.-

V O D K A

37.5° à 47.5° / 4cl

Absolut (Suède)	20.-
Belvedere (Pologne)	24.-
Grey Goose (France)	24.-
Xellent (Suisse)	24.-
Beluga Noble (Russie)	25.-

T E Q U I L A / M E Z C A L

38° à 40° / 4cl

Jose Cuervo Especial Silver	21.-
Réserva de Don Julio, Reposado	22.-
Grand Mezcal, La Escondida	24.-

R H U M / C A C H A C A

35° à 45° / 4cl

Brésil

Cachaça Leblon	20.-
----------------	------

Guatemala

Zacapa 23 ans	29.-
---------------	------

Cuba

Havana Club Anejo 3 ans	21.-
Havana Club Anejo 7 ans	28.-
Havana Club Seleccion del Maestro	29.-

Carribbean

Rum Kraken Black Spiced	24.-
-------------------------	------

Martinique

Trois rivières 2001	28.-
J. Bally 2000	22.-
J.M. 1999	55.-

Porto Rico

Bacardi Superior	20.-
------------------	------

W H I S K Y E C O S S A I S

B L E N D

40° à 43° / 4cl

Ballantine's Finest	20.-
J&B	20.-
Chivas Regal 12 ans	23.-
Chivas Regal 18 ans	31.-
Johnnie Walker Red Label	20.-
Johnnie Walker Black Label	24.-
Johnnie Walker Celebrity	44.-
Johnnie Walker Blue Label	55.-

S I N G L E M A L T

Islay

Lagavulin 16 ans	21.-
Laphroaig 10 ans	21.-
Ardbeg 10 ans	24.-
Caol Ila Distillers Edition	29.-

Isle of skye

Talisker 10 ans	21.-
-----------------	------

Highland

Glenmorangie 10 ans	21.-
Glenmorangie 18 ans	30.-
Oban 14 ans	22.-

Speyside

Cragganmore 12 ans	21.-
The Glenlivet 12 ans	22.-
The Glenlivet 15 ans	25.-
The Glenlivet 18 ans	30.-
The Glenlivet 16 ans Nadurra	31.-
Macallan Fine Oak 12 ans	27.-
Macallan Estate Reserve, The 1824 Collection	45.-

W H I S K E Y I R L A N D A I S

40° à 47° / 4cl

Bushmills Black Bush	20.-
----------------------	------

W H I S K Y C A N A D I E N

Canadian Club 20.-

W H I S K E Y A M E R I C A I N

Jack Daniel's 20.-

Maker's Mark 20.-

Bulleit Rye 24.-

W H I S K Y J A P O N A I S

Nikka Pure malt Black 24.-

C O G N A C 40° / 4cl

Delamain XO Pale & Dry 28.-

Delamain Très Vénérable 65.-

Hennessy Fine de Cognac 20.-

Hennessy XO 31.-

Hennessy Paradis 50.-

Hennessy Paradis Imperial 245.-

Hennessy Cuvée Richard 290.-

Rémy Martin VSOP 20.-

Rémy Martin XO 31.-

Rémy Martin Louis XIII 240.-

C A L V A D O S 40° à 42° / 4cl

Lecompte 12 ans 20.-

Lecompte 25 ans 34.-

A R M A G N A C 40° à 48° / 4cl

A R M A G N A C

Château de Pellehaut, Ténarèze 10 ans 20.-

B A S A R M A G N A C

Laubade 1990 29.-

Laubade 1978 31.-

Laubade 1960 78.-

Laubade 1946 150.-

Laubade 1908 170.-

EAUX - DE - VIE DE FRUITS

40° à 45° / 4cl

Kirsch Dettling	16.-
Abricotine Morand	16.-
Williamine Morand	16.-
Framboise Morand	16.-
Pruneau Morand	16.-
Mirabelle Paccot	16.-
Vieille Prune Roque	21.-

M A R C / G R A P P A

40° à 50° / 4cl

Marc de Bourgogne	16.-
Grappa Tignanello	21.-
Grappa Berta Riserva del Fondatore, Paolo Berta	30.-

L I Q U E U R S / C R E M E S

19.5° à 54° / 4cl

Amaretto di Saronno	16.-
Baileys	16.-
Bénédictine	16.-
B & B	16.-
Cointreau	16.-
Pimm's N°1 Cupp	16.-
Chambord	16.-
Drambuie	16.-
Fernet Branca	14.-
Galliano	16.-
Get 27	16.-
Kahlua	16.-
Limoncello Artisanal, Bouchello	16.-
Mandarine Napoléon	16.-
Marie Brizard Anisé	14.-
Ramazotti	14.-
Sambucca Molinari	16.-
Jägermeister	16.-
Grand Marnier Cordon Rouge	16.-
Chartreuse Verte V.E.P/ Jaune V.E.P	31.-

J U S D E F R U I T S

J U S E T N E C T A R S

Ananas / Cranberry / Pêche / Pomme	9.- / 3dl
Raisin rouge / Poire	8.- / 2dl

J U S E T N E C T A R S D E M O N S I E U R P A T R I C K F O N T

Fraise / Mangue	12.-/2.5dl
Tomate	10.-/2.5dl

J U S F R A Î C H E M E N T P R E S S E S

Citron / Orange / Pamplemousse / Carotte	12.- /3dl
--	-----------

J U S B I E N E T R E

Jus vert (kiwi, concombre, pomme)	18.-
Jus santé (carotte, orange, gingembre)	16.-

M I N E R A L E S

E A U X M I N E R A L E S P L A T E S

Evian, Henniez bleue	8.- / 5dl
----------------------	-----------

E A U X M I N E R A L E S G A Z E U S E S

Henniez verte, Badoit, San Pellegrino	8.- / 5dl
Perrier	8.- / 3.3dl

S O D A S

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zéro, Sprite, Fanta, Rivella rouge, Rivella bleu	8.- / 3.3dl
Ramseier	8.- / 3dl
Fever Tree Tonic, Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer	9.- / 2dl
San Pellegrino Bitter Rouge	8.- / 1dl
Red-Bull	10.- / 2.5dl
Thé froid maison nature (non sucré)	13.- / 2.5dl
Thé froid maison pêche ou citron	13.- / 2.5dl

C A F E S , C H O C O L A T S & I N F U S I O N S

SELECTION DE CAFES

Café, Espresso, Ristretto	7.-
Espresso aromatisé (caramel, cannelle, vanille)	7.-
Cappuccino/Cappuccino cannelle	10.-
Renversé	10.-
Café Viennois	10.-
Latte Macchiato	10.-

SELECTION DE CHOCOLATS

Ovomaltine	10.-
Caotina	10.-
Chocolat Viennois	12.-
Chocolat au lait "Blondel"	11.-

HOT DRINK COCKTAILS

I r i s h C o f f e e	
Irish Whiskey, café, sucre, crème liquide	24.-

B a i l e y ' s C o f f e e	
<i>Bailey's, Espresso, Sirop de pain d'épice, Crème liquide</i>	24.

G r o g P a l a c e	
<i>Havana Club 7 ans, thé blanc, miel, clou de girofle</i>	24.-

V i n c h a u d	
<i>Idéale pour se réchauffer à l'heure du goûter</i>	12.-

I N F U S I O N S

V e r v e i n e	10.-
Antistress, réduit les troubles digestifs et du sommeil. <i>Stress releasing, helps with digestion and sleep.</i>	

M e n t h e f r a i c h e	10.-
Riche en antioxydants et en fer. <i>Rich in antioxidants and iron.</i>	

C a m o m i l l e	10.-
Calmante, anti inflammatoire, adoucissante, anti insomnie. <i>Calming, anti-inflammatory and appeasing, recommended against insomnia.</i>	

T i l l e u l	10.-
Excellent remède contre la grippe, le rhume et la migraine. <i>Will help fight the flu, a bad cold or a migraine.</i>	

C y n o r h o d o n	10.-
Source de Vitamine C et en minéraux, aide digestive. <i>Rich in vitamin C and minerals, helps with digestion.</i>	

C A F E D O U C E U R S

Boisson chaude & mini assortiment sucré	18.-
<i>Hot beverage & assorted sweet bites</i>	

T H E S

THE BLANC

Bai Mu Dan (Chine) 10.-
Feuilles blanches et de bourgeons, goût de fruits des bois, noisette, châtaigne.
White Leaves and buds, berry, hazelnut and chestnut flavours.

THE S VERTS

Sencha (Japon) 10.-
Le traditionnel, goût d'herbes vertes, légère amertume.
The traditional, japanese green tea, grassy with a hint of bitterness

Sencha Jasmin (Japon) 10.-
Le must du thé jasmin, issu de la sélection des meilleures feuilles du thé vert
Premium Jasmin tea, made with the best green tea leaves.

Sencha Fukuju (Japon) 10.-
Cultivé au pied du mont Fuji, riche en Vitamines C. Idéal pour les régimes.
Grown on Mt Fuji's slopes Mont, Rich in vitamin C and ideal for diets.

Gen Maicha (Japon) 10.-
Mélange de thés verts et de grains de riz grillés, goût de noisettes très doux.
Green tea blend, roasted rice, light hazelnut flavour.

Honey Moon (Chine) 10.-
Magnifique mélange de thés verts chinois, arômes de cassis et fruits rouges.
Chinese green tea blend, blackcurrant and red berry flavours

THE S NOIRS

Earl Grey (Inde, Sri Lanka) 10.-
L'incontournable, mélange de thés noirs, aromatisé à la bergamote.
The original black tea blend scented with bergamot

English Breakfast (Inde, Kenya) 10.-
Mélange de thés noirs d'Assam, de Ceylan et du Kenya.
Black tea blend from Assam, Ceylan and Kenya.

Darjeeling (Inde) 10.-
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) 10.-
Issu des plateaux proches de l'Himalaya, goût corsé et subtilement épicé.
Grown at the foot of the Himalayas, a lightly spiced and full bodied tea.

Ceylan Pekoe (Sri Lanka) 10.-
Sélection des feuilles roulées de Thé de Ceylan, Il offre un goût délicat et doux.
Ceylan rolled tea leaves, a mild and delicate flavour.

THE NOIR FUME

Lapsang Souchong (Chine) 10.-
Goût boisé et fumé dû à son mode de séchage.
The drying method gives this tea its smoked, woody flavour

THE ROUGE

Rooibos (Afrique du Sud) 10.-
Issu de l'arbuste du même nom, dégage des notes fruitées et épicées.
Rooibos bush leaves, fruity and spicy flavours.