

POUR VOTRE PLAISIR, NOS BARMEN VOUS PROPOSENT  
UNE SÉLECTION DE COCKTAILS QUI S'INSPIRENT  
DES GRANDS CLASSIQUES REVISITÉS.  
VOUS TROUVEREZ AUSSI NOTRE LISTE DE VINS ET  
DE CHAMPAGNES.

OUR BARMEN ARE HAPPY TO PRESENT YOU A SELECTION OF  
COCKTAILS INSPIRED BY THE CLASSICS.  
YOU WILL ALSO FIND OUR WINES, CHAMPAGNES AND SPIRITS LIST.

# SOBER CLUB

25.-

Nous vous proposons une sélection originale de cocktails rafraîchissant et léger en alcool pour prolonger vos soirées.

Beau-Rivage Palace has created a unique range of refreshing Low Alcohol cocktails.

## EL SAVADOR. 16CL 11.82% VOL.

Cocktail rafraîchissant au Calvados Lecompte 12 ans, de thé vert aux arômes de pommes et pêches, Vermouth italien et jus de citron sur une note de caramel.

A refreshing combination of Calvados Lecompte 12 years-old, spiced up with green tea, apple, italian Vermouth fresh lemon juice and a subtle note of caramel.

## SEIYO. 12CL 8.00% VOL.

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

A fruity Sake combined with our homemade citrus shrub, are married with fresh Asian ginger and orange flower water.

## COOPER PRESTIGE. 12CL 8.67% VOL.

Le parfum du safran et de la fleur d'oranger donne une nouvelle dimension à cet espresso martini servi avec une douce note de Porto Tawny.

The whole team gives a new dimension of the Espresso Martini. Rare safran perfum is combined with orange flower and Tawny Port.

## ARDILLA SOUR. 14CL 14.00% VOL.

Un Sour aux douces notes de noisette du Frangelico, de fève de tonka et du fumé provenant du Mezcal La Escondida.

A typical Sour with soft nuts fragrance and tonka beans shaken with smoky La Escondida Mezcal.

## «D»TOXTAILS 25.-

Notre sélection de cocktails «detox» alcoolisés.

Our Detox Tipple selection.

### BEIN' GREEN. 18CL

Les bienfaits du concombre frais assaisonné et légèrement pimenté, shaké avec du sherry Tio Pepe, jus de citron vert, une pointe de sucre et de la Cachaça.

The benefits of cucumber slightly spicy, shaken with a dry Tio Pepe, fresh lime juice, and Brazilian Cachaca.

### POPPY SOUR. 12CL

Un duo étonnant coquelicot-carotte, accompagné de jus de citron, de sirop de cerise et Pisco.

Ce cocktail est parfait pour votre peau et vos papilles.

An astonishing combination of poppy flower and carrot, married to lemon juice, dark cherry syrup and Pisco.

A mouth-watering skin-care cocktail.

### SELENON. 18CL

Céleri fraîchement pressé avec du thé jasmin, de la crème de pêche, du jus de citron parfumé à une grappa blanche et à un rhum aux douces saveurs de l'océan.

Freshly pressed celery, jasmin tea, peach liqueur, freshly squeezed lemon juice. Shaken with white Grappa, and Cuvée de l'Océan rhum.

# TIME AFTER TIME 25.-

Quelques recettes old school mais toujours agréables à (re)découvrir !

Our timeless vintage cocktails.

## EL PRESIDENTE #3. 10CL

Une variante du classique adaptée du «Trader Vic's Bartender's Guide».  
Rhum Havana Club 3 ans, Noilly Prat, Cointreau et sirop de grenadine.

Based on «Trader Vic's Bartender's Guide».

Havana 3 years-old, Noilly Prat, Cointreau and grenadine syrup.

## DE LA LOUISIANNE. 10CL

Cocktail maison du Restaurant «De la Louisiane», un restaurant français réputé de La Nouvelle-Orléans célèbre pour sa cuisine créole.  
Bulleit Rye, Cocchi Vermouth, Peychaud bitter rincé à l'absinthe Larusée.

Infamous home drink of «De La Louisiane» french Restaurant in  
New-Orleans.

Bulleit Rye Whiskey, Cocchi Vermouth, Peychaud Bitter,  
served in a Absinthe rinsed glass.

## THE REAL GEORGIA MINT JULEP. 10CL

Recette tirée de l'ouvrage de Jerry Thomas «The Bar-Tender's Guide»  
publié en 1862.

Cognac, Crème de pêche, Sucre blanc et quelques feuilles de menthe.

Based on a recipe from Jerry Thomas «The Bar-Tender's Guide» published  
in 1862.

Cognac, crème de pêche, white sugar, fresh mint leaves.

# HALL OF FAME

25.-

The BAR Bestsellers.

## CITY LIGHTS. 9CL

Une ode à Charlie Chaplin, qui visitait régulièrement le Beau-Rivage Palace... Mélange de Sloe gin, de citron 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 Kraken et crème de poire ajoutés à la fraîcheur du jus de pomme et citron vert.

La limonade maison rafraîchit ce cocktail.

A tribute to the city of New-Orleans city.

Kraken Rhum is combined to lime juice, pear liqueur, an apple juice refreshed by our homemade limonade.

## 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 flower water and lemon juice.

# BARREL-AGED

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. 8CL

Bourbon, vermouth italien maison, bitter à l'orange,  
bitter Jerry Thomas et un zeste d'orange.

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

## NEGRONI. 9CL

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

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

# MARTINI TROLLEY

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. 8CL

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

# VIRGIN CLUB 17.-

## OUCHY LA VERTE. 12CL

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

Pressed apple is mixed with fresh mint, citrus juice and cucumber shavings before being topped with soda. Served tall over ice.

## LE LAC NESS. 12CL

L'amertume douce du kumquat et du pamplemousse accompagnée de sirop de cerise, de jus de citron et d'un thé parfumé à la pêche.

Légère effervescence avec la limonade maison.

The delightful bitterness from kumquats and grapefruit is combined wisely with dark cherry syrup. Enhanced by fresh lemon juice and peach flavoured tea. Sparkled by our homemade limonade.

## LES AMANTS DU FLORE. 12CL

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

Spices tea is accomodated to lemon juice. Then sweetened with coconut, and enhanced by orange blossom water.

## RICH MIX. 12CL

Les parfums exotiques de la mangue et de l'ananas accompagnent le jus de citron vert, le sucre brun et le jus de pomme.

Exotic fruit flavours of mango and pineapple are vigorously shaken with brown sugar, freshly squeezed lime and the apple juice.

## ROUGE DÉSIR. 12CL

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 de ces bouteilles d'exception et de la conserver à votre nom dans notre «bottle keep».

Elle pourra vous être servie dans l'une de nos carafes en cristal.

Seul quelques places sont disponibles.

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 availability.

Absinthe Larusée Bleue. 55% vol. 70cl	250.-
Absolut Elyx. 40% vol. 70cl	350.-
Beefeater Crown Jewel. 50% vol. 100cl	620.-
Jose Cuervo La Reserva de la Familia. 40% vol. 70cl	550.-
Patron Gran Burdeos. 40% vol. 70cl	1100.-
Appleton 21 ans. 43% vol. 70cl	475.-
Havana Club Maximo. 40% vol. 70cl	3500.-
Dalmore 15 ans King Alexander III. 40% vol. 70cl	550.-
Mortlach 18 ans. 43.4% vol. 70cl	790.-
Bowmore White 1964. 42.8% vol. 70cl	7500.-
Darroze Chemin de Busquet 1961. 44.5% vol. 70cl	850.-
Larressingle 1908. 40.0% vol. 70cl	2100.-
Bourgoin Brut de Fût 1994. 55,3% vol. 35cl	350.-
Léopold Gourmel La Quintessence. 42% vol. 70cl	2500.-
Hennessy Paradis Imperial. 40% vol. 70cl	4200.-
Rémy Martin Louis XIII. 40%vol. 70cl	4200.-
L'Or de Jean de Martell. 40% vol. 70cl	4500.-
Hubert de Polignac L'Héritage du Prince. 41% vol. 70cl	4500.-



# LA SÉLECTION DE CHAMPAGNE

## LA BOUTEILLE

### BLANC

#### BRUT NON MILLÉSIMÉ

Veuve Clicquot Brut. 75cl	150.-
Bollinger Special Cuvée. 75cl	185.-
Laurent-Perrier Ultra Brut. 75cl	185.-
Ruinart Blanc de Blancs. 75cl	195.-
Ruinart Blanc de Blancs. 150cl. Magnum	420.-
Bérèche Reflets d'Antan. 75cl	360.-
Krug Grande Cuvée. 75cl	490.-

#### BRUT MILLÉSIMÉ

Laurent-Perrier Brut Millésimé, 2007. 75cl	205.-
Taittinger Comtes de Champagne, 2006. 75cl	370.-
Deutz, Amour de Deutz, 2005. 75cl	370.-
Dom Pérignon, 2006. 75cl	475.-
Louis Roederer Cristal, 2009. 75cl	550.-
S de Salon, 1999. 75cl	640.-

### ROSÉ

#### BRUT NON MILLÉSIMÉ

Billecart-Salmon Brut Rosé. 75cl	195.-
Gosset Grand Rosé. 75cl	195.-
Bollinger Rosé Brut. 75cl	290.-
Laurent-Perrier Rosé. 75cl	195.-
Laurent-Perrier Rosé. 150cl. Magnum	400.-

#### BRUT MILLÉSIMÉ

Dom Pérignon Rosé, 2004. 75cl	980.-
Louis Roederer Cristal Rosé, 2006. 75cl	1200.-

# NOTRE COLLECTION PERRIER-JOUËT

## A LA COUPE

1 DL

Perrier-Jouët Grand Brut.	23.-
Perrier-Jouët Blason Rosé.	26.-
Perrier-Jouët Blanc de Blancs.	32.-
Kir Royal (Cassis, Mûre, Pêche, Framboise, Violette).	25.-

## A LA BOUTEILLE

Perrier-Jouët Grand Brut. 75cl.	140.-
Perrier-Jouët Blanc de Blancs. 75cl.	210.-
Perrier-Jouët Grand Brut. 150cl. Magnum.	280.-

## BELLE ÉPOQUE

Perrier-Jouët Belle Epoque, 2008. 75cl.	250.-
Perrier-Jouët Belle Epoque, Edition Makuto Azuma, 2004. 75cl.	540.-

## ROSÉ

Perrier-Jouët Blason Rosé. 75cl.	195.-
Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé, 2004. 75cl.	630.-

## BLANC DE BLANCS

Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs, 2000. 75cl.	650.-
Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs, 2002. 75cl.	985.-

# LA SÉLECTION DE VINS AU VERRE

## VIN BLANC

	1 DL	BT
Doral, Ch. Dugon. 75 cl.	10.-	60.-
Aigle, Clos du Crosex Grillé, Réserve, B. Cavé/Ph. Gex. 70cl.	13.-	80.-
Petite Arvine, Ch. Bonvin. 75 cl.	14.-	90.-
Puligny-Montrachet, Domaine Bachelet-Monnot. 75 cl.	24.-	150.-

## KIR VIN BLANC

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

## VIN ROUGE

Gamay, Grande Réserve, Les Romaines, Les Frères Dutruy. 75 cl.	14.-	90.-
Lo Graffion Cave des Cailles, C. Flaction. 75 cl.	19.-	120.-
Vinos de Madrid, Licinia. 75cl.	15.-	95.-
2004 Pessac-Leognan, Château Malartic-Lagravière. 75 cl.	23.-	140.-

## VIN ROSÉ

Côtes de Provence, Whispering Angel, Château D'Esclans. 75cl.	11.-	65.-
---	------	------

## VIN LIQUOREUX

Jurançon, Clos Uroulat, Ch. Hours. 75cl.	14.-	85.-
--	------	------

## SAKÉ

Midori Junmai Ginjo, Chiyonokame. 72cl.	15.-	90.-
---	------	------

Pour un plus grand choix de vins, n'hésitez pas à demander la carte des vins du «Café Beau-Rivage» .

For a larger choice of wines, please ask the «Café Beau-Rivage» wine list.

## LES APÉRITIFS

4 CL

Noilly Prat Extra Dry. 18% vol. Carpano Antica Formula. 16.5% vol.	14.-
Martini Rosso. 15% vol. Martini Bianco. 15% vol.	14.-
Cocchi Vermouth di Torino. 16% vol. Cocchi Americano Bianco. 16.5% vol.	14.-
Fernet Branca. 39% vol. Branca Menta. 28% vol.	14.-
Campari. 23% vol. Aperol. 11% vol. Gran Classico. 16% vol.	14.-
Ramazotti. 30% vol. Suze. 20% vol. Cynar. 16.5% vol.	14.-
Lillet Blanc. 17% vol. Lillet Rosé. 17% vol.	16.-

## LES ANISÉS

4 CL

Pastis 51. 45% vol. Ricard. 45% vol. Anisette Marie Brizard. 25% vol.	14.-
Absinthe Kübler. 53% vol.	16.-
Pastis Larusée. 45% vol.	17.-
Absinthe Larusée Bleue. 55% vol.	24.-
Absinthe Larusée Verte. 65% vol.	28.-

## LES PORTOS LES SHERRIES

4 CL

Tio Pepe. 15% vol.	14.-
Ramos Pinto Blanc. 19.5% vol.	14.-
Ramos Pinto Tawny 10 ans. 20% vol.	16.-
Ramos Pinto Tawny 20 ans. 19.5% vol.	20.-
Ramos Pinto Vintage, 1982. 20% vol.	29.-

## LES BIÈRES

3.3 DL

<b>BIERES SUISSES ARTISANALES</b>	12.-
Docteur Gab's, Lausanne, Suisse. 5% vol.- 8% vol.	
Houleuse (Blanche). Pépète & Tempête (Blondes). Chameau (Ambrée).	
La Nébuleuse, Lausanne, Suisse. 6% vol.- 7.5% vol.	
Embuscade (Indian Pale Ale). Malt Capone (Robuste Porter).	

<b>BIERES INTERNATIONALES</b>	10.-
Heineken (Hollande). 5% vol.	
Clausthaler sans alcool (Allemagne). 0,5% vol.	

# LA SÉLECTION DE WHISKIES

4 CL

## LES IRLANDAIS

Bushmills Black Bush. 40% vol.	20.-
Redbreast 15 ans. 46% vol.	30.-
Bushmills 21 ans Three Wood. 40% vol.	45.-

## LES AMERICAINS

Bulleit Bourbon. 45% vol.	20.-
Maker's Mark. 45% vol.	20.-
Jack Daniel's. 40% vol.	20.-
Jim Beam Rye. 40% vol.	20.-
Elijah Craig 12 ans. 47% vol.	22.-
Bulleit Rye. 45% vol.	24.-
Knob Creek 9 ans. 50% vol.	26.-
Booker's. 64% vol.	32.-
Pikesville Straight Rye. 55% vol.	36.-

## LES JAPONAIS

Nikka From The Barrel. 43% vol.	24.-
Nikka Miyagikyo 12 ans. 45% vol.*	38.-
Togouchi 18 ans. 43,8% vol.*	55.-
Komagatake 2011 The Revival. 58% vol.*	75.-
Nikka Yoichi 15 ans. 45% vol.*	82.-

## LE CANADIEN

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

## LE FRANÇAIS

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

\*Quantité limitée

# LA SÉLECTION DE WHISKIES

2CL

4CL

## LES MALTS ECOSSAIS

### LOWLAND

Auchentoshan Three Wood. 43% vol. 26.-

### CAMPBELTOWN

Sprinbank 18 ans. 46% vol. 36.-

### ILE DU JURA

Isle of Jura Superstition. 43% vol. 23.-

### ILE D'ARRAN

Arran 10 ans. 46% vol. 21.-

### ILES ORCADES

Highland Park 18 ans. 43% vol. 38.-

Highland Park 30 ans. 48,1% vol. 63.- 125.-

### ILE DE SKYE

Talisker 10 ans. 45,8% vol. 21.-

Talisker 25 ans. Bottled 2009. 54,8% vol. 72.-

### ILE D'ISLAY

Ardbeg 10 ans. 46% vol. 24.-

Caol Ila Distillers Edition. 43% vol. 29.-

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

Lagavulin Distiller's Edition 1998. 43% vol. \* 35.-

Octomore 07.4 Virgin Oak. 61,2% vol. 65.-

Laphroaig 10 ans. 40% vol. 21.-

Laphroaig Triple Wood. 48% vol. 30.-

Laphroaig 25 ans, Edition 2014. 45,1% vol. \* 95.-

Port Ellen 32 ans, 12th Release. 52,5% vol. \* 155.- 310.-

\*Quantité limitée

## HIGHLAND

2CL

4CL

Oban 14 ans. 43% vol.		22.-
Dalwhinnie Distillers Edition Oloroso Finish. 43% vol.		26.-
Glenmorangie 18 ans. 43% vol.		30.-
Old Pulteney 17 ans. 46% vol.		33.-
Dalmore 15 ans King Alexander. 40% vol.		48.-

## SPEYSIDE

Cragganmore 12 ans. 40% vol.		21.-
Linkwood 15 ans. 43% vol.		32.-
Balvenie 15 ans Single Barrel Sherry Cask, 47.8% vol.		40.-
Mortlach 18 ans. 43.4% vol.		52.-
Glenfarclas 105 20 ans. 60% vol. *		55.-
The Glenrothes, John Ramsay Legacy. 46.7% vol.	93.-	185.-
Aberlour A'Bunadh. 60.4% vol.		31.-
Aberlour 16 ans. 43% vol.		31.-
Glenfiddich 21 ans Gran Reserva. 40% vol.		36.-
Glenfiddich 21 ans Winter Storm «Swiss Deluxe Hotels Edition». 40% vol.		42.-
Macallan 18ans, Fine Oak. 43% vol. *		75.-
Macallan 25 ans, Sherry Oak. 43% vol. *	125.-	250.-
The Glenlivet 12 ans. 40% vol.		22.-
The Glenlivet 15 ans. 40% vol.		25.-
The Glenlivet 18 ans. 43% vol.		30.-
The Glenlivet Nadurra Oloroso. 60.7% vol.		31.-

## LES BLENDS ÉCOSSAIS

Ballantine's. 40% vol.		20.-
J & B. 40% vol.		20.-
Big Peat Small Batch. 46% vol.		26.-
Compass Box Flaming Heart. 48.9% vol.		45.-
Johnnie Walker Black Label. 40% vol.		24.-
Johnnie Walker Blue Label. 40% vol.		55.-
Johnnie Walker 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.-
Royal Salute 62 Gun Salute. 43% vol.	168.-	335.-

\*Quantité limitée

## LES GINS

4 CL

Beefeater. 40% vol.	20.-
Beefeater 24. 45% vol.	24.-
Beefeater Crown Jewel. 50% vol.	28.-
Tanqueray. 47.3% vol.	21.-
Tanqueray Ten. 47.3% vol.	27.-
Bombay Sapphire. 40% vol.	21.-
Hayman's Old Tom Gin. 40% vol.	21.-
Sloe Gin Gordon's. 26% vol.	21.-
Plymouth Navy Strength. 57% vol.	22.-
The Botanist. 46% vol.	22.-
Hendrick's. 41.4% vol.	22.-
Gin Mare. 40% vol.	24.-
Sipsmith. 41.6% vol.	24.-
Monkey 47. 47% vol.	27.-
Chase Elegant. 48% vol.	30.-
Ki No Bi. 45.7% vol.	32.-

## LES VODKAS

4 CL

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

## LES PISCOS

4 CL

Demonio de los Andes. 44% vol.	20.-
La Perùana Acholado 3 cépages. 42% vol.	32.-

## LES CACHAÇAS

4 CL

Cachaça Leblon. 40% vol.	20.-
Cachaça Leblon Reserva Especial. 40% vol.	29.-



# LES RHUMS

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.-
Trois Rivières, Cuvée de l'Océan. 42% vol.	20.-
Trois Rivières 2001. 42% vol.	28.-
Trois Rivières Cuvée Princesse. 43% vol.	56.-
Angostura 1919. 40% vol.	22.-
Bally 2000. 40% vol.	22.-
A1710 La Perle 2016. 55.2% vol.	23.-
The Kraken Black Spiced Rum. 40% vol.	24.-
Bacardi 8 ans. 40% vol.	29.-
Zacapa 23 ans. 40% vol.	29.-
Zafra Master Reserve 21 ans. 40% vol.	29.-
El Dorado 15 ans. 43% vol.	31.-
Mount Gay 1703 Old Cask. 43% vol.	36.-
Bielle Liberation 6 yo «Rhum Rhum» de Capovilla. 45% vol.	40.-
Appleton 21 ans. 43% vol.	45.-
Clément XO. 44% vol.	55.-
Neisson 15 ans. 44.7% vol.	72.-

# LES TÉQUILAS LE MEZCAL

2 CL

4 CL

Jose Cuervo Especial Silver. 40% vol.	21.-
Jose Cuervo La Reserva de la Familia. 40% vol.	52.-
Reserva de Don Julio, Reposado. 38% vol.	22.-
Don Julio Añejo 1942. 38% vol.	45.-
Herradura Silver. 40% vol.	22.-
Herradura Añejo. 40% vol.	25.-
Patron Gran Burdeos. 40% vol.	55.- 110.-
Grand Mezcal, La Escondida. 40% vol.	24.-

# NOTRE PARADIS

LES COGNACS	2 CL	4 CL
A.E. Dor VS. 40% vol.		20.-
A.E. Dor Cigares Réserve. 42% vol.		45.-
A.E. Dor n°7. 42% vol.	65.-	130.-
Bourgoin Brut de Fût 1994 Dame Jeanne. 43% vol.		64.-
Hennessy XO. 40% vol.		31.-
Hennessy Paradis. 40% vol.		50.-
Léopold Gourmel L'Age des Fleurs. 42% vol.		45.-
Léopold Gourmel La Quintessence. 42% vol.	83.-	165.-
Rémy Martin VSOP. 40% vol.		20.-
Rémy Martin XO. 40% vol.		31.-
Rémy Martin Louis XIII. 40% vol.	120.-	240.-
Martell Cordon Bleu. 40% vol.		39.-
L'Or de Jean de Martell. 40% vol.	175.-	350.-
Hardy XO. 40% vol.		31.-
Hardy Les Noces d'Or. 40% vol.		45.-
Delamain 1969. 40% vol.		65.-
Hubert de Polignac La Réserve du Prince. 40% vol.	55.-	110.-

## LE PEDRO XIMÉNEZ

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

LES ARMAGNACS		4CL
Darroze Les Grands Assemblages 8 ans. 43% vol.		20.-
Château Laubade 1990. 40% vol.		29.-
Château Laubade 1978. 40% vol.		31.-
Baronne Jacques de Saint Pastou 1972. 40% vol.		38.-
Darroze Chemin de Busquet 1961. 45% vol.		45.-
Larressingle 1908. 40% vol.	60.-	120.-

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

# LES GRAPPAS

Nonino Picoli ( Vénétie ). 50% vol.	25.-
Paolo Berta Riserva ( Piémont ). 44% vol.	30.-

# EAUX-DE-VIE DE FRUITS

## ALEX PACCOT

Mirabelle, Poire William, Abricot, Coing. 40% - 56% vol.	16.-
--	------

## MORAND

Abricotine, Williamine, Framboise. 40% - 56% vol.	16.-
---	------

## ROQUE

Vieille Prune. 41% vol.	21.-
-------------------------	------

## MOUTON ROTSCCHILD

La Prune. 42% vol.	49.-
--------------------	------

## MARCEL WINDHOLTZ

Framboise Sauvage. 45% vol.	30.-
-----------------------------	------

# LIQUEURS

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. 25% vol.	16.-
Pimm's n 1 Cup. 25% vol.	16.-
Sambucca. 40% vol.	16.-
Grand Marnier Cordon Rouge. 40% vol.	16.-
Grand Marnier Cuvée du Centenaire. 40% vol.	19.-
Grand Marnier Cuvée du Cent-Cinquantenaire. 40% vol.	42.-
Grand Marnier La Quintessence. 40% vol.	190.-
Chartreuse Verte. 55%vol.	20.-
Chartreuse Jaune Cuvée des M.O.F.S. 45% vol.	23.-
Chartreuse Verte VEP. 54% vol. / Jaune VEP. 42% vol.	31.-
Chartreuse Jaune 9e Centenaire. 42% vol.	31.-
Chartreuse Verte ou Jaune Tarragona. 54% vol. les 2cl	75.-

# JUS DE FRUITS

Jus de fruits. 20cl	9.-
Poire, Cranberry, Pomme	
Jus de fruits naturels des Ateliers Patrick FONT. 25cl	12.-
Abricot, Ananas, Pêche de vigne, Tomate rouge, Mangue, Fraise	

# JUS FRAÎCHEMENT PRESSÉS

Citron, Orange, Pamplemousse, Carotte, Pomme	12.- / 2dl
--	------------

# EAUX MINÉRALES

## EAUX MINÉRALES PLATES

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

## EAUX MINÉRALES GAZEUSES

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

# SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zéro, Sprite, Fanta, Rivella rouge, Rivella bleu	8.- / 3.3 dl
Ramseier	8.- / 3dl
San Pellegrino Bitter Rouge	8.- / 1dl
Fever Tree Tonic Water, Ginger Ale	9.- / 2dl
Fever Tree Ginger Beer, Lemon tonic	9.- / 2dl
Red-Bull	10.- / 2.5dl

## LIMONADE MAISON 2DL 12.-

Notre recette de ce grand classique, servie dans un tumbler sur glace.  
Our homemade limonade. Served tall over ice.

## ICE TEA FAÇON BRP 2DL 12.-

Citron, citron vert, pêche, framboise.  
Our homemade Ice tea: lemon, lime, peach or raspberry.

# BOISSONS CHAUDES

## SELECTION DE CAFES

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

## SELECTION DE CHOCOLATS

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

## SELECTION DE THES 10.-

### NOIRS

Darjeeling  
English Breakfast  
Amants

### PARFUMÉS

Earl Grey  
Green Jasmin

### VERTS

Sencha  
Geisha cerise  
Alizés

## SELECTION DE TISANES 10.-

Verveine  
Camomille  
Tilleul Menthe  
Tilleul

# A PARTAGER TO BE SHARED

Toast melba aux artichauts et jambon Pata Negra. 18.-  
Melba toast with artichoke and Pata Negra ham.

Guacamole aux piments d'Espelette et corn tacos. 18.-  
Guacamole with Espelette pepper and corn tacos.

Rouleaux de printemps aux légumes et basilic thaï. 26.-  
Vegetables and thaï basil spring rolls.

Pressé de foie gras aux dattes Medjoul, pastilla aux fruits secs. 28.-  
Foie gras in the dates Medjoul, pastilla of dried fruits.

La sélection du Restaurant Japonais Miyako. *(sauf Dimanche).* 28.-  
Japanese Miyako Restaurant food selection. *(except Sunday).*

Ardoise Valaisanne et du Pays d'en Haut. 32.-  
«Valaisanne and Pays d'en Haut» cold meat assortment.

Coeur de saumon fumé d'Ecosse. 34.-  
Philadelphia aux fines herbes, Bagel.  
Smoked salmon from Scotland, Philadelphia with herbs, Bagel.

Caviar D'Oscietre prestige 30g (sur demande). 220.-  
Caviar Impérial Gold (sur demande). 270.-

## LES DOUCEURS

Notre pâtisserie du jour. 19.-  
The pastry of the day.

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

# LA SÉLECTION DE CIGARES

## BOLIVAR

Belicosos Finos 22.-

## COHIBA

Robusto 31.-

## HOYO DE MONTERREY

Epicure n°2 21.-

## H.UPMANN

Half Corona 7,50.-

Magnum 50 29.-

## JUAN LOPEZ

Seleccion N°2 19.-

## MONTECRISTO

Media Corona 10.-

N°4 15.-

Open Master 21.-

Edmundo 23.-

## PARTAGAS

Serie D6 14.-

Serie D4 22.-

Serie P2 24.-

Lusitanias 33.-

## ROMEO Y JULIETTA

Cedros n°3 14.-

Petit Churchill 15.-

Short Churchill 20.-

Piramides Anejados 32.-

## TRINIDAD

Reyes 15.-