

VINS & CHAMPAGNES

| Champagnes | 1dl | Btl | Mag |
|--|--------|-------|-------|
| Louis Roederer Brut Premier | 24.- | 140.- | |
| Laurent-Perrier Brut Rosé | 27.- | 195.- | |
| Vin Blanc Suisse | | | |
| Lavaux, Dézaley, Guéniétaz, Ch. Chappuis | 11.- | 65.- | |
| Vin Blanc Français | | | |
| Vallée de la Loire, Pouilly-Fumé, La Moynerie, Michel Redde, 2017 | 14.- | 85.- | |
| Vins Rosés Suisse | | | |
| La Côte, Rosé de Pinot Noir, Les Frères Dutruy | 9.50.- | | 110.- |
| La Côte, Blanc & noir, Domaine H. Cruchon | 9.- | 54.- | |
| Vin Rosé Français | | | |
| Côtes de Provence, M-G, Grande Cuvée, Maison Gutowski, 2019 | 11.- | | 130.- |
| Vin Rouge Suisse | | | |
| Valais Humagne Rouge, John & Mike Favre | 12.- | 72.- | |

BIÈRES 33cl

(0.5% VOL. A 7% VOL.)

| | |
|---|------|
| Houleuse, Docteur Gab's (Blanche) | 12.- |
| Pépite, Docteur Gab's (Blonde) | 12.- |
| Embuscade, La Nébuleuse (Indian Pale Ale) | 12.- |
| Heineken | 10.- |
| Clausthaler Classic (sans alcool) | 10.- |

COCKTAILS AVEC ALCOOL

| | |
|---------------------------------|------|
| Apérol Spritz au Champagne 12cl | 25.- |
| Bloody Mary 12cl | 25.- |
| Mojito 12cl | 25.- |
| Piña Colada 12cl | 25.- |

COCKTAILS SANS ALCOOL

| | |
|--|------|
| Jus santé du moment Healthy juice of the day | 17.- |
| Jus vert du moment Green juice of the day | 17.- |
| Pool Lemonade Citron vert, citron jaune, cassonade, Henniez verte | 17.- |
| Berry Juice Fraises et framboises fraîches, jus de cranberry | 17.- |
| Spicy KA Carotte, orange, gingembre | 17.- |
| Copacabana Jus d'ananas, jus de citron, nectar de mangue, fruit de la passion | 17.- |
| Virgin Mojito Citron vert, menthe fraîche, limonade maison | 17.- |
| Thé glacé maison Homemade iced tea | 12.- |

SOFT DRINKS

| | |
|--|------|
| MINERALES (5dl) / SOFT DRINKS (4.5dl – 5dl) Henniez bleue, Henniez verte, Evian, San Pellegrino Coca Cola, light, zéro, Sprite, Nestea pêche, Fanta, Schweppes | 8.- |
| JUS DE FRUITS FRAIS (2dl) Orange / Citron / Carotte / Pamplemousse | 12.- |
| Jus de Tomate | 10.- |
| JUS « OPALINE » (2.5dl) 3 pommes / Abricot / Pomme-Sureau | 10.- |
| MILKSHAKES | 14.- |

BOISSONS CHAUDES

| | |
|--|-----|
| Café, expresso, ristretto, décaféiné, renversé | 6.- |
| Cappuccino & Latte | 8.- |
| Thés | 9.- |

SELECTION FRAICHEURS

| | |
|--|------|
| Tomate Noire de Crimée et burrata di bufala al pesto Black Crimea tomatoes and burrata di bufala with pesto | 28.- |
| Ceviche de thon rouge, avocat et jalapenos Red tuna ceviche with avocado and jalapenos pepper | 27.- |
| Assortiment de sushis, salade d'algues (12 pièces) Sushi selection, seaweed salad (12 pieces) | 36.- |
| Gaspacho Andalou au piment d'Espelette Andalusian gaspacho with Espelette pepper | 22.- |
| Salade César, poitrine de poulet fermier grillée Caesar salad with grilled farm chicken breast | 42.- |

SANDWICHES

| | |
|--|------|
| Club sandwich de poulet grillé Grilled chicken club sandwich | 32.- |
| Cheeseburger de bœuf Angus suisse, sauce barbecue Swiss Angus beef cheeseburger, barbecue sauce | 42.- |

POISSONS ET VIANDES

| | |
|---|------|
| Dos de bar de ligne en vierge d'artichauts et tomates séchées Line-caught seabass, with artichokes virgin oil and dried tomatoes | 56.- |
| Tagliata de grosses gambas sauvages au piment d'Espelette Wild king prawns tagliata with Espelette pepper | 52.- |
| Poitrine de poulet fermier bio, sauce chimichurri Grilled farmhouse breast chicken, chimichurri sauce | 42.- |
| Noisettes d'agneau des Alpes Suisses marinées à l'origan sauvage Swiss Alps lamb medallions marinated with wild oregano | 54.- |

SELECTION WELLNESS

| | |
|--|------|
| Cocktail de melon et pastèque au thé matcha Melon and watermelon cocktail with matcha tea | 26.- |
| Superfood salade, médaillons de thon rouge marinés au yuzu Superfood salad, red tuna medallions marinated with yuzu | 48.- |
| Poke bowl aux avocats et edamame, algues wakamé Poke bowl with avocado and edamame, seaweed wakame | 36.- |
| Taboulé de chou-fleur aux croquants de légumes d'été Cauliflower tabbouleh with crispy summer vegetables | 30.- |
| Poulpe à la plancha, houmous et sésame noire Grilled octopus, hummus and black sesame | 38.- |
| Dahl de lentille corail au lait de coco et coriandre fraîche Red Lentil dahl with coconut milk and fresh coriander | 32.- |
| Vegi Burger et légumes grillés au pesto Vegetarian burger and grilled vegetables with pesto | 42.- |
| Chia pudding au lait d'amande et fruits rouges Chia pudding with almond milk and mixed berries | 19.- |

DESSERTS

| | |
|--|------|
| Tarte au citron de Menton Tart with lemon from Menton | 14.- |
| Cheesecake Philadelphia « light » aux myrtilles Light cheesecake with blueberries | 16.- |
| Salade de fraises gariguettes, rafraîchie rhubarbe Gariguettes strawberries salad, rhubarb ice cream | 18.- |
| Moelleux chocolat Grand-Cru framboise Grand-Cru chocolate-raspberry soft cake | 18.- |
| Glace ou sorbet (la boule) : Vanille, café, chocolat, pistache, fraise, framboise, citron, passion, noix de coco Ice cream or sorbet (one scoop): Vanilla, coffee, chocolate, pistachio, strawberry, raspberry, lemon, passion fruit, coconut | 6.- |