

C H A M P A G N E S

A L A C O U P E 1 dl

Louis Roederer Brut Premier 24.-

Laurent-Perrier 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.-

2011 Perrier-Jouët Belle Epoque 250.-

2007 Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs 370.-

2008 Dom Pérignon 495.-

2008 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.-

Gosset Grand Rosé 195.-

Grandes Cuvées

2004 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
Dézaley, Guéniétaz, Ch. Chappuis, Lavaux	11.-	65.-
Petite Arvine, Collection Chandra Kurt, Provins	15.-	90.-
Pouilly-Fumé, La Moynerie, Michel Redde, Loire 2017	14.-	85.-
Marsannay, Domaine Geantet-Pansiot, Bourgogne 2017	19.50	120.-

Vins Rouges	d l	B t
Yvorne, Pinot Noir, Anne Müller, Chablais	17.-	110.-
Humagne Rouge, la Cave des Amandiers, Alexandre Delétraz	13.-	80.-
Château Poujeaux, Cru Bourgeois, Moulis, 2006	20.-	125.-

Vins Rosés	D l	Magnum
La Côte, Rosé de Pinot Noir, Les Frères Dutruy	9.50	110.-
Provence, Côtes de Provence, M-G, Grande Cuvée, Maison Gutowski, 2019	11.-	130.-

Vin Liquoreux	d l	B t
2017 Jurançon, Costa Darrère, 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.-
Cuvée Louis Roederer brut, crème de pêche, purée de pêche
- Kir Royal 27.-
*Cuvée Louis Roederer brut, liqueur de fruits au choix
(cassis, pêche, mûre, framboise)*
- Perfect Spritz 27.-
Cuvée Louis Roederer brut, Apérol, eau gazeuse

COCKTAIL CREATIONS

- La Vie en Rose 24.-
Lillet rosé, limonade, framboises fraîches
- Summer Lounge 24.-
*Vodka Absolut, Lillet rosé, Maraschino Luxardo, jus de cranberry,
purée de framboise, thym frais, sucre*
- Basil & Elderflower 24.-
*Gin Hendrick's, Saint-Germain, jus de pamplemousse,
jus de citron, basilic, sucre*
- Cucumber Sour 24.-
*Calvados Lecompte 12 ans, Gin Hendrix, concombre frais, jus de citron,
blanc d'œuf, sucre*
- Vanilla bean 24.-
*Rhum Havana 3 ans, Galliano vanille, sirop d'orgeat, fève de tonka,
bitter aromatique*
- Lemon Pearl 24.-
*Vodka Absolut, Limoncello Bouchello, purée de pêche, jus de lime,
Fever Tree au choix: Tonic Water / Ginger Ale / Ginger Beer*
- Oaxaca Touch 24.-
Mezcal Escondida, pamplemousse frais, sirop d'agave
- Frozé 19.-
*Rosé Pinot Noir des Frère Dutruy, fraise fraîche, sucre
(Existe en 4 déclinaisons : fraise / framboise / mûre / myrtille)*

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

E V A S I O N W E L L N E S S

- Vivaldi 16.-
*Jus de cranberry, jus de citron, framboise fraîche, mûre fraîche,
menthe fraîche*
- Bonne Mine 16.-
Thé vert, jus de pomme, gingembre frais, jus de citron
- Rivage Exotic 16.-
*Jus d'ananas, fruit de la passion frais, Fever Tree
Ginger Beer, Sirop d'agave.*

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)

Houleuse (blanche)	12.-
Pépité (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 di Nebbiolo Costa Russi, Gaja	18.-
Grappa Tignanello	21.-

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.-
Ramazzotti	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

Irish Coffee

Irish Whiskey, café, sucre, crème liquide	24.-
---	------

Bailey's Coffee

<i>Bailey's, Espresso, Sirop de pain d'épice, Crème liquide</i>	24.
---	-----

Grog Palace

<i>Havana Club 7 ans, thé blanc, miel, clou de girofle</i>	24.-
--	------

Cinnamon Cider

<i>Calvados Lecompte 12ans, jus de pomme, sirop de cannelle, crème fouettée cannelle</i>	24.-
--	------

INFUSIONS

Verveine	10.-
-----------------	------

Antistress, réduit les troubles digestifs et du sommeil.
Stress releasing, helps with digestion and sleep.

Menthe fraîche	10.-
-----------------------	------

Riche en antioxydants et en fer.
Rich in antioxidants and iron.

Camomille	10.-
------------------	------

Calmante, anti inflammatoire, adoucissante, anti insomnie.
Calming, anti-inflammatory and appeasing, recommended against insomnia.

Tilleul	10.-
----------------	------

Excellent remède contre la grippe, le rhume et la migraine.
Will help fight the flu, a bad cold or a migraine.

Cynorhodon	10.-
-------------------	------

Source de Vitamine C et en minéraux, aide digestive.
Rich in vitamin C and minerals, helps with digestion.

CAFE DOUCEURS

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.

S A L A D E S

- Salade César de poulet grillé aux épices tandoori 38.-
Caesar salad with grilled chicken and tandoori spices
-  Superfood Salade, 32.-
Quinoa, sucrine, épinard, avocat, graines de tournesol et airelles
Quinoa, sucrine lettuce, spinach, avocado, sunflower seeds and cranberries
- Cette salade peut être accompagnée de :*
- Blanc de poulet fermier grillé et houmous 46.-
Grilled chicken breast and hummus
- Gambas sauvages snackées, sauce yaourt à la menthe 48.-
Wild prawns "à la plancha" with yogurt and mint dressing
- Médallions de thon rouge marinés au yuzu et gingembre 48.-
Red tuna medallions marinated with yuzu and ginger


E Q U I L I B R E & B I E N - E T R E

-  Salade de quinoa et homard du Maine au pamplemousse rose 46.-
Quinoa salad and Maine lobster with grapefruit
-  Cocktail de melon et pastèque au thé matcha 26.-
Melon and watermelon cocktail with matcha tea
-  Poke bowl avocats et edamames, algues Nori 36.-
Poke bowl with avocado and edamame, Nori seaweed
-  Poulpe à la plancha, houmous au sésame noire 38.-
Plancha-grilled octopus, hummus and black sesame
-  Veggie burger, légumes grillés au pesto 42.-
Vegetarian burger with grilled vegetables and pesto
-  Chia pudding au lait d'amande et fruits rouges 19.-
Chia pudding with almond milk and mixed berries

S O U P E S

- Gaspacho de tomate 24.-
Tomato chilled soup

A R T O F S N A C K

- Ardoise de charcuterie du pays de Vaud 38.-
Canton of Vaud cold cut selection
-  Tomme de Rougemont affinée, noix et raisins 26.-
Rougemont tomme cheese, walnuts and grapes
- Gambas panées au panko, salade de papaye verte et mangue 26.-
King prawns breaded with panko breadcrumbs, green papaya and mango salad

B E S T O F L O B B Y

Club Traditionnel

Poulet bacon / *chicken and bacon* 32.-

Club Végétarien

Légumes grillés à l'huile d'olive / *grilled vegetables with olive oil* 32.-

Croque-Monsieur Lobby

Jambon à l'os et vieux Gruyère 29.-
Ham on the bone and aged Gruyère cheese

Cheeseburger Palace

Frites vaudoises / *Local french fries, barbecue sauce* 42.-

Chawarma d'Agneau

Salade fatouche / *Lamb chawarma, fatouche salad* 41.-

Perches & Chips de Loé

Purée de petit pois, sauce tartare / *Mashed peas, tartare sauce* 42.-

F R O M O U R R E S T A U R A N T S



Tartare de bœuf 44.-
Beef tartare



Garganelli fraîches aux moules safranées 38.-
et courgettes violon
*Fresh garganelli with saffron-flavoured mussels and
violin courgettes*



Maki Nigiri, salade d'algues 32.-
Maki Nigiri, seaweed salad

*Nos viandes et volailles proviennent exclusivement de Suisse et de France.
Our meat and poultry are exclusively from Switzerland and France.*

L E S D E S S E R T S

Moelleux chocolat Grand-Cru framboise 21.-
Grand-Cru chocolate-raspberry soft cake

Cheesecake fraise 19.-
Strawberry cheesecake

Dessert du jour / *Dessert of the day* 14.-

Assortiment de mignardises tea-time / *Tea-time assortment* 12.-

Glaces & sorbets / *Ice cream & Sorbet* 6.-
Vanille, café, chocolat, pistache / *Vanilla, Coffee, Chocolate, Pistachio*
Citron, Passion, Coco, Fraise / *Lemon, Passion fruit, Coconut, Strawberry*

*Nos desserts sont à disposition à l'entrée du Lobby dans notre charriot à desserts
Our desserts are available in our dessert's trolley by the entrance*

C A R T E E N F A N T

Connaissez-vous Bori ? / Do you know Bori ?

P L A T S F R O I D S

Mini club sandwich de poulet et frites 18.-
Small chicken club sandwich and French fries

Assiette du petit Valaisan 18.-
Small assortment of cured meat from Wallis

P L A T S C H A U D S

Spaghetti à l'huile d'olive, sauce tomate ou Bolognaise 18.-
Spaghetti with virgin olive oil, tomato sauce or Bolognaise sauce

Nuggets de poulet et frites 24.-
Chicken nuggets and French fries

Cheeseburger Bori 26.-
Bori cheeseburger

Frites 7.-
French fries

Accompagné de / *Accompanied with*
Légumes verts, riz, pâtes ou frites
Green vegetables, rice, pasta or French fries

D E S S E R T S

Crème renversée au caramel 12.-
Caramel flan

Milkshake : Vanille, chocolat ou fraise 12.-
Milkshake : Vanilla, chocolate or strawberry

C I G A R E T T E S
S E L E C T I O N

Davidoff

Ambassadrice 11.-
2000 15.-

Cohiba

Robusto 31.-
Siglo 6 39.-

Hoyo De Monterrey

Epicure N°2 21.-

H. Upmann

Magnum 50 29.-

Montecristo

N°4 15.-
Edmundo 23.-

Partagas

Serie D4 22.-

Romeo Y Julieta

Exhibition N°4 19.-

Ramon Alones

Robusto 20.-