

LOBBY LOUNGE

SOMMAIRE - Table of contents

CHAMPAGNE Champagne	3
VINS Wines	4
COCKTAILS Cocktails	5
BIÈRES ET APÉRITIFS Beers and apéritifs	7
SPIRITUEUX Spirits	8
JUS DE FRUITS ET MINÉRALES Juices and waters	13
SÉLECTION DE CAFÉS Coffee selection	14
SÉLECTION D'INFUSIONS ET THÉS Infusion and tea selection	15
SÉLECTION DE CHOCOLATS CHAUDS Hot chocolate selection	17
CARTE DES METS Food menu	18
CARTE DES CIGARES Cigar menu	22

CHAMPAGNE À LA COUPE – Champagne by the glass

1DL

NV Laurent-Perrier, Héritage	brut	26.–
NV Perrier-Jouet, Blanc de Blancs	brut	36.–
NV Laurent-Perrier, Rosé	brut	32.–
2013 Deutz, Amour de Deutz	brut	49.–

CHAMPAGNE

75 cl**BLANCS**

NV Billecart-Salmon, Brut Réserve	brut	145.–
NV Laurent-Perrier, La Cuvée	brut	145.–
NV Laurent-Perrier, Héritage	brut	155.–
NV Louis Roederer, Collection	brut	145.–
NV Bollinger, Special Cuvée	brut	190.–
NV Deutz, Brut Classic	brut	155.–
NV Frerejean Frères, 1 ^{er} Cru	brut	175.–
NV Henriot, Blanc de Blancs	brut	235.–
NV Perrier-Jouet, Blanc de Blancs	brut	225.–
NV Ruinart, Blanc de Blancs	brut	250.–

MILLÉSIMÉS

2014 Delamotte, Blanc de Blancs	brut	250.–
2016 Louis Roederer, Blanc de Blancs	brut	235.–

GRANDES CUVÉES

NV Laurent-Perrier, Grand Siècle N°26	brut	455.–
2016 Louis Roederer, Cristal	brut	570.–
2015 Dom Pérignon	brut	490.–
2013 Deutz, Amour de Deutz	brut	360.–
2013 Taittinger, Comtes de Champagne	brut	450.–

ROSÉS

NV Laurent-Perrier	brut	215.–
NV Ruinart	brut	250.–
NV Billecart-Salmon	brut	240.–

GRANDES CUVÉES EN ROSÉ

2009 Dom Pérignon	brut	890.–
2014 Louis Roederer Cristal	brut	1700.–

VINS – Wines	1dl	75cl
BLANC – White wine		
2023 Saint-Saphorin, chasselas, Le Timbalier, Domaine Chevalley	10.–	55.–
2023 Calamin, chasselas, Vincent, Blaise Duboux 🌿	16.–	95.–
2024 Valais, petite arvine, Cave de L'Orlaya	18.–	105.–
2025 Sancerre, Domaine Les Côtes Blanches	15.–	90.–
2023 Chassagne-Montrachet, Domaine Fontaine-Gagnard	29.–	175.–
ROSÉ – Rosé wine		
2025 Côtes de Provence, Les Commandeurs, Peyrassol 🌿	15.–	90.–
2024 Côtes de Provence, Château de Selle, Domaine Ott 🌿		115.–
2024 Neuchâtel, Oeil de Perdrix, Maison Carrée 🌿		85.–
ROUGE – Red wine		
2023 La Côte, pinot noir, Cuvée Spéciale, Frères Dutruy 🌿	10.–	55.–
2024 Crozes-Hermitage, Les Entrecœurs, Domaine Mucyn	14.–	85.–
2023 Nuits-Saint-Georges, Aurélien Verdet	29.–	175.–
2010 Saint-Estèphe, Château Ormes de Pez	19.–	115.–
2012 Saint-Julien, Château Léoville Poyferré 🍷	39.–	235.–
2014 Médoc, Clos Manou (37.5cl)		45.–
2012 Saint-Estèphe, Château Calon Ségur (37.5cl)		120.–
2014 Pauillac, Château d'Armailhac (37.5cl)		65.–
2008 Saint-Julien, Château Beychevelle (37.5cl)		80.–
2017 Pessac-Léognan, Château Malartic-Lagravière (37.5cl)		105.–
2012 Saint-Emilion Grand Cru, Château Canon (37.5cl)		95.–
LIQUOREUX – Sweet wine		
2023 Jurançon, Les Grains des Copains, Domaine Camin Larredya	15.–	90.–

COCKTAILS CHAMPAGNE

<i>Classic Bellini</i>	16 cl	27.–
Champagne, crème de pêche, purée de pêche		
Champagne, peach liqueur, peach purée		
<i>Pimm's Royal</i>	14 cl	27.–
Champagne, Pimm's No1, limonade		
Champagne, Pimm's No1, lemonade		
<i>Perfect Spritz</i>	20 cl	27.–
Champagne, Aperol, Hennessey Rouge		
Champagne, Aperol, sparkling water		
<i>Ruby Fizz</i>	18 cl	27.–
Champagne, Luxardo Maraschino, crème de framboise, citron		
Champagne, Luxardo Maraschino, raspberry liqueur, lemon		
<i>Rosy Flower</i>	18 cl	27.–
Moët Ice demi-sec, coulis de fraise et vanille, menthe fraîche		
Moët Ice demi-sec, strawberry and vanilla coulis, fresh mint		

COCKTAILS

Corne de Dahu	10 cl	24.–
Gin Deux Frères, St-Germain, jus de pomme pétillant, jus de citron		
Deux Frères Gin, St-Germain, sparkling apple juice, lemon juice		
Mexican Hugo	16 cl	24.–
Tequila Don Julio Blanco, St-Germain, tonic Swiss Mountain, jus de citron		
Don Julio Blanco Tequila, St-Germain, Swiss Mountain Tonic, lemon juice		
Herbier de nos Jardins	8 cl	24.–
Liqueur de bergamote Italicus Rosolio, vodka Ketel One, jus de citron		
Italicus Rosolio bergamot liqueur, Ketel One Vodka, lemon juice		

MOCKTAILS

Vanilla Citrus	16 cl	16.–
Jus de pêche, jus d'ananas, jus de citron, sirop de vanille		
Peach juice, pineapple juice, lemon juice, vanilla syrup		
Easy Beesy	17 cl	16.–
Gin Tanqueray 0%, sirop de miel, jus de citron		
Tanqueray 0% Gin, honey sirup, lemon juice		
Spritz Zéro	16 cl	16.–
Ramazzotti Aperitivo Arancia 0%, tonic Swiss Mountain		
Ramazzotti Aperitivo Arancia 0%, Swiss Mountain Tonic		

LA CRÉATION SANS ALCOOL D'ANNE-SOPHIE PIC

« Fascinée par ce que l'univers du cocktail peut apporter à la gastronomie, chaque saison, j'ai le plaisir de vous faire découvrir l'une de nos créations. Une ode aux parfums et trames aromatiques qui me sont chers, avec toute la créativité de mon équipe de mixologues de Pic au Beau-Rivage Palace ». Anne-Sophie Pic

Pétales envolés	12 cl	20.–
La feuille de vigne du Lavaux rencontre la douceur acidulée du cynorrhodon dans un cordial végétal, sublimé par les notes toastées et florales du thé signature d'Anne-Sophie Pic.		
Cynorrhodon, thé genmaïcha-géranium rosat Pic, passing clouds		

The vine leaf from Lavaux meets the tangy sweetness of rosehip in a botanical cordial, elevated by the toasted and floral notes of Anne-Sophie Pic's signature tea.
Rosehip, genmaïcha-rose geranium Pic tea, passing clouds

BIÈRES – Beers	3.3 dl
-----------------------	---------------

S U I S S E – Switzerland

Brasserie Docteur Gab's

– Houleuse, blanche 5% Vol.	12.–
– Pépité, blonde 4.8% Vol.	12.–
– Tempête, blonde triple 8% Vol.	12.–
– Chateau, ambrée 7% Vol.	12.–

Brasserie La Nébuleuse

– Embuscade, ambrée 6.4% Vol.	12.–
– IPA Diversion 0.5% Vol.	12.–

Boxer, blonde 4.8% Vol.	10.–
--------------------------------	-------------

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

Non alcoholic

M E X I Q U E – Mexico

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

Pale lager

BIÈRES PRESSION – Draft beers	3 dl	5 dl
--------------------------------------	-------------	-------------

S U I S S E – Switzerland

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

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

A P É R I T I F S	4 cl	1 dl
--------------------------	-------------	-------------

Absinthe Kübler	16.–	
------------------------	-------------	--

Carpano Antica Formula	14.–	
-------------------------------	-------------	--

Campari	14.–	
----------------	-------------	--

Cynar	14.–	
--------------	-------------	--

Fernet Branca	14.–	
----------------------	-------------	--

Martini blanc, Martini rouge	14.–	
-------------------------------------	-------------	--

Noilly prat	14.–	
--------------------	-------------	--

Lillet blanc, rosé	16.–	
---------------------------	-------------	--

Suze	14.–	
-------------	-------------	--

Ricard	14.–	
---------------	-------------	--

Pastis	14.–	
---------------	-------------	--

Picon amer	14.–	
-------------------	-------------	--

Kir vin blanc		14.–
----------------------	--	-------------

Tous nos spiritueux peuvent être agrémentés selon votre choix de boissons gazeuses, jus de fruits ou eaux minérales pour un supplément de CHF 4.–

All our spirits can be complemented with a soft drink, fruit juices or mineral water with a supplement of CHF 4.–

TEQUILAS & MEZCAL	4 cl
MEXIQUE – Mexico	
José Cuervo Especial Silver	21.–
José Cuervo La Reserva de la Familia	52.–
Don Julio Blanco	21.–
Don Julio Reposado	22.–
Don Julio Añejo 1942	45.–
Grand Mezcal, La Escondida	24.–
GIN S	4 cl
SUISSE – Switzerland	
Deux frères	27.–
ALLEMAGNE – Germany	
Monkey 47	27.–
ANGLETERRE – England	
Beefeater	20.–
Tanqueray	21.–
Tanqueray Ten	27.–
Bombay Sapphire	21.–
ÉCOSSE – Scotland	
Hendrick's	22.–
The Botanist	22.–
JAPON – Japan	
Ki No Bi	32.–
VODKAS	4 cl
FRANCE	
Grey Goose	24.–
SUÈDE – Sweden	
Absolut	20.–
Absolut Elyx	35.–
RUSSIE – Russia	
Beluga Noble	25.–
POLOGNE – Poland	
Belvedere	24.–
PAYS BAS – The Netherlands	
Ketel one	25.–

PISCO	4 cl
PÉROU – Peru	
Demonio de los Andes	20.–
RHUMS & CACHACA	4 cl
BRÉSIL – Brazil	
Cachaça Leblon	20.–
GUATEMALA	
Zacapa 23 ans	29.–
Zacapa XO	32.–
CUBA	
Havana Club 3 ans	21.–
Havana Club Union	60.–
Bacardi 8 ans	29.–
CARAÏBES – Caribbean	
The Kraken Black Spiced	24.–
MARTINIQUE	
Clément XO	55.–
VENEZUELA	
Diplomatico	22.–
Pampero Blanco	22.–
Pampero Especial	22.–

Tous nos spiritueux peuvent être agrémentés selon votre choix de boissons gazeuses, jus de fruits ou eaux minérales pour un supplément de CHF 4.–

All our spirits can be complemented with a soft drink, fruit juices or mineral water with a supplement of CHF 4.–

WHISKIES DU MONDE

4 cl

IRLANDE – Ireland

Roe and Co. 20.–

FRANCE

Michel Couvreur 1983 90.–

ÉTATS - UNIS – United States

Jack Daniel's 20.–

Bulleit Bourbon 20.–

Bulleit Rye 22.–

JAPON – Japan

Nikka from The Barrel 24.–

WHISKIES ÉCOSSAIS

4 cl

BLEND

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 Blue Label 55.–

Johnnie Walker King Georges V 110.–

SINGLE MALT**Islay**

Laphroaig 10 ans 21.–

Laphroaig 25 ans 95.–

Lagavulin 16 ans 34.–

Isle of skye

Talisker 10 ans 21.–

Orkney

Highland Park 30 ans 125.–

Highland

Glenmorangie 10 ans 21.–

Glenmorangie 18 ans 30.–

Glenmorangie Signet 79.–

Macallan 12 ans 27.–

Macallan 25 ans 250.–

Speyside

Cragganmore 12 ans 21.–

The Glenrothes, John Ramsay Legacy 185.–

COGNACS	4 cl
----------------	-------------

Hardy XO	31.-
Hardy Noces d'Or	45.-
Hennessy XO	31.-
Hennessy Paradis Imperial	245.-
Hennessy Cuvée Richard	290.-
Rémy Martin VSOP	20.-
Rémy Martin XO	31.-
Rémy Martin Louis XIII	240.-

ARMAGNACS	4 cl
------------------	-------------

Château de Pellehaut, Bel Age	20.-
Darroze Les Grand Assemblages 8 ans	20.-

PORTOS	4 cl
---------------	-------------

Ramos Pinto Blanc	14.-
Ramos Pinto Tawny	14.-
Ramos Pinto Tawny 10 ans	16.-
Ramos Pinto Tawny 20 ans	20.-

SHERRY	
---------------	--

Tio pepe	14.-
----------	------

Tous nos spiritueux peuvent être agrémentés selon votre choix de boissons gazeuses,
jus de fruits ou eaux minérales pour un supplément de CHF 4.-
All our spirits can be complemented with a soft drink, fruit juices or mineral water
with a supplement of CHF 4.-

EAUX-DE-VIE DE FRUITS	4 cl
------------------------------	-------------

Abricotine Morand	16.-
Framboise Morand	16.-
Williamine Morand	16.-

CALVADOS	4 cl
-----------------	-------------

Lecompte 12 ans	20.-
Lecompte 25 ans	34.-

GRAPPAS	4 cl
----------------	-------------

Grappa Tignanello	21.-
Grappa Berta Riserva del Fondatore, Paolo Berta	30.-
Nonino Picolit	25.-

LIQUEURS & CRÈMES	4 cl
------------------------------	-------------

Amaretto di Saronno	16.-
Baileys	16.-
Bénédictine	16.-
Chambord	16.-
Cherry Heering	16.-
Cointreau	16.-
Get 27	16.-
Grand Marnier Cordon Rouge	16.-
Italicus	16.-
Jägermeister	16.-
Kahlua	16.-
Limoncello Artisanal, Bouchello	16.-
Marie Brizard Anisé	16.-
Mandarine Niels Rodin	16.-
Sambucca Molinari	16.-
Chartreuse Jaune	20.-
Chartreuse Verte	20.-
Chartreuse Jaune V.E.P	49.-
Chartreuse Verte V.E.P	49.-

JUS DE FRUITS – Fruit juices

JUS ET NECTARS

Ananas, cranberry, pêche ou pomme Pineapple, cranberry, peach or apple	3 dl	9.–
Poire Pear	2 dl	9.–
Jus de pomme Apple juice	3 dl	10.–

JUS ET NECTARS DE M. PATRICK FONT

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

JUS FRAÎCHEMENT PRESSÉS – Freshly squeezed juices

Citron, orange, pamplemousse ou carotte Lemon, orange, grapefruit or carrot	3 dl	12.–
--	------	------

MINÉRALES – Mineral waters

EAUX MINÉRALES PLATES

Henniez bleue, Valser	5 dl	9.–
Evian	5 dl	9.5.–

EAUX MINÉRALES GAZEUSES

Henniez verte, Valser	5 dl	9.–
Badoit, San Pellegrino	5 dl	9.5.–
Perrier	3.3 dl	9.–

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Sprite	3.3 dl	9.–
Fanta, Rivella rouge, Rivella bleu	3 dl	9.–
Ramseier	3.3 dl	9.–
Swiss Mountain Spring bitter lemon	2 dl	9.–
Swiss Mountain Spring classic tonic	2 dl	9.–
Swiss Mountain Spring ginger ale	2 dl	9.–
Swiss Mountain Spring ginger beer	2 dl	9.–
Swiss Mountain Spring salty grapefruit tonic	2 dl	9.–
Swiss Mountain Spring soda water	2 dl	9.–
San Pellegrino bitter rouge	1 dl	8.–
Red-Bull	2.5 dl	11.–
Thé froid maison nature, pêche ou citron Homemade iced tea plain, peach or lemon	2.5 dl	14.–

SÉLECTION DE CAFÉS – Coffee selection

LES CLASSIQUES – The classics

Ristretto

8.–

Intense et persistant – Amérique centrale et méridionale

Un assemblage classique d'arabicas pour un ristretto à l'italienne avec des notes cacaotées et torréfiées.

Intense and persistent – Central and South America

A classic blend of arabicas for an Italian-style ristretto with cocoa and roasted notes.

Espresso, Lungo, Americano

8.–

Rond et équilibré – Brésil, Costa Rica

Un espresso classique italien bien équilibré avec des notes fruitées et maltées.

Round and balanced – Brazil, Costa Rica

A classic, well-balanced Italian espresso with fruity, malty notes.

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.

Guatemala

9.–

Céréales maltées - Guatemala

Un assemblage d'Arabicas et de Robustas fins cultivés au Guatemala.

Velouté, avec des notes intenses de céréales maltées et une amertume raffinée .

Malted cereals – Guatemala

A blend of fine Arabica and Robusta beans grown in Guatemala.

Velvety and full-bodied, with intense malted cereal notes and a refined bitterness.

Indonesia

9.–

Bois précieux et miel - Aceh, Sumatra, Indonésie

Cultivé sur les hauts plateaux de Sumatra, ce café séduit par sa profondeur aromatique et son caractère affirmé.

Riche et complexe, il dévoile des notes boisées, de céréales maltées et une subtile douceur miellée.

Precious woods and honey – Aceh, Sumatra, Indonesia

Grown in the highlands of Sumatra, this coffee captivates with its aromatic depth and distinctive character.

Rich and complex, it reveals notes of precious woods, malted cereals, and a subtle honeyed sweetness.

RECETTES AU LAIT – Milk recipes

Café au lait, Renversé, Cappuccino	10.–
Latte Macchiato	11.–
<i>Espresso Macchiato</i>	9.–
Grillé et céréales – Colombie, Éthiopie	
Un assemblage intense mais équilibré conçu pour des recettes avec du lait.	
Grilled and cereals – Colombia, Ethiopia	
A coffee blend designed for intense yet balanced recipes with milk.	
Avec lait végétal : soja, avoine, amande	2.–
With plant-based: soy, oat, almond	

LES CAFÉS GLACÉS – Iced coffees

<i>Straight Over Ice</i>	10.–
Café glacé	
Iced coffee	
<i>Straight Over Latte</i>	10.–
Café glacé, lait	
Iced coffee, milk	

INFUSIONS ET THÉS

Nos références de thé et infusion sont sélectionnées
par Chill Tea Atelier, concepteurs suisses situés à Crissier.
Our teas and infusions are selected by Chill Tea Atelier, swiss creators located in Crissier.

INFUSIONS

Verveine de nos jardins	11.–
Anti-stress, réduit les troubles digestifs et du sommeil.	
Verbena from our garden	
Stress releasing, helps with digestion and supports better sleep.	
Menthe fraîche	11.–
Riche en antioxydants et en fer.	
Fresh mint	
Rich in antioxidants and iron.	
Camomille	11.–
Calmante, anti-inflammatoire, adoucissante et anti-insomnie.	
Chamomile	
Calming, anti-inflammatory relaxing and recommended against insomnia.	
Tilleul	11.–
Excellent remède contre la grippe, le rhume et la migraine.	
Linden	
Will help fight the flu, a bad cold or a migraine.	
Cynorhodon	11.–

THÉS

Nos références de thé et infusion sont sélectionnées

par Chill Tea Atelier, concepteurs suisses situés à Crissier.

Our teas and infusions are selected by Chill Tea Atelier, 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.

Gen Maicha (Japon)

11.-

Mélange de thés verts et de riz brun grillé.

Japanese green tea blend, with toasted brun rice.

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 avec un goût corsé et subtilement épicé.

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

Ceylan Pekoe (Sri Lanka)

11.-

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

Selection of ceylon rolled tea leaves which offers 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 smoky and a woody flavour.

THÉ ROUGE

Rooibos (Afrique du Sud)

11.-

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

Rooibos bush leaves with fruity and spicy flavours.

THÉ BLANC

Bai Mu Dan (Chine)

11.-

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

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

CHOCOLATS CHAUDS - Hot chocolate menu

Chaque tasse est une escale, une invitation au voyage.

Nos cacaos d'exception sont issus des plus belles plantations du Monde, puis travaillés avec soin par le chocolatier suisse Felchlin à Ibach-Schwyz afin de révéler toute leur intensité et leur délicatesse.

Each cup is a stopover, an invitation to travel.

Our exceptional cocoas are sourced from the world's finest plantations, then crafted with care by the Swiss chocolatier Felchlin in Ibach-Schwyz to reveal their full intensity and delicacy.

LES GRANDS CRUS - The grands crus

Sambirano, Madagascar – 68 %

12.–

Aux notes vives et fruitées, ce chocolat vous emmène au cœur des terres luxuriantes de Madagascar, le long du fleuve Sambirano. Sa puissance élégante et ses arômes de fruits rouges séduiront les amateurs de sensations intenses.

With lively, fruity notes, this chocolate takes you to the lush lands of Madagascar along the Sambirano River. Its elegant strength and red fruit aromas will delight lovers of intense sensations.

Maracaïbo, Venezuela – 65 %

12.–

Équilibré et raffiné, ce grand cru révèle de subtiles notes de prune et de cannelle. Une immersion au cœur des plantations vénézuéliennes, où chaque fève Criollo raconte l'histoire d'un terroir unique.

Balanced and refined, this grand cru reveals subtle notes of plum and cinnamon. An immersion into the Venezuelan plantations, where every Criollo bean tells the story of a unique terroir.

LES DÉLICES GOURMANDS - The gourmet delights

Suhum, Ghana – 34 %

10.–

Un chocolat rond et généreux, aux saveurs cacaotées franches et rassurantes. Le compagnon idéal des petits et grands gourmands, comme un doux retour à l'enfance.

A round and generous chocolate with authentic, reassuring cocoa flavors. The perfect companion for young and old alike, like a sweet return to childhood.

Chocolat Gourmand – 49 %

11.–

Onctueux et subtilement lacté, il caresse le palais de douceur et d'élégance. La promesse d'un chocolat chaud velouté, réconfortant à souhait.

Smooth and delicately milky, it caresses the palate with softness and elegance. The promise of a velvety hot chocolate, pure comfort in a cup.

LES VIENNOIS - The Viennese

Votre chocolat préféré, sublimé par un nuage de crème Chantilly à la vanille.

Supp : 2.–

Your favorite chocolate, enhanced with a swirl of vanilla whipped cream.

Tous nos chocolats peuvent être préparés avec du lait entier, demi-écrémé ou écrémé, du lait de soja, du lait d'amande, du lait d'avoine ou simplement avec de l'eau.

All our hot chocolates can be prepared with whole milk, semi-skimmed milk, skimmed milk, soy milk, almond milk, oat milk, or simply with water.