

B A R

ODE À LA PURETÉ – Ode to purity

Nos barmans signent une carte estivale qui cherche à aller à l'essentiel : des créations sans artifice où chaque ingrédient trouve sa juste place. Les saveurs se veulent nettes et précises comme une évidence en bouche. Des accords simples mais maîtrisés, des teintes estivales de vert, d'orange et de rose, comme un paysage épuré baigné de lumière. Une carte qui célèbre la fraîcheur, la légèreté et la précision du geste.

Our bartenders have crafted a summer cocktail menu that embraces simplicity and balance. Thoughtfully composed and free from unnecessary embellishment, each creation allows every ingredient to express its true character. The flavours are clean, precise, and effortlessly harmonious on the palate. Simple yet refined combinations unfold through vibrant shades of green, orange, and pink, evoking a sunlit summer landscape in its purest form. This collection celebrates freshness, lightness, and the precision of the craft behind every glass.

Gimleto

12 cl

Une variation du Gimlet classique, où l'eau de tomate remplace le citron et apporte transparence et fraîcheur. Mélangé au gin aromatisé à l'huile d'olive, ce cocktail évoque la Méditerranée, entre Dolce Vita et saveurs d'été.

Tanqueray London Dry Gin, fat-washed huile d'olive, eau de tomate, tomate cerise.

A reinterpretation of the classic Gimlet, where tomato water replaces lemon, bringing clarity and freshness. Combined with olive oil-infused gin, this cocktail evokes the Mediterranean spirit, somewhere between Dolce Vita and summer flavours.

Tanqueray London Dry Gin, fat-washed olive oil, tomato water, cherry tomato.

Malamig

11 cl

Un souffle vif et acidulé aux accents d'Asie. Pisco, yuzu et calamansi s'unissent dans un cocktail aux couleurs du soleil accompagné d'une mousse intensément parfumée à la citronnelle.

Pisco, saké yuzu, purée de calamansi, bâton de citronnelle.

A vibrant, citrus-driven creation with Asian influences. Pisco, yuzu and calamansi come together in a sun-coloured cocktail, crowned with an intensely fragrant lemongrass foam.

Pisco, yuzu sake, calamansi puree, lemongrass stalk.

Green Smoke

11 cl

Une interprétation fumée de la Margarita. Citron, concombre et menthe composent un vert pastel relevé par une mousse salée délicatement herbacée.

Mezcal La Escondida, Cordial, Dry Noilly Prat, menthe, agave, citron vert, concombre.

A smoky interpretation of the Margarita. Lemon, cucumber and mint create a delicate pastel-green profile, enhanced by a lightly herbaceous salted foam.

Mezcal La Escondida, Cordial, Dry Noilly Prat, mint, agave, lime, cucumber.

Tropical Clear

11 cl

Une lecture tropicale du Negroni Sbagliato. Coco et fleur de sureau s'unissent à la vodka et au St-Germain, prolongés par un Champagne Blanc de Blancs pour un cocktail tout en transparence.

Vodka, St-Germain, Champagne Blanc de blancs, coco.

A tropical interpretation of the Negroni Sbagliato. Coconut and elderflower blend with vodka and St-Germain, elevated by Blanc de Blancs Champagne for a cocktail defined by elegance and transparency.

Vodka, St-Germain, Blanc de blancs champagne, coconut.

MOCKTAILS

18.-

Pois Spritz

17 cl

**Un accord végétal où le petit pois rencontre la pomme dans une fraîcheur vive.
Le thé pétillant prolonge une sensation légère, acidulée et subtilement sucrée.**
Gin Tanqueray 0.0%, cordial pois et pomme, thé blanc pétillant, petits pois séchés.

A vibrant vegetal pairing where green pea meets apple in a burst of freshness.
Sparkling tea extends the experience with light, tangy and subtly sweet notes.
Tanqueray 0.0% gin, pea and apple cordial, sparkling white tea and dried green peas.

Rosy balance

17 cl

**Une rencontre entre douceur et amertume, où les saveurs de fraise, rhubarbe
et rose s'accordent parfaitement. Le verjus et le San bitter prolongent cette création gourmande.**
Cordial fraise, rhubarbe, rose, verjus et San Bitter.

A delicate balance of sweetness and bitterness, where strawberry, rhubarb and rose intertwine
harmoniously. Verjus and San Bitter bring brightness and depth, extending this elegant
and indulgent creation.
Strawberry, rhubarb and rose cordial, verjus and San Bitter.

Blanc-doré

17 cl

**Le melon jaune, le thé blanc et le miel composent un ensemble rond pour un mocktail
estival d'une grande douceur.**
Cordial melon jaune, thé blanc, miel, melon.

Yellow melon, white tea and honey come together in a smooth and harmonious blend,
creating a delicately sweet summer mocktail.
Yellow melon cordial, white tea, honey and melon.

Milky ananas

17 cl

**L'ananas et le gingembre rencontrent le thé Milky Oolong dans une harmonie fraîche
et légèrement acidulée, portée par une mousse soyeuse saupoudrée de tonka.**
Cordial, ananas, gingembre, tonka, oolong milky, feuille de pandan.

Pineapple and ginger meet Milky Oolong tea in a fresh, delicately tangy harmony,
crowned with a silky foam lightly dusted with tonka bean.
Pineapple and ginger cordial, Milky Oolong tea, tonka bean and pandan leaf.

« 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

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

Charlie Chaplin

9 cl

Ode à Charlie Chaplin qui a séjourné en famille au Beau-Rivage Palace à son arrivée en Suisse.

Mélange de sloe gin, de citron fraîchement pressé et crème d'abricot.

Tribute to Charlie Chaplin who stayed with his family at the Beau-Rivage Palace upon his arrival in Switzerland.

Blend of sloe gin, freshly squeezed lemon juice and apricot liqueur.

Paper plane

12 cl

Un twist du Last Word créé en 2007 à Chicago.

Un équilibre entre acide et amer dans un cocktail puissant.

Bulleit bourbon, Cynar, Aperol et citron jaune.

A modern twist of the Last Word cocktail created in 2007 in Chicago.

A balance of sour and bitter in a powerful cocktail.

Bulleit bourbon, Cynar, Aperol and lemon.

Hemingway daiquiri

15 cl

Créé à La Havane par l'écrivain Ernest Hemingway, ce twist du Daiquiri offre fraîcheur et légère amertume.

Rhum Pampero blanc, marasquin, pamplemousse et citron vert.

Created in Havana by the writer Ernest Hemingway. Freshness and a slight bitterness of the Daiquiri twist.

White Pampero rum, maraschino liqueur, grapefruit and lime.

Sazerac

9 cl

Une légende de la Nouvelle-Orléans. Sec et délicatement parfumé à l'absinthe, parfait avec un cigare.

Bulleit rye, cognac VSOP, Peychaud's bitter, Angostura bitter et absinthe.

A New Orleans legend. Dry and delicately scented with absinthe, perfect for enjoying with a cigar.

Bulleit rye, cognac VSOP, Peychaud's bitter, Angostura bitters and absinthe

À PARTAGER – To share

Tarama de féra du Léman fumée, râpé de citron et pain de seigle   Smoked Lake Geneva fera tarama, grated lemon zest and rye bread		24.–
Polenta tessinoise croustillante, anchois marinés, coulis piquillos Crispy Ticino polenta, marinated anchovies, piquillo pepper coulis	3 pièces 3 pieces	16.–
Dumplings de loup de mer, beurre blanc à la ciboulette   Sea bass dumplings, chive beurre blanc	3 pièces 3 pieces	23.–
Croquettes croustillantes d’omble de chez Guibert aux herbes fraîches   Crispy char croquettes from Guibert with fresh herbs	3 pièces 3 pieces	18.–
Tartelettes de veau fermier suisse comme un vitello, pousses de roquette Swiss farm-raised veal tartlet, vitello tonnato style, arugula shoots	3 pièces 3 pieces	21.–

Disponible tous les jours de 18h à 22h
Available every day from 6pm to 10pm



Végétarien
Vegetarian



Noix
Nuts



Lactose



Gluten

Provenances:

Poissons: loup de mer élevage GR, Suisse (sauf indication spécifique)

Origins:

Fishes: GR farmed seabass, Switzerland (unless otherwise specified)

Tous nos pains sont préparés avec soin par nos boulangers.

All our breads are carefully prepared by our bakers.

Prix en CHF. Le service et la TVA sont inclus.

Prices in CHF. Service and VAT are included.

CHAMPAGNES		1dl	75 cl
NV Laurent-Perrier, Héritage	brut	26.–	155.–
NV Bonnaire, Terroirs, Blanc de Blancs	extra-brut		135.–
NV Delamotte, Blanc de Blancs	brut		200.–
NV Perrier-Jouet, Blanc de Blancs	brut	36.–	225.–
NV Ruinart, Blanc de Blancs	brut		250.–
NV Laurent-Perrier, Rosé	brut		215.–
NV Billecart-Salmon, Rosé	brut		240.–
2019 Pol Roger, Rosé	brut	39.–	295.–
NV Laurent-Perrier, Grand Siècle, Itération 26	brut		455.–
NV Krug, Grande Cuvée	brut		540.–
2017 Dom Pérignon	brut		490.–
2013 Deutz, Amour de Deutz	brut	49.–	360.–
VINS – Wines		1dl	75 cl
BLANC – White wine			
Lavaux, Vaud			
2023 Saint-Saphorin, Le Timbalier, Domaine Chevalley		10.–	55.–
Fully, Valais			
2024 Valais, petite arvine, Cave de l’Orlaya		18.–	105.–
Vallée de la Loire, France			
2025 Sancerre, Domaine Les Côtes Blanches		15.–	90.–
Bourgogne, France			
2023 Chassagne-Montrachet, Domaine Fontaine-Gagnard		29.–	175.–
Sud-Ouest, France			
2024 Jurançon, vin moelleux Les Grains des Copains, Domaine Camin Larredya 🌿		15.–	90.–
ROSE – Rosé wine			
Provence			
2025 Côte de Provence, Les Commandeurs, Peyrassol 🌿		15.–	90.–
ROUGE – Red wine			
La Côte, Vaud			
2023 La Côte, pinot noir, cuvée spéciale, Frères Dutruy		10.–	55.–
Vallée du Rhône, France			
2024 Crozes-Hermitage, Domaine Mucyn		14.–	85.–
Bourgogne, France			
2023 Nuits-Saint-Georges, Aurélien Verdet		29.–	175.–
Bordeaux, France			
2017 Saint-Estèphe, Dame de Montrose		25.–	170.–

BIÈRES – Beers 3.3 dl

SUISSE – Switzerland		
Brasserie du Jorat, bière artisanale vaudoise		
– La Blanche 5.5% Vol.		12.–
– La Vaudoise 5.7% Vol.		12.–
– L’IPA 5.8% Vol.		12.–
Eichhof, sans alcool 0% Vol.		10.–
MEXIQUE – Mexico		
Corona – blonde 4.5% Vol.		10.–

BIÈRES PRESSION – Draft beers 3 dl 5 dl

SUISSE – Switzerland		
Eichhof Braugold 5.2% Vol.	10.–	16.–

APÉRITIFS 4 cl

Noilly Prat Extra Dry 18%	14.–
Suze 20% Vol.	14.–
Carpano Antica Formula 16.5% Vol.	14.–
Picon Amer 18% Vol.	14.–
Fernet-Branca 35% Vol.	14.–
Branca Menta 28% Vol.	14.–
Martini Bianco 15% Vol.	14.–
Campari 25% Vol.	14.–
Aperol 11% Vol.	14.–
Gran Classico Bitter 28% Vol.	14.–
Kina L’Aero d’or 18% Vol.	14.–
Cynar 16.5% Vol.	14.–
Ramazotti 30% Vol.	14.–
Lillet Blanc 17% Vol.	16.–
Lillet Rosé 17% Vol.	16.–
Pimm’s N°1, 25% Vol.	14.–

ANISÉS 4 cl

Ricard 45%	14.–
Pastis 51, 45% Vol.	14.–
Pastis Henri Bardouin 45% Vol.	16.–
Pastis Larusée 45% Vol.	17.–
Absinthe Larusée Bleue 55% Vol.	24.–
Absinthe Kübler 53% Vol.	16.–
Absinthe Larusée Verte 65% Vol.	28.–

G I N S		4 cl
S U I S S E – Switzerland		
Deux frères 43% Vol.		27.–
Niels Rodin Fleur Bleue 40% Vol.		28.–
Crystal 46% Vol.		28.–
The Alpinist 42% Vol.		32.–
A N G L E T E R R E – England		
Beefeater 40% Vol.		20.–
Beefeater 24, 45% Vol.		24.–
Tanqueray, sans alcool, 0% Vol.		16.–
Tanqueray 43.1% Vol.		21.–
Tanqueray Flor de Sevilla 41.3% Vol.		24.–
Tanqueray Royale 41.3% Vol.		24.–
Tanqueray Ten 47.3% Vol.		27.–
Bombay Sapphire 40% Vol.		21.–
Sipsmith 41.6% Vol.		24.–
Plymouth 57% Vol.		25.–
Jinzu 41.3% Vol.		27.–
É C O S S E – Scotland		
Hendrick’s 41.4% Vol.		22.–
The Botanist 46% Vol.		22.–
A L L E M A G N E – Germany		
Monkey 47, 47% Vol.		27.–
Sloe Gin Elephant 35% Vol.		21.–
J A P O N – Japan		
Ki No Bi 45.7% Vol.		32.–
Ki No Tea 45.1% Vol.		32.–
E S P A G N E – Spain		
Gin Mare 42.7% Vol.		24.–

TEQUILAS & MEZCAL

4 cl

Jose Cuervo Reserva de la Familia 38% Vol.	52.-
Patrón Silver 40% Vol.	21.-
Don Julio Blanco 38% Vol.	21.-
Don Julio Reposado 38% Vol.	22.-
Don Julio Anejo 1942, 38% Vol.	45.-
Herradura Silver 40% Vol.	22.-
Herradura Anejo 40% Vol.	25.-
Casamigos Reposado 40% Vol.	22.-
Grand Mezcal La Escondida 40% Vol.	24.-

VODKAS

4 cl

Tito's 40% Vol.	20.-
Absolut Elyx 42.3% Vol.	35.-
Ciroc 40% Vol.	22.-
Grey Goose 40% Vol.	24.-
Belvedere 40% Vol	24.-
Xellent 40% Vol.	24.-
Haku 40% Vol.	25.-
Ketel One 40% Vol.	25.-
Beluga 40% Vol.	25.-
Stolichnaya Elit 40% Vol.	30.-

PISCO

4 cl

Demonio de los Andes 40% Vol.	20.-
-------------------------------	------

RHUMS

4 cl

Bacardi Blanco 37.5% Vol.	20.-
Havana Club 3 ans 40% Vol	21.-
Havana Club 7 ans 40% Vol	28.-
Havana Club Selección del Maestro 45% Vol.	29.-
Angostura 1919, 40% Vol	22.-
Diplomatico 40% Vol	22.-
The Kraken Black Spiced 40% Vol	24.-
Saint-James 1765, 42% Vol.	28.-
Zacapa 23 ans 40% Vol	29.-
Zacapa XO 40% Vol	32.-
Appleton Estate 21, 43% Vol.	45.-
Zafra 21 ans 40% Vol	29.-
Clément XO 42% Vol	55.-

CACHACA

4 cl

Cachaça Leblon 40% Vol	20.-
------------------------	------

WHISKIES

4 cl

IRLANDE – Ireland

Bushmills Black Bush 40% Vol.	20.–
Roe and Co. 45% Vol.	20.–
Redbreast 15 ans 46% Vol.	30.–

ÉTATS - UNIS – United States

Jack Daniel's 40% Vol.	20.–
Maker's Mark 46, 47% Vol.	28.–
Bulleit Bourbon 45% Vol.	20.–
Bulleit Rye 45% Vol.	22.–
Elijah Craig 12 ans 47% Vol.	22.–

CANADA

Canadian Club 40% Vol.	20.–
------------------------	------

JAPON – Japan

Suntory Hibiki Harmony 43% Vol.	57.–
Hakushu 12 ans 43% Vol.	58.–
Nikka Taketsuru 17 ans 43% Vol.	68.–
Komagatake The Revival 2011, 52% Vol.	75.–
Nikka from the barrel 51.4% Vol.	24.–

FRANCE

Michel Couvreur 1983	90.–
----------------------	------

TAÏWAN

Kavalan Port Cask 40% Vol.	33.–
Kavalan Podium 46% Vol.	38.–
Kavalan Solist 59.4% Vol.	50.–

INDE – India

Amrut Raj Igala 40% Vol.	24.–
Amrut Fusion 50% Vol.	29.–

WHISKIES SINGLE MAT**2 cl****4 cl****Isle of arran**

Arran 10 ans 46% Vol.

21.–

Isle of skye

Talisker 10 ans 45.8% Vol.

21.–

Orkney

Highland Park Valkyrie Peated 45.9% Vol.

30.–

Highland Park 30 ans 48.1% Vol.

63.–

125.–

Islay

Laphroaig 10 ans 40% Vol.

21.–

Laphroaig 25 ans 45.1% Vol.

95.–

Caol Ila 12 ans 43% Vol.

22.–

Caol Ila Distillers Edition 43% Vol.

29.–

Bowmore Darkest 15 ans 43% Vol.

30.–

Ardberg 10 ans 46% Vol.

32.–

Lagavulin 16 ans 43% Vol.

34.–

Lagavulin Distiller's Edition 43% Vol.

35.–

Highland

Oban 14 ans 43% Vol.

22.–

Dalwhinnie 15 ans 43% Vol.

24.–

Macallan 12 ans 40% Vol.

27.–

Macallan 18 ans 43% Vol.

80.–

160.–

Macallan 25 ans 43% Vol.

125.–

250.–

Glenmorangie 18 ans 43% Vol.

30.–

Glenmorangie Nectar d'Or 46% Vol.

31.–

Glenmorangie Signet 46% Vol.

79.–

Old Pulteney 17 ans 46% Vol.

33.–

Dalmore 15 ans King Alexander 40% Vol.

48.–

Speyside

Cragganmore 12 ans 40% Vol.

21.–

Glenfiddich 15 ans 40% Vol.

31.–

Glenfiddich 21 ans Gran Reserva 40% Vol.

36.–

The Glenrothes, John Ramsay Legacy 46.7% Vol.

93.–

185.–

Blends

Johnnie Walker Black Label 40% Vol.

24.–

Johnnie Walker Blue Label 40% Vol.

55.–

Johnnie Walker King 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.–

Big Peat Small Batch 46% Vol.

26.–

Compass Box Flamming Heart Edition 48.9% Vol.

45.–

COGNACS	2 cl	4 cl
Rémy Martin VSOP 40% Vol.		20.-
Rémy Martin XO 40% Vol.		31.-
Rémy Martin Louis XIII 40% Vol.	120.-	240.-
Hardy XO 40% Vol.		31.-
Hardy Noces d'Or 40% Vol.		45.-
Hennessy XO 40% Vol.		31.-
Hennessy Paradis 40% Vol.		50.-
Hennessy Paradis Imperial 40% Vol.		245.-
Hennessy Cuvée Richard 40% Vol.	145.-	290.-
Martell Cordon Bleu 40% Vol.		39.-
A.E. D'or No.7 Grande Champagne 42% Vol.	65.-	130.-

ARMAGNACS	4 cl
Darroze Les Grands Assemblages 8 ans 43% Vol.	20.-
Château de Pellehaut, Le Bel Age 40% Vol.	20.-
Château Laubade 1990, 40% Vol.	29.-
Château Laubade 1946, 40% Vol.	150.-
Château Laubade 1908, 40% Vol.	170.-

PORTOS	4 cl
Ramos Pinto Blanc 19.5% Vol.	14.-
Ramos Pinto Tawny 19.5% Vol.	14.-
Ramos Pinto Tawny 10 ans 20% Vol.	16.-
Ramos Pinto Tawny 20 ans 20% Vol.	20.-

SHERRY	
Tio Pepe 15% Vol.	14.-

EAUX-DE-VIE DE FRUITS

4 cl

Dettling

Kirsch 41% Vol.

16.–

Morand

Abricotine, Williamine ou Framboise 43% Vol.

16.–

Roque

Vieille Prune 41% Vol.

21.–

Les calvados

Lecompte 12 ans 40% Vol.

20.–

Lecompte 25 ans 40% Vol.

34.–

Les grappas

Nonino Picolit 50% Vol.

25.–

Paolo Berta 2003, 43% Vol.

30.–

Le pedro ximénez

Pedro Ximénez Brandy Single Barrel,

42.–

Bodegas Ximénez-Spinola 42%Vol.

Mouton rothschild

Vieille Prune 42%Vol.

49.–

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.–

LIQUEURS & CRÈMES	4 cl
SUISSE – Switzerland	
Mandarine Niels Rodin 32% Vol.	16.–
Yuzu Niels Rodin 32% Vol.	16.–
AUTRICHE – Austria	
Mozart Blanc 15% Vol.	16.–
Mozart Noir 17% Vol.	16.–
DANEMARK	
Cherry Heering 24% Vol.	16.–
ESPAGNE – Spain	
Manzana 15% Vol.	16.–
ÉCOSSE – Scotland	
Drambuie 40% Vol.	16.–
ÉTATS-UNIS – United States	
Southern Comfort 35% Vol.	16.–
FRANCE	
Bénédictine 40% Vol.	16.–
Chambord 16.5% Vol.	16.–
Cointreau 40% Vol.	16.–
Get 27, 21% Vol.	16.–
Chartreuse Jaune 43% Vol.	20.–
Chartreuse Verte 55% Vol.	20.–
Chartreuse Jaune 2022 VEP 42% Vol.	49.–
Chartreuse Verte 2022 VEP 54% Vol.	49.–
Grand Marnier 40% Vol.	16.–
Mandarine Napoléon 38% Vol.	16.–
IRLANDE – Ireland	
Baileys 17% Vol.	16.–
ITALIE – Italy	
Amaretto Disaronno 28% Vol.	16.–
Adriatico Roasted 28% Vol.	16.–
Adriatico Bianco 16% Vol.	16.–
Frangelico 20% Vol.	16.–
Italicus 20% Vol.	16.–
Limoncello artisanal, Bouchello 40% Vol.	16.–
Sambuca 40% Vol.	16.–
MEXIQUE – Mexico	
Kalhua 16% Vol.	16.–

JUS DE FRUITS – Fruit juices

JUS ET NECTARS

Ananas, cranberry, poire, grenade ou pomme	2 dl	9.–
Pineapple, cranberry, pear, pomegranate or apple		

JUS DE FRUITS NATURELS DE M. PATRICK FONT

Natural fruit juices from Patrick Font

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

JUS FRAÎCHEMENT PRESSÉS – Freshly squeezed juices

Orange, pamplemousse ou citron	3 dl	12.–
Orange, grapefruit or lemon		

MINÉRALES – Mineral waters

EAUX MINÉRALES PLATES – Still

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

EAUX MINÉRALES GAZEUSES – Sparkling

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

SODAS – Softs

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Sprite, Fanta, Rivella rouge, Rivella bleu, Ramseier	3.3 dl	9.–
Swiss Mountain Spring tonic water, ginger ale, ginger beer, salty grapefruit, bitter lemon	2 dl	9.–
San Pellegrino bitter rouge	1 dl	8.–
Red-Bull	2 dl	11.–
Thé blanc Copenhagen	1 dl	15.–
Limonade maison	2 dl	12.–
Notre recette de ce grand classique servie dans un tumbler sur glace. Our homemade lemonade served tall over ice.		
Thé glacé maison	2 dl	12.–
Our homemade iced tea		

BOISSONS CHAUDES – Hot Beverages

SÉLECTION DE CAFÉS – Coffees assortment

Café, espresso, ristretto, décaféiné	8.–
Espresso macchiato	9.–
Renversé	10.–
Cappuccino	10.–
Latte macchiato	11.–

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.

Nepal Lamjung

9.–

Velouté et intensément torréfié – Lamjung, Népal

Un espresso aux notes de pain grillé et de beurre composé d'un arabica
Bourbon rare cueilli à la main dans les contreforts de l'Himalaya,
dans le district de Lamjung.

Smooth and intensely roasted – Lamjung, Nepal

An espresso with notes of toast and butter made from a rare Bourbon

Arabica hand-picked in the foothills of the Himalayas, in the Lamjung district.

Galápagos

9.–

Céréales douces – Isla Santa Cruz, Archipel des Galápagos

Un café d'une finesse qui rappelle celle des cafés cultivés en haute altitude,
créé en plaine, sur une île du Pacifique, grâce à des conditions
environnementales exceptionnelles.

Rond, avec une certaine amertume de cacao et un corps riche.

Mild cereals – Isla Santa Cruz, Galápagos Archipelago

A coffee with a finesse reminiscent of high-altitude coffees, created on the plains
of a Pacific island Ocean thanks to its exceptional environmental conditions.

Round, with a certain cocoa bitterness and a rich body.

SÉLECTION DE CHOCOLATS – Hot Chocolate assortment

Ovomaltine	10.–
Caotina	10.–
Chocolat à l'ancienne	12.–
Old-fashioned chocolate	

S É L É C T I O N D E T H É S – Tea assortment

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

T H É S V E R T S

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.

T H É S N O I R S

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, goût corsé et subtilement épicé.
Sourced from the mountains near Himalaya, a lightly spiced and full bodied tea.

Ceylan Pekoe (Sri Lanka) 11.–
Sélection de feuilles roulées de thé de Ceylan, il offre un goût délicat et doux.
Selection ceylan rolled tea leaves, a mild and delicate flavour.

T H É N O I R F U M É

Lapsang Souchong (Chine) 11.–
Goût boisé et fumé dû à son mode de séchage.
The drying method gives to this tea a smoked and a woody flavour.

T H É R O U G E

Rooibos (Afrique du Sud) 11.–
Issu de l'arbuste du même nom, dégage des notes fruitées et épicées.
Rooibos bush leaves, fruity and spicy flavours.

T H É B L A N C

Bai Mu Dan (Chine) 11.–
Feuilles blanches et bourgeons, goût de fruits des bois, noisette, châtaigne.
White leaves and buds, wild berries, hazelnut and chestnut flavours.

S É L E C T I O N D ’ I N F U S I O N S – Infusion assortment

Verveine Anti-stress, réduit les troubles digestifs et du sommeil. Verbena Stress releasing, helps with digestion and supports better sleep.	11.–
Menthe fraîche Riche en antioxydants et en fer. Fresh mint Rich in antioxidants and iron.	11.–
Camomille Calmante, anti-inflammatoire, adoucissante, anti-insomnie. Chamomile Calming, anti-inflammatory relaxing and recommended against insomnia.	11.–
Hibiscus En plus de ses bienfaits reconnus, l'hibiscus offre en effet en bouche d'un bon goût acidulé, fleuri, fruité et doux. Hibiscus In addition to its recognised benefits, hibiscus has a tangy, flowery, fruity and sweet taste.	11.–

CIGARES | TRES HERMANOS

N°1 GORDITO

19.-

C'est un cigare plutôt léger avec des notes de sous-bois qui aura une combustion parfaite et des arômes réguliers, puissants dès le début mais qui resteront agréables jusqu'à la fin sans développer d'amertume tout en augmentant en intensité. (Environ 30 minutes)

It is a light cigar with notes of undergrowth which will have a perfect combustion and regular aromas, powerful from the beginning but which will remain pleasant until the end without developing bitter ness while increasing in intensity. (About 30 minutes)

N°2 PIRAMIDE TORPEDO

19.-

Avec des saveurs intenses, il permettra de profiter des arômes dans un format donnant par la taille du cigare une fumée plus froide que le Robusto classique. (Environ 35 minutes)

With intense flavors, it will allow to enjoy the aromas in a format giving by the size of the cigar a colder smoke than the classic Robusto. (About 35 minutes)

N°3 ROBUSTO

19.-

Le format Robusto classique a été créé pour donner aux amateurs de ce module un cigare avec beaucoup de corps et d'intensité. (Environ 20 minutes)

The classic Robusto format has been created to give the lovers of this module a cigar with a lot of body and intensity. A cigar for lovers of powerful cigars.(About 20 minutes)

N°4 SHORT GORDITO

23.-

La richesse des arômes d'un cigare provenant de la trippe et notamment de la partie "seco" de cette dernière, il est logique qu'un cigare de gros diamètre puisse offrir plus de richesse aromatique puisqu'il contient plus de tabac. (Environ 45 minutes)

The richness of the aromas of a cigar comes from the filler and especially from the "seco" part of the latter, it is logical that a cigar with a large diameter can offer more aromatic richness since it contains more tobacco. (About 45 minutes)

N°5 SALOMON

34.-

Ce cigare est doux, avec une très grande richesse aromatique et des saveurs intenses. Le tirage et la combustion seront excellents jusqu'au bout. (Environ 1h15 minutes)

This cigar is mild, with a very rich aroma and intense flavours. flavours. The draw and burn will be excellent right to the end. (About 1h15 minutes)

N°6 BIG HERMANO - 1866

40.-

Ce cigare est doux, avec une très grande richesse aromatique et des saveurs intenses. Le tirage et la combustion seront excellents jusqu'au bout. (Environ 1h15 minutes)

This cigar is mild, with a very rich aroma and intense flavours. flavours. The draw and burn will be excellent right to the end. (About 1h15 minutes)

CIGARES | LES CUBAINS

MONTECRISTO N° 2

52.-

L'un des fers de lance de la production Montecristo. Les touches boisées/ herbacées se mettent en place, rejointes par les notes épicées et de café torréfié. Le tout est constant, bien équilibré, correctement aéré.

(Environ 45 à 75 Minutes)

One of Montecristo spearheads for ages. Woody and green touches get in motion, followed by notes of spice and roasted coffee. An overall constant, balanced and reasonably ventilated cigar. (About 45 to 75 Minutes)

PARTAGAS D N° 4

46.-

Doté d'un excellent tirage, le très réputé cigare Partagas Série D No.4 laisse exprimer sur la langue un piquant très notable. Des arômes de menthol, d'herbe fraîche, de terre et d'épices se diffusent dans le palais. (Environ 30 à 45 Minutes)

The renowned Partagas Série D No.4 cigar has an excellent draw and will leave a remarkable spiciness on the tongue. Aromas of menthol, fresh grass, earth and spice overwhelm the palate. (About 30 to 45 Minutes)

ROMEO Y JULIETA SHORT CHURCHILL

45.-

Le Romeo y Julieta Short Churchill s'exprime avec une intensité plus immédiate, offrant une fumée équilibrée et soyeuse. Le profil aromatique s'articule autour de notes boisées élégantes, accompagnées de touches de cuir, de cacao doux et d'une pointe d'épices délicates. Une légère douceur vient arrondir l'ensemble, apportant harmonie et finesse jusqu'à une finale nette et raffinée. (environ 30 à 45 minutes)

The Romeo y Julieta Short Churchill reveals itself with a more immediate intensity, delivering a balanced and silky smoke from the outset. Its aromatic profile unfolds with elegant woody notes, complemented by hints of leather, smooth cocoa, and a touch of delicate spice. A subtle sweetness rounds out the experience, bringing harmony and finesse through to a clean, refined finish. (About 30 to 45 minutes)

HOYO DE MONTERREY EPICURÉ NUMÉRO 2

41.-

Ce cigare plus qu'agréable, a gagné sa réputation grâce à ses nuances florales subtilement saupoudrées de gingembre et d'épices légères. (Environ 30 à 45 Minutes)

This more than enjoyable cigar has earned its reputation thanks to its floral nuances subtly sprinkled with ginger and light spices. (About 30 to 45 minutes)