

45

GRILL & HEALTH

Collection automne-hiver 2019
Autumn-winter 2019 collection



Votre voyage s'achève, vous êtes au 45!
Superbe illustration de notre philosophie
"From Tradition to Trend",
ouvert tous les jours de 11h00 à minuit,
l'équipe du bar vous propose des cocktails sur-mesure où,
niché sur la terrasse en été ou lové dans le jardin d'hiver
quand les températures baissent, l'expression
"suspendre le temps"
prend tout son sens face à un panorama à couper le souffle.

Bienvenue chez vous!
Votre Suisse-Majestic Team

Your trip stops, you are in 45!
Proper illustration of our philosophy "From Tradition to Trend",
our head barman, the bar team suggests you made to measure's
cocktails to enjoy at the terrace during summer time
or in the Winter garden when the temperatures drops down,
where the quote "Make time stand still" makes sense.
Our bar "45" is open 7 days a week from 11am to midnight.

Welcome home!
Your Suisse-Majestic Team

Si vous êtes concerné par des allergies alimentaires,
veuillez alerter votre serveur avant de commander.
If you have any concerns regarding food allergies,
please alert your server prior to ordering.

Tous les prix sont exprimés en CHF TVA et service inclus
All prices are in CHF, VAT and service included



12h00-14h / 18h-22h

FOOD

CREEZ VOTRE PLANCHE APERITIVE

Saucisse sèche de la Gruyère / Dry sausage from gruyère	6.- / 50gr
Petit chorizo piquant / Little spicy salami	6.- / 50gr
Viande séchée / Dry meat	6.- / 50gr
Jambon du château / Ham	6.- / 50gr
Gruyère affiné grande réserve / Gruyère cheese	5.- / 50gr
Tomme vaudoise / Tomme vaudoise	5.- / 50gr
Crottin de chèvre / Goat cheese	5.- / 50gr
Vacherin fribourgeois / Vacherin fribourgeois	6.- / 50gr
Lard sec du pays / Local dry bacon	6.- / 50gr
Rillettes de féra du Léman et toasts grillés	14.-
Lake Geneva rillettes of féra and toasted bread	

ENCAS FROID ET CHAUD

Club sandwich 45 au blanc de volaille (Tête de Moine, lard grillé et moutarde en grains), pommes allumettes et mesclun	25.-
Chicken breast 45 Club sandwich ("Tête de Moine" cheese, bacon & old style mustard), matchstick potatoes, mixed salad leaves	
Suisse Burger by M, pommes allumettes, bouquet de salade et oignons rings	37.-
Suisse Burger by M, matchstick potatoes, green salad & onions rings	
Assiette de saumon fumé et blinis tiédés, tzatziki maison	22.-
Smoking salmon dish, blinis & homemade tzatziki	
Tartine au fromage frais et avocat à l'huile d'olive fumé et fleur de sel	
Toast with fresh cheese and avocado with olive oil and fleur de sel	16.-
Dips de légumes et Philadelphia aux herbes	12.-
Vegetables dips and Philadelphia fresh cheese with herbs	
Minis cheeseburger (8 pièces) / Minis cheeseburger (8 pieces)	21.-
Soupe de saison / Seasonal soup	15.-
Pizza mozzarella roquette / Pizza mozzarella arugula	22.-
Crevettes panées (6 pièces) / Fried prawns (6 pieces)	18.-
Petite portion de pommes allumettes / matchstick potatoes (small portion)	5.-
Grande portion de pommes allumettes / matchstick potatoes (big portion)	8.-
Assiette de dégustation d'huitres / Oyster tasting plate	23.-

SALADES

Traditionnelle Salade César avec ou sans blanc de volaille	22.- / 19.-
Traditional Caesar salad with or without chicken breast	
Mesclun aux graines torréfiées / Green salad with seeds	16.-
Salade de pousses d'épinards (Épinards, quinoa, poires, avocat, pignons de pins, baies de Goji et pépins de grenades)	20.-
Superfood salad (spinach, quinoa, pears, avocado, pine nuts, goji berries and pomegranate seeds)	

TARTARES

Tartare Majestic à l'huile de truffe, toast (Roquette, brunoise de parmesan, piment d'Espelette, jus de citron, huile de truffe)	
Majestic Tartar flavored with truffle oil, bread toast (rocket, parmesan brunoise, espelette pepper, lemon juice, truffle oil)	
Petite Portion / Small portion	22.-
Grande portion avec pommes allumettes / Large portion with matchstick potatoes	38.-
Tartare à la vieille moutarde anglaise piquante, toast (sauce moutarde, carpe, cornichon, oignon, jus de citron)	
Spicy Old English Mustard tartar, bread toast (mustard sauce, carp, gherkins, onion, jus de citron)	
Petite Portion / Small portion	21.-
Grande portion avec pommes allumettes / with matchstick potatoes	37.-

DESSERTS

Café gourmand / Café gourmand	18.-
Salade de fruits / Fresh fruits salad	12.-
Brownie	5.-/pièce
Muffin	6.-/pièce
Cookie	6.-/pièce



Before

4 CL

Amaro Ramazzotti	30%	10.-
Apérol	11%	10.-
Campari	23%	10.-
Carpano Antica Formula	16.5%	10.-
Amaro Montenegro	23%	10.-
Cynar	16.5%	10.-
Gran Classico	16%	10.-
Kina l'Avion d'Or	18%	10.-
Suze	20%	10.-
Vermouth Bianco, Rosso	15%	10.-
Noilly Prat	18%	10.-
Lillet Blanc, Lillet Rosé	17%	10.-
Pastis 51	45%	10.-
Ricard	45%	10.-
Absinthe Larusée Bleue	55%	11.-
Absinthe Larusée Verte	65%	11.-
Demonio de Los Andes	40%	14.-

PORTOS & "CHÉRIES"

Tio Pepe, Dry Sack	15%	10.-
Porto Rozès Blanc	20%	10.-
Porto Rozès Vintage 1994, Suisse-Majestic	20%	13.-
Porto Dom Rozès 40 ans	20%	40.-

Pub Corner

30 CL 50 CL

BIERES PRESSION

Erdinger	Allemagne	5.5%	8.-	10.-
Heineken	Pays-Bas	5%	7.-	9.-

BIERES BOUTEILLES

33 CL

Corona	Mexique	5.4%	10.-
Lefte Brune	Belgique	6.5%	10.-
Guinness	Irlande	4.2%	10.-
Chimay Brune	Belgique	9%	12.-
Erdinger sans alcool	Allemagne	0.5%	8.-

BIERES BOUTEILLES ARTISANALES

33 CL

Ambrée des Brigands du Jorat	Suisse	6%	14.-
Nébuleuse Stirling	Suisse	6%	12.-

Take It Or Leave It

BTLE

Le Bar 45 Bis vous propose d'acheter une bouteille de votre spiritueux préféré, conservée à votre attention dans une armoire et mise en valeur à côté de notre sélection de cigares.

Select your favorite spirit from the list below, we will keep it under your name, so you can enjoy it each time you visit us.

Absolut		40%	160.-
Grey Goose		40%	220.-
Sipsmith		40%	180.-
Beefeater 24		40%	180.-
Hendrick's		41.4%	190.-
Monkey 47		40%	230.-
Angostura 1919		40%	200.-
Havana Club	7 ans	40%	180.-
Zacapa	23 ans	40%	230.-
Bunnahabhain		40%	190.-
Glenfarclas	12 ans	43%	190.-
Elijah Craig		47%	190.-
Mackmyra Prélude		52.2%	210.-
Mezcal La Escondida		40%	200.-
Hennessy	XO	40%	300.-
Courvoisier	XO	40%	290.-
Darroze	30 ans	42%	350.-
Pedro Ximénez Brandy Single Barrel, Bodegas Ximénez-Spinola			350.-



From Grapes to Wine

10 CL BTLE

BLANCS

Petit vignoble, Yvorne 2017	Vaud	8.-	49.-
Blanc de Noir, La Maison du Léopard	Vaud	7.-	45.-

ROSÉ

Badoux 1908 Vaud AOC	Vaud	7.-	49.-
----------------------	------	-----	------

ROUGE

La cuvée du Léopard, Badoux	Vaud	7.-	49.-
Lynus, Ribera Del Duero 2014	Espagne	9.-	63.-
Vaqueyras Domaine de Douroulu 2013	France	9.-	69.-

SELECTION DU MOIS

Le Grand Hotel Suisse Majestic met en avant des vigneronns suisses chaque mois. Notre carte est à votre disposition, n'hésitez pas à la demander.

The Grand Hotel Suisse Majestic highlights Swiss winemakers every month. Our menu is at your disposal, fell free to ask.

Champ' by LP

10 CL

LAURENT-PERRIER La Cuvée Brut	16.-
La Cuvée Rosé	22.-

Les Bulles en Bouteilles

BTLE

LAURENT-PERRIER La Cuvée Brut	110.-
La Cuvée Rosé	160.-

CRISTAL ROEDERER Brut	2005	400.-
Brut Rosé	2005	600.-

S. DE SALON Le Mesnil sur Oger	1997	570.-
---------------------------------------	------	-------

VRANKEN Cuvée Diamant	(magnum) 280.-
------------------------------	----------------

Sundown Moment

SUISSE MAJESTIC SUN DOWN	24.-
---------------------------------	------

Vodka Absolut infusée aux framboises, Liqueur de St Germain, jus de citron jaune, framboise fraîche, ginger ALE

Raspberry infused-vodka, St-Germain liqueur, lemon juice, Fresh raspberry, ginger ALE

VIRGIN SUN DOWN	16.-
------------------------	------

Ginger ALE, sirop de sureau, jus de citron jaune, framboises

Ginger ALE, elderberry syrup, lemon juice, raspberries



Les 7 pêchés capitaux

- AVARICE / GREED** 10.-
Crème de Mure, Soda
Blackberry liqueur, Soda
- PARESSE / SLOTH** 20.-
Gin Tanqueray infusé aux zestes de citron jaune,
Liqueur de St Germain, jus de citron jaune, sucre blanc, Soda
Lemon peel-infused Gin Tanqueray, St-Germain liqueur,
lemon juice, sugar and soda
- COLÈRE / WRATH** 22.-
Rhum Zacapa 23 ans, Rhum Havana Club 3ans,
Piment de Cayenne, Confiture de fraise, Jus d’ananas, Angostura bitter
Zacapa Rhum 23 years old, Rhum Havana Club 3 years old,
Cayenne pepper, strawberry jam, pineapple juice, Angostura bitter
- ORGUEIL / PRIDE** 22.-
Whisky Bourbon Jim BEAM, abricot, feuilles de menthe, Angostura bitter
Whisky Bourbon Jim BEAM, apricot, mint leaves, Angostura bitter
- ENVIE / ENVY** 22.-
Vodka Absolut, Liqueur de Mandarine Napoléon,
Liqueur de Curaçao, jus de citron vert, sucre blanc
Vodka Beluga, Mandarine Napoléon liqueur, Curaçao liqueur, lime juice, sugar
- LUXURE / LUST** 22.-
Cognac Rémy Martin VSOP, Champagne Delamotte,
Grand-Marnier, sucre blanc, Bitter Orange
Cognac Rémy Martin VSOP, Champagne Delamotte,
Grand-Marnier, sugar, Bitter Orange
- GOURMANDISE / GLUTTONY** 22.-
Gin Tanqueray infusé au basilic thaï, crème de pêche,
jus de citron vert, gingembre frais, Angostura bitter
Thai basilic infused-Gin Tanqueray, peach liqueur, lime juice,
fresh ginger, Angostura bitter

Like a virgin (sans alcool)

- PARADISE** 16.-
Jus d’Ananas, Fruits de la Passion, Mangue
Pineapple juice, passion fruit, mango
- LES FRUITS DU VERGERS** 16.-
Jus de pomme, jus de poire, jus de pêche et sirop de sureau
Apple juice, pear juice, peach juice and elderberry syrup

Prêt à porter

- MOJITO « THE » ORIGINAL** 20.-
Rhum Havana Club 3 ans, menthe fraîche, sucre roux, citron vert, soda
Rhum Havana Club 3 years old, fresh mint, brown sugar, lime, soda
- PERFECT SPRITZ** 18.-
Apérol, Champagne Delamotte Brut, Soda
Apérol, Champagne Delamotte Brut, Soda
- BELLA CIAO** 23.-
Vodka Beluga infusé au citron vert, Amaretto à la madeleine,
jus de citron, Ginger Beer
Lime infused-vodka Beluga, « Amaretto à la madeleine »,
lemon juice, Ginger beer
- DADDY TUCHE** 23.-
Suze, Champagne Delamotte, jus de citron jaune, sirop d’orgeat
Suze, Champagne Delamotte, lemon juice, orgeat syrup
- LE BARMAN VOUS DÉTESTE.../ THE BARTENDER HATES YOU...**
Demandez-lui une création selon vos goûts, à la demande
il fera tout pour vous satisfaire !
Ask the bartender a creation according to your tastes, upon request
He will do everything to satisfy you !



Home swiss Home

NEGRONI 23.-

Gin Tulicum, Vermouth Isotta, Campari

SAZERAC 23.-

Whiskey Jim Beam, Poire Williamine Morand,
Morceau de sucre blanc, Peychaud's bitter

With sky 4 CL

FROM IRLAND

Bushmills Black Bush 40% 17.-

Jameson 40% 15.-

Tullamore Dew 40% 15.-

FROM AMERICA

Elijah Craig 47% 19.-

Jack Daniel's 40% 16.-

Jack Daniel's, Gentlemen Jack 40% 20.-

Maker's Mark 45% 19.-

Jim BEAM 40% 18.-

FROM CANADA

Canadian Club 40% 16.-

Crown Royal 40% 16.-

FROM JAPAN

Nikka, from the barrel 51.4% 19.-

Nikka coffey grain 45% 24.-

Hibiki Harmony 40% 22.-

FROM SWEDEN

Mackmyra Prélude 52.2% 21.-

HIGHLANDS

Dalmore 15 ans 40% 21.-

Dalwhinnie 15 ans 43% 19.-

Glenmorangie 10 ans 40% 18.-

Oban 14 ans 43% 18.-

ILE D'ISLAY

Lagavulin 16 ans 43% 20.-

Laphroaig 10 ans 40% 18.-

Octomore09.1 59.1% 38.-

ILE DU JURA

Isle of Jura 10 ans 40% 19.-

ILE DE SKYE

Scapa Skiren 40% 24.-

Talisker 10 ans 45.8% 18.-

Talisker Storm 45.8% 25.-

Talisker Port Ruighe 45.8% 29.-

LOWLANDS

Glenkinchie 10 ans 43% 18.-

SPEYSIDE

Cardhu 12 ans 40% 18.-

Cragganmore 12 ans 40% 18.-

Glenfarclas 12 ans 43% 19.-

Glenfiddich 12 ans 40% 18.-

Strathisla 12 ans 43% 18.-

Big Peat Small Batch 46% 24.-

Chivas Regal 12 ans 40% 17.-

J&B 40% 14.-

Johnnie Walker Black 40% 19.-

Johnnie Walker Blue 40% 39.-



Speedy Gonzales

4 CL

Don Julio Blanco		38%	11.-
Don Julio Añejo		38%	12.-
Patrón Silver		40%	17.-
Patrón Añejo		40%	23.-
Grand Mezcal La Escondida		40%	20.-

Gin O'clock

4 CL

Beefeater	rond et puissant	40%	16.-
Beefeater 24	notes d'agrumes et thé	45%	18.-
Blackwood Vintage Dry	floral et équilibré	40%	20.-
Bombay Sapphire	joyau de la couronne	40%	18.-
Brockmans	doux, mûre et myrtille	40%	22.-
Bulldog	doux et décalé	40%	21.-
Chase	pureté et pomme	48%	20.-
Ferdinands	herbacés et floral	44%	17.-
Gin Sea	citronnelle, cannelle	40%	19.-
Mcqueen and the Violet	Fog floral et agrumes	42%	18.-
G'Vine Floraison	épicé et floral	40%	19.-
G'Vine Nouaison	genièvre et coriandre	43.9%	19.-
Hayman's 1850 Reserve	doux et riche	40%	18.-
Hayman's Royal Dock	vif et puissant	57%	19.-
Hayman's Sloe Gin	doux, prunelle	26%	17.-
Hendrick's	poivre noir, concombre	41.4%	19.-
Mare	fraicheur méditerranéenne	42.5%	21.-
Martin Miller's	poivre et agrumes	40%	18.-
Monkey 47	floral, zeste d'agrumes	40%	23.-
Nordés	laurier, raisins	40%	20.-
Plymouth	épicé et puissant	41.2%	20.-
Sipsmith	notes de réglisse	41%	20.-
Tanqueray	rond et équilibré	47.3%	16.-
Tanqueray TEN	notes de pamplemousse	47.3%	22.-
Tanqueray Rangpur	citron, laurier, gingembre	40%	22.-
The Botanist	pureté et caractère	46%	20.-
The Duke	force et caractère	45%	19.-
The London N°1	puissant et épicé	47%	23.-
Turicum	thym, citron, orange	41.5%	21.-

Tous nos gins sont accompagnés de Fever Tree Tonic®

[All our gins are served with Fever Tree Tonic®](#)

La Route du Rhum

4 CL

Angostura 1919	Trinidad	40%	20.-
Angostura 1824	Trinidad	40%	25.-
El Dorado 15 ans	Guyane	40%	29.-
Havana Club 3 ans	Cuba	40%	16.-
Havana Club 7 ans	Cuba	40%	19.-
Kraken	USA	40%	15.-
Mathusalem 15 ans	Rep Dom	40%	18.-
Mount Gay 1703	Barbade	40%	28.-
Mount Gay XO	Barbade	40%	40.-
Pyrat Reserve XO	Barbade	40%	21.-
Santa teresa 1796	Venezuela	40%	18.-
Zacapa 23 ans	Guatemala	40%	23.-
Zacapa XO	Guatemala	40%	35.-



Nasdrovia 4 CL

Absolut	Suède	40%	16.-
Chase	Angleterre	40%	20.-
Grasovka	Pologne	40%	17.-
Grey Goose	France	40%	22.-
Sipsmith	Angleterre	40%	18.-
Beluga	Russie	40%	22.-

From France with Love 4 CL

LES COGNACS

Hennessy	XO	40%	30.-
Rémy Martin	VSOP	40%	15.-
Rémy Martin	XO	40%	40.-

L'ARMAGNAC

Bas Armagnac Darroze	12 ans	43%	22.-
	20 ans	43%	28.-
	30 ans	43%	35.-

Bas Armagnac Laubade	XO	40%	16.-
	1995	40%	24.-
	1990	40%	29.-

L'OUTSIDER

Pedro Ximénez Brandy Single Barrel, Bodegas Ximénez-Spinola		42%	35.-
--	--	-----	------

Big Apple 4 CL

Christian Drouin	VSOP	40%	16.-
Château du Breuil	15 ans	40%	22.-

After 4 CL

Amaretto Disaronno	28%	12.-
Bailey's	17%	8.-
Bénédictine	40%	12.-
Chartreuse Jaune	40%	12.-
Chartreuse Verte	55%	12.-
Cointreau	40%	10.-
Drambuie	40%	12.-
Fernet Branca	39%	14.-
Frangelico	20%	10.-
Get 27	21%	10.-
Grand-Marnier	40%	12.-
Kalhua	20%	10.-
Limoncello	25%	8.-
Marie Brizard	25%	8.-
Malibu	21%	10.-
Pimm's n°1	25%	12.-
Sambuca Molinari	40%	10.-
Saint-Germain	20%	12.-
Southern Comfort	35%	12.-
Grand-Marnier Cuvée Louis Alexandre	40%	16.-
Grand-Marnier Cuvée du Centenaire	40%	18.-
Chartreuse Tarragone Jaune	40%	90.-
Chartreuse Tarragone Verte	55%	90.-

EAUX-DE-VIE-DE FRUITS MORAND

Abricotine	43%	14.-
Framboise	43%	14.-
Kirsch	43%	14.-
Mirabelle	43%	14.-
Williamine	43%	14.-
Abricot Le Cœur	41%	28.-
Williamine Le Cœur	41%	28.-
Vieille Prune Roque	41%	20.-



"La Vita e Bella" 4 CL

Grappa Di Barolo	<i>Blanche</i>	43%	14.-
Grappa Di Nebbiolo Marolo	<i>Ambrée</i>	43%	16.-
Grappa Di Barolo Marolo	<i>Brune</i>	43%	20.-

Vitamin Bomb 20 CL

LES JUS DE FRUITS

Jus d'Abricot, Apricot Juice	5.5
Jus d'Ananas, Pineapple Juice	5.5
Jus de Cranberry, Cranberry Juice	5.5
Jus de Pêche, Peach Juice	5.5
Jus de Poire, Pear Juice	5.5
Jus de Tomate, Tomato Juice	5.5

LES JUS FRAICHEMENT PRESSES 25 CL

Jus de Citron frais, Lemon Fresh Juice	8.-
Jus d'Orange frais, Orange Fresh Juice	8.-

H₂O 50 CL

PLATE / STILL

Henniez Bleue	6.-
Evian	6.-

GAZEUSE / SPARKLING

Henniez Verte	6.-
San Pellegrino	6.-
Perrier	33 CL 6.-

Soft time

Ice-Tea Façon Majestic	30 CL	12.-
Citron, Fraise, Framboise, Pêche		
Our homemade Ice Tea		
Lemon, Strawberry, Raspberry, Peach		

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero	33 CL	6.5.-
Fanta Orange, Sprite	33 CL	6.5.-
Ramseier	33 CL	6.5.-
Thé Froid Fustea Pêche ou Citron	33 CL	6.5.-
San Pellegrino Bitter	10 CL	6.5.-
Fever Tree Ginger Ale /Tonic /Ginger Beer	20 CL	7.-
Schweppes Tonic, Schweppes Bitter Lemon	20 CL	7.-

Boissons chaudes Servi 10h30 à 19h00

SÉLECTION DE CAFÉ NESPRESSO®

Café, Espresso, Ristretto	5.5
Double Espresso	7.5
Cappuccino, Renservé	7.-
Latte Macchiatto	7.-
Café Viennois	8.-
Expresso machiatto	6.-

SÉLECTION DE CHOCOLATS

Chocolat traditionnel Villars	7.5
Ovomaltine	6.5
Chocolat Viennois	8.-

SÉLECTION DE THÉS NEWBY® 6.5

NOIRS	VERTS
English Breakfast	Hunan Green
Darjeeling	Jasmine Princess
Upper Assam	
Earl Grey	SELECTION DE TISANES
Masala Chaï	Menthe
	Rooibos Orange
	Camomille
	Fraise et Mangue

Nous vous informons que seul les clients hôtels et restaurant peuvent commander de la cafétéria passé 19h.

[We inform you that only our hotel and restaurant guests and can order barrista drinks passed 7pm.](#)



Boissons “Petit Prix”

Henniez Bleue ou Verte	50 CL	6.-
Verre de lait froid/chaud	20 CL	4.5.-
Jus de fruits	20 CL	5.5.-

Cigares

DOM REP.

Davidoff	2000	16.-
Davidoff	Grand Cru N. 5	13.-
Davidoff	Entreacto	11.-
Davidoff	Nicaragua Box Pressed Toro	22.-
Davidoff	Escurio Petit Robusto	14.-
Davidoff	Short Perfecto 702	20.-
Patoro	Gordito	15.-
Arturo Fuente	Hemingway Short Story	16.-

CUBA

Partagas	D. 4	18.-
Partagas	E. 2	20.-
Cohiba Maduro	Magicos	40.-
Hoyo Epicure	Epicure de Luxe	14.-
Trinidad	Vigia	20.-
La Estancia	Edicion Exclusiva 60	34.-
Montecristo	Maltes 1935	27.-
Montecristo Open	Master	18.-
Roméo Y Julieta	Petit Churchill	13.-
Roméo Y Julieta	Wide Churchill	18.-

NICARAGUA

A.J. Fernandez	Last Call	11.-
Furia	Bleu	18.-
Furia	Rouge	19.-
Flor de Las Antillas	Robusto	12.-

Sélection de cigares choisie avec soin par
Matthieu et son équipe en collaboration avec notre partenaire Tabashop.

Fine selection of cigars, carefully chosen by
Matthieu and his team
with our partner Tabashop.



TABASHOP
MONTABACO SA