



FOOD

SERVI DE 17H30-21H00

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
Bleuchâtel / Bleuchâtel cheese	5.- / 50gr

SUR LE POUCE

Assiette de saumon fumé et blinis tiédis , tzatziki maison Smoking salmon dish, blinis & home made tzatziki	22.-
Dips de légumes et Philadelphia aux herbes Vegetables dips and Philadelphia fresh cheese with herbs	12.-
Minis cheeseburger (8 pièces) / Minis cheeseburger (8 pieces)	21.-
Pizza mozzarella roquette / Pizza mozzarella rucula	22.-
Crevettes panées (6 pièces) / Fried prawns (6 pieces)	18.-
Grande portion de frites aux épices / French fries with spices (big portion)	8.-

DESSERTS

Café gourmand / Café gourmand	16.-
Salade de fruits / Fresh fruits salad	12.-
Brownie	5.-/pièce
Muffin	6.-/pièce
Cookie	6.-/pièce

Si vous êtes concerné par des allergies alimentaires, veuillez en informer votre serveur avant de commander.

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.



FROM GRAPES TO WINE

BLANCS

Villeneuve Les Terreaux - Grognuz Frères & Fils	7.-	85.- magnum
Petit vignoble, Yvorne 2017 - Vaud	7.-	49.-
Blanc de Noir, La Maison du Léopard - Vaud	7.-	42.-
Petite Domaine des Bernunes - Classés Domus Antiqua Helvetica, Clavien Valais	9.-	73.-

ROSÉ

La cuvée du Léopard, Badoux - Vaud	7.-	49.-
Château Léoube - France	7.-	99.- magnum

ROUGE

La cuvée du Léopard, Badoux - Vaud	7.-	49.-
Villeneuve – Pinot Noir Grognuz Frères & Fils - Vaud	7.-	90.- magnum

CHAMP' BY LP

Laurent-Perrier - La Cuvée Brut	10 CL	16.-	110.-
La Cuvée Rosé		22.-	160.-

H₂O

PLATE / STILL

Henniez Bleue ou Evian	50 CL	6.-
------------------------	-------	-----

GAZEUSE / SPARKLING

Henniez Verte ou San Pellegrino	50 CL	6.-
Perrier	33 CL	6.-

SOFT TIME

Ice-Tea Façon Majestic / Our homemade Ice Tea	30 CL	12.-
Citron, Fraîse, Framboise ou Pêche / Lemon, Strawberry, Raspberry or 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

SÉLECTION DE CAFÉ NESPRESSO®

Café, Espresso, Ristretto		5.5
Double Espresso		7.5
Cappuccino, Renversé		7.-
Latte Macchiato		7.-
Café Viennois		8.-
Expresso machiatto		

6.-

SÉLECTION DE CHOCOLATS

Ovomaltine		6.5
Chocolat Viennois		

8.-

SÉLECTION DE THÉS ET DE TISANES NEWBY®

6.5

Nous vous informons que seul les clients hôtels et restaurant peuvent commander de la cafétéria passé 18h.

We inform you that only our hotel and restaurant guests and can order barrista drinks passed 6pm.

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.-

LES JUS DE FRUITS / FRUITS JUICE

Abricot, ananas, cranberry, pêche, poire ou tomate	20 CL	5.5
Apricot, pineapple, cranberry, peach, pear or tomato		

BEFORE

Amaro Ramazzotti	30%	4 CL	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	20%	13.-
Porto Dom Rozès 40 ans	20%	40.-

PUB CORNER

BIERES PRESSION

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

BIERES BOUTEILLES

Corona	Mexique	5.4%	33 CL	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

Ambrée des Brigands du Jora	Suisse	6%	33 CL	14.-
Nébuleuse Stirling	Suisse	6%	12.-	
La Meule, BFM	Suisse	6%	15.-	
La Torpille, BFM	Suisse	7.5%	15.-	

LA ROUTE DU RHUM

Angostura 1919	Trinidad	40%	4 CL	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.-	



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.-
Nikka coffey malt		45.5%	24.-
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.-
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.-

GIN O'CLOCK			4 CL
SUISSE			
Matte Brennerei Dry -	From Berne	42%	20.-
Komplex Bertha's Revenge -	From Appenzell	43%	19.-
Turicum-	From Zurich	41.5%	21.-
Appenzeller 27-	From Appenzell	43%	16.-
Draft Brothers Original	From Winterthur	43%	21.-
Aarver Lido Dry Gin	From Zurich	40%	20.-
Nginius Summer Gin	From Bâle	42%	22.-
Bisbino Organic Wild Gin	From Tessin	40%	18.-
Gentleman's Gin Ale&Bread	From Bâle	41%	20.-
IRISH			
The Botanist		46%	20.-
SCOTLAND			
Blackwood Vintage Dry		40%	20.-
Hendrick's		41.4%	19.-
UNITED KINGDOM			
Brockmans		40%	22.-
Beefeater-		40%	16.-
Beefeater 24		45%	18.-
Bombay Sapphire		40%	18.-
Bulldog		40%	21.-
Chase		48%	20.-
Gin Sea		40%	19.-
Hayman's 1850 Reserve		40%	18.-
Hayman's Royal Docjjjk		57%	19.-
Hayman's Sloe Gin		26%	17.-
Martin Miller's		40%	18.-
Plymouth		41.2%	20.-
Sipsmith		41.6%	20.-
anqueray		47.3%	16.-
Tanqueray TEN		47.3%	22.-
Tanqueray Rangpur		40%	22.-
The London N°1		47%	23.-
GERMANY			
Ferdinands		44%	17.-
Monkey 47		47%	23.-
The Duke		45%	19.-
BRASIL			
Mcqueen and the Violet Fog		42%	18.-
FRANCE			
G'Vine Floraison		40%	19.-
G'Vine Nouaison		43.9%	19.-
SPAIN			
Mare		42.5%	21.-
Nordés		40%	20.-
Tous nos gins sont accompagnés de Swiss Mountain ®			3.-
All our gins are served with Swiss Mountain ®			
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,		42%	35.-
Bodegas Ximénez-Spinola			
BIG APPLE			4 CL
Christian Drouin	VSOP	40%	16.-
Château du Breuil	15 ans	40%	22.-
AUX-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.-

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.-
LES BULLES EN BOUTEILLES			BTLE
CRISTAL ROEDERER	Brut	2005	400.-
	Brut Rosé	2005	600.-
S. DE SALON	Le Mesnil sur Oger	1997	570.-
VRANKEN	Cuvée Diamant		280.-magnum
CIGARES			
DOM REP.			
Davidoff	2000		16.-
Davidoff	Entreacto		11.-
Davidoff	Nicaragua Box Pressed Toro		22.-
Davidoff	Short Perfecto 702		20.-
Patoro	Gordito		15.-
Arturo Fuente	Hemingway Short Story		16.-
Arturo Fuente	Rosado 58		15.-
Cavalier	Lancelo		14.-
CUBA			
Partagas	D. 4		18.-
Cohiba	Rosado		32.-
Cohiba	Siglo 1		18.-
Hoyo Epicure	Epicure de Luxe		14.-
Trinidad	Vigia		20.-
La Estancia	Edicion Exclusiva 60		34.-
Montecristo	Eagle		21.-
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.-
La Gran oferta	Robusto		17.-

Si vous êtes concerné par des allergies alimentaires, veuillez en informer 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.

Notre bar est ouvert tous les jours de 15h00 à 23h00.

Our bar is open 7 days a week from 3pm to 11pm.

SUNDOWN MOMENT

SUISSE MAJESTIC SUN DOWN 20.-
 Gin, Curaçao bleu, triple sec, jus d'ananas, jus de lime
 Gin, Blue Curacao, triple sec, pineapple juice, lime juice

VIRGIN SUN DOWN 16.-
 Purée de framboise et poivron rouge maison, jus de pomme, jus de citron et sucre
 Homemade raspberry and red pepper puree, apple juice, lemon juice and sugar

LES 7 PÊCHÉS CAPITAUX

AVARICE / GREED 23.-
 Crème de pêche, sirop de caramel, champagne Delamotte
 Peach cream, caramel syrup, champagne Delamotte

PARESSE / SLOTH 20.-
 Aperol, Mandarine Napoleon, jus d'orange, Bitters
 Aperol, Mandarine Napoleon, orange juice, Bitters

COLÈRE / WRATH 20.-
 Tequila pimentée, liqueur d'abricot, jus de pomme, sirop de mangue spicy, jus de lime
 Spicy tequila, apricot liqueur, apple juice, spicy mango syrup, lime juice

ORGUEIL / PRIDE 20.-
 Whisky, Cointreau, miel, jus de poire
 Whiskey, Cointreau, honey, pear juice

ENVIE / ENVY 20.-
 Gin infusé au poivre de sechuan, Chasselas, liqueur de pêche, jus de pomme, jus de citron
 Gin infused with sechuan pepper, Chasselas, peach liqueur, apple juice, lemon juice

LUXURE / LUST 20.-
 Vodka Infusée au thym, Suze, jus de pamplemousse, jus de citron, sirop d'agave
 Vodka Infused with thyme, Suze, grapefruit juice, lemon juice, agave syrup

GOURMANDISE / GLUTTONY 20.-
 Galanga ,rhum, liqueur de yaourt, liqueur litchi, ananas jus de lime, sirop de sucre
 Galangal, rum, yogurt liqueur, lychee liqueur, pineapple lime juice, sugar syrup

LIKE A VIRGIN (sans alcool)

VIR -GIN TONIC 16.-

PÉCHÉ MIGNON 16.-
 Basilic, purée de coco, Jus d'ananas, jus de citron et sirop d'orgeat
 Basil, coconut puree, Pineapple juice, lemon juice and orgeat syrup

MANGANAS 16.-
 Galanga, purée de mangue, jus d'ananas, jus de citron, sirop passion
 Galangal, mango puree, pineapple juice, lemon juice, passion syrup

PRÊT À PORTER

MOJITO « THE » ORIGINAL 20.-
 Rhum , menthe fraîche, sucre roux, citron vert, soda
 Rum , fresh mint, brown sugar, lime, soda

PERFECT SPRITZ 18.-
 Apérol, Champagne Delamotte Brut, Soda

SWISS SPRITZ 14.-
 Apérol, Chassel'Ice by Grognez Frères & Fils , Soda

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 !