

BAR MENU

FOOD	P.2
COCKTAIL BY M'	P.3-4
AU VERRE / BY GLASS	P.4
JUS, SOFT ET MINÉRALE / JUICE, SOFT DRINK & MINERAL	P.5
APERITIF ET BIERE / APERITIF & BEER	P.6
CHAMPAGNE / CHAMPAGNE	P.7
RHUM, TEQUILA ET VODKA / RUM, TEQUILA & VODKA	P.7
WHISKY	P.8
GIN	P.9
DIGESTIF / AFTER DINER	P.10-11
CIGARE	P.11

FOOD

Servi de 18h00-21h00

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

DESSERTS

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

Si les allergies alimentaires vous concernent, veuillez en informer votre serveur avant de commander.
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

COCKTAIL BY M'

SUN DOWN 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

20.-

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 salé, champagne Delamotte
 Peach cream, salted caramel syrup, Delamotte champagne

PARESSE / SLOTH

20.-

Aperol, Mandarine Napoleon, jus d'orange, Peychaud's bitter
 Aperol, Mandarine Napoleon, orange juice, Peychaud's bitter

COLÈRE / WRATH

20.-

Tequila pimentée, liqueur d'abricot, jus de pomme, sirop de mangue spicy,
 jus de lime, purée de mangue
 Spicy tequila, apricot liquor, apple juice, spicy mango syrup, lime juice, mango purée

ORGUEIL / PRIDE

20.-

Whisky, Cointreau, miel, jus de poire
 Whiskey, Cointreau, honey, pear juice

ENVIE / ENVY

20.-

Gin infusé au poivre de Sichuan, Chasselas, liqueur de pêche, jus de pomme, jus de citron
 Gin infused with Sichuan pepper, Chasselas, peach liquor, 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, jus d'ananas jus de lime, sirop de sucre
 Galanga, rum, yogurt liquor, lychee liqueur, pineapple juice, lime juice, sugar syrup

COCKTAIL BY M'

LIKE A VIRGIN (sans alcool)

VIR -GIN TONIC 16.-
Seedlip (gin sans alcool)/ non-alcoholic gin

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, purée fruit de la passion
Galanga, mango puree, pineapple juice, lemon juice, passion fruit purée

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.-
Aperol, Champagne Delamotte, Soda

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

FROM GRAPES TO WINE

	10 cl	Bottle 75cl
BLANC		
Villeneuve Les Terreaux - Grognez Frères & Fils - Vaud	7.-	85.- MG
Petit vignoble, Yverne - Vaud	7.-	49.-
Petite Arvine Domaine des Bernunes (Classés Domus Antiqua Helvetica), Gérald Clavien - Valais	9.-	73.-
ROSÉ		
Dôle Blanche - Gérald Clavien - Vaud	7.-	49.-
Château Léoube - France	7.-	120.- MG
ROUGE		
La cuvée du Léopard - Henri Badoux - Vaud	7.-	49.-
Villeneuve, Pinot Noir - Grognez Frères & Fils - Vaud	7.-	90.- MG
CHAMP' BY LP		
Laurent-Perrier - La Cuvée Brut	16.-	110.-
PROSECCO BY BADOUX		
Rosé Extra Dry - Henri Badoux - Vaud	6.-	42.-
Blanc Extra Dry - Henri Badoux - Vaud	6.-	42.-

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, Fraise, Framboise Passion, Pêche ou Mangue		
Lemon, Strawberry, Raspberry, Passion, Peach or Mango		
Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero Fanta Orange, Sprite, Ramseier	33 cl	6.5
Thé Froid Fustea pêche ou citron	33 cl	6.5
San Pellegrino Sanbitter	10 cl	6.5
Swiss Mountain Spring:	20 cl	7.-
Ginger Ale/Tonic /Ginger Beer/Rosemary tonic/Salty Grapefruit		
Jus de fruits/ Fruits juice:	20 cl	5.5
Abricot, ananas, cranberry, pêche, poire, tomate, orange ou pomme/ Apricot, pineapple, cranberry, peach, pear, tomato, orange or apple		

BOISSONS CHAUDES

SÉLECTION DE CAFÉ NESPRESSO®

Café, Espresso, Ristretto	5.5
Double Espresso	7.5
Cappuccino, Renversé	7.-
Latte Macchiatto	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
--	-----

Noir/Black:

English Breakfast/Earl Grey/Massala Chai/Upper Assan/Kan Junga

Vert/Green:

Human Green/Jasmine Princess

Tisane/Herbal tea:

Ginger & Lemon/Summer Berries/Verbena/Peppermint/Strawberry&Mango/

Chamomille/Rooibos Orange

Nous vous informons que seul les clients hôtel et restaurant peuvent commander de la cafétérie passé 18h.
We inform you that only our hotel and restaurant guests can order barista drinks passed 6pm,

BEFORE

APERITIFS

		4cl
Amaro Ramazzotti	30%	10.-
Aperol	11%	10.-
Martini blanc/rouge/rosé/dry	15%	10.-
Jsotta rouge	17%	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.-
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.-

PORTOS & «CHÉRIES»

Tio Pepe, Dry Sack	5%	10.-
Porto Rozès blanc ou rouge	20%	10.-
Porto Dom Rozès 40 ans	20%	40.-
Porto Rozès Majestic Tawny 20 ans	20%	13.-
Terras do Grifo 2011	20%	13.-
Terras do Grifo rosé vintage	20%	10.-

PUB CORNER

		30cl	50cl
Erdinger – Allemagne	5.5%	8.-	10.-
Heineken - Pays-Bas	5%	7.-	9.-

BIERES BOUTEILLES

		33cl
Corona - Mexique	5.4%	10.-
Leffe Brune – Belgique	6.5%	10.-
Guinness - Irlande	4.2%	10.-
Chimay Brune - Belgique	9%	12.-
Estrella Daura sans gluten - Espagne	5.4%	12.-
Erdinger sans alcool - Allemagne	0.5%	8.-

BIERES BOUTEILLES ARTISANALES

		33cl
Ambrée du Jorat Suisse	6%	14.-
Nébuleuse Stirling Suisse	6%	12.-

LES BULLES EN BOUTEILLES

Laurent-Perrier - La Cuvée Brut	110.-
Laurent-Perrier La Cuvée Rosé	160.-
Cristal Roederer Brut 2005	400.-
Cristal Roederer Brut Rosé 2005	600.-
S. de Salon Le Mesnil sur Oger 1997	570.-
Vranken Cuvée Diamant	280.-MG
Prosecco Rosé Extra Dry - Henri Badoux - Vaud	42.-
Prosecco Blanx Extra Dry - Henri Badoux - Vaud	42.-
.	.

LA ROUTE DU RHUM 4 CL

Angostura 1919 – Trinidad	40%	20.-
Angostura 1824 – Trinidad	40%	20.-
El Dorado 15 ans – Guyane	40%	29.-
Havana Club 3 ans – Cuba	40%	16.-
Havana Club 7 ans – Cuba	40%	19.-
Kraken – Trinité et Tobago	40%	15.-
Mathusalem 15 ans - Rep Dominicaine	40%	18.-
Mount Gay 1703 – Barbade	40%	28.-
Mount Gay XO – Barbade	40%	40.-
Zacapa 23 ans – Guatemala	40%	23.-
Zacapa XO - Guatemala	40%	35.-
Depaz XO – Martinique	45%	25.-
Clément rhum agricole – Martinique	50%	22.-
Diplomatico – Venezuela	40%	22.-

SPEEDY GONZALES 4 CL

Don Julio Reposado	38%	11.-
Don Julio Anejo	38%	12.-
Patrón Silver	40%	17.-
Patrón Añejo	40%	23.-
Grand Mezcal L'Escondida	40%	20.-
Pisco Demonio de Los Andes	40%	14.-

NA ZDOROVIE 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.-

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 Rye whiskey	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%	24.-

FROM SWEDEN

Mackmyra Préludium 05	48.4%	21.-
-----------------------	-------	------

FROM HIGHLANDS

Dalmore 15 ans	40%	21.-
Glenmorangie 10 ans	40%	18.-
Oban 14 ans	43%	18.-

FROM ILE D'ISLAY

Lagavulin 16 ans	43%	20.-
Laphroaig 10 ans	40%	18.-
Octomore 09.1	59.1%	38.-

FROM ILE DU JURA

Isle of Jura 10 ans	40%	19.-
---------------------	-----	------

FROM ILE DE SKYE

Scapa Skiren	40%	24.-
Talisker 10 ans	45.8%	18.-
Talisker Storm	45.8%	25.-

FROM LOWLANDS

Glenkinchie 10 ans	43%	18.-
--------------------	-----	------

FROM SPEYSIDE

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.-

BLEND

Chivas Regal 12 ans	40%	17.-
J&B	40%	14.-
Johnnie Walker Black	40%	19.-
Johnnie Walker Blue	40%	39.-
Dimple	40%	18.-

GIN O'CLOCK 4 CL

SUISSE

Matte Brennerei Dry -Berne	42%	20.-
Turicum - Zurich	41.5%	21.-
Appenzeller 27 - Appenzell	43%	16.-
Draft Brothers Original - Winterthu	43%	21.-
Aarver Lido Dry Gin - Zurich	40%	20.-
Nginious Summer Gin - Bâle	42%	22.-
Bisbino Organic Wild Gin - Tessin	40%	18.-
Gentleman's Gin Ale&Bread - Bâle	41%	20.-

IRISH

The Botanist	46%	20.-
Bertha's Revenge	42%	19.-

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 Dock	57%	19.-
Hayman's Sloe Gin	26%	17.-
Martin Miller's	40%	18.-
Plymouth	41.2%	20.-
Sipsmith	41.6%	20.-
Tanqueray	47.3%	16.-
Tanqueray N°Ten	47.3%	22.-
Tanqueray Rangpur	40%	22.-
The London N°1	47%	23.-

GERMANY

Ferdinand's	44%	17.-
Monkey 47	47%	23.-
The Duke	45%	19.-

BRASIL

Mc Queen and the Violet Fog	40%	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 ®
All our gins are served with Swiss Mountain ®

AFTER 4 CL

Amaretto Disaronno	28%	12.-
Bailey's	17%	8.-
Bénédictine	40%	12.-
Chartreuse Jaune	40%	12.-
Chartreuse Verte	55%	12.-
Chartreuse Tarragone Jaune	40%	90.-
Chartreuse Tarragone verte	55%	90.-
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 du Centenaire	40%	18.-

LES COGNACS

Hennessy XO	40%	30.-
Rémy Martin VSOP	40%	15.-
Rémy Martin XO	40%	40.-
AE d'Or VSOP	40%	15.-
AE d'Or XO	40%	30.-

LES ARMAGNACS

Bas Armagnac Darroze 12 ans	43%	22.-
20 ans	43%	28.-
30 ans	43%	35.-
Bas Armagnac Laubade XO	40%	16.-
1990	40%	24.-
1995	40%	29.-

LES GRAPPAS

Principi di Borgo Nebbiolo da Barolo	43%	16.-
Fior di Vite	40%	14.-
Marolo Barolo, viellie en barrique	50%	20.-
Marolo Nebbiolo	44%	16.-

L'OUTSIDER

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

LES CALVADOS

Christian Drouin VSOP	40%	16.-
Château du Breuil 15 ans	40%	22.-
Morin – Père et Fils	40%	14.-

EAUX-DE-VIE-DE FRUITS MORAND

Abricotine	43%	14.-
Framboise	43%	14.-
Kirsch	43%	14.-
Mirabelle	43%	14.-
Williamine	43%	14.-
Abricot Le Coeur	41%	28.-
Williamine Le Coeur	41%	28.-
Vieille Prune Monin VSOP	41%	20.-

CIGARES

REPUBLIQUE DOMINICAINE

Davidoff 2000	18.-
Davidoff Entreacto	13.-
Davidoff Short Perfecto 702	22.-
Arturo Fuente Hemingway Short Story	18.-
Blindman's Caldwell	11.-

NICARAGUA

A.J. Fernandez Last Cal	13.-
Furia Bleu	20.-
Furia Rouge	21.-
La Gran oferta Robusto	19.-
Flor De las Antillas	12.-

CUBA

Partagas D.n°4	20.-
Partagas D.n°6	14.-
Cohiba Robusto	34.-
Cohiba Siglo 1	20.-
Trinidad Vigia	22.-
Montecristo Open Eagle	23.-
Montecristo N°4	14.-
Romeo Y Julieta Petit Churchill	15.-
Romeo Y Julieta Wide Churchill	20.-
Hoyo Epicure N°2	19.-

HONDURAS

La Estancia Edicion Exclusiva 60	36.-
Cavalier Genve Black série II	16.-

MADELEINE MOMENT

Tous les jours à 17H00 / Every day at 5 pm

FRESH GINGER ICED TEA BY «GLION HOTEL SCHOOL»

15.-

Thé spa blend loose, menthe fraîche, gingembre écrasé, jus de lime. Accompagné d'une madeleine

Blend loose spa tea, fresh mint, crushed ginger, lime juice. Served with a madeleine

BOISSONS SANS ALCOOL à "PETIT PRIX"

(Selon Art.45 lrdh)

Henniez Bleue ou Verte

50 cl

6.-

Verre de lait froid/chaud

20 cl

4.5

Jus de fruits

20 cl

5.5

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.