

BAR MENU

FOOD	P. 2
COCKTAIL BY M'	P. 3-4
AU VERRE / BY GLASS	P. 5
BIERE / BEER	P. 6
CHAMPAGNE / CHAMPAGNE	P. 7
APERITIF & PORTO / APERITIF & PORT	P. 8
RHUM, TEQUILA & VODKA / RUM, TEQUILA & VODKA	P. 9
WHISKY	P. 10-11
GIN	P. 12-13
DIGESTIF / AFTER DINER	P. 14-15
MINÉRALE & SOFT / MINERAL & SOFT DRINK	P. 16
BOISSON CHAUDE / HOT BEV	P. 17
CIGARE	P. 18

FOOD

Servi durant les heures d'ouverture/ Served during opening hours

CREEZ VOTRE PLANCHE APERITIVE

Saucisse sèche de la Gruyère / Dry sausage from Gruyère	7.-/ 50gr
Petit chorizo piquant / Little spicy salami	7.-/ 50gr
Viande séchée / Dry meat	7.-/ 50gr
Jambon du Château / Castel ham	7.-/ 50gr
Gruyère affiné grande réserve / Gruyère cheese	6.-/ 50gr
Tomme vaudoise / Tomme vaudoise	6.-/ 50gr
Healthy - Crottin de chèvre / Goat cheese	6.-/ 50gr
Vacherin fribourgeois / Vacherin fribourgeois	7.-/ 50gr
Lard sec du pays / Local dry bacon	7.-/ 50gr
Bleuchâtel / Bleuchâtel cheese	6.-/ 50gr

Servi de 18h-21h / From 6pm-9pm

SUR LE POUCE

Croque Suisse (pain de campagne, viande séchée, vieux gruyère, moutarde)	25.-
Swiss Croq' (farmhouse bread, dried meat, old Gruyère cheese, mustard)	
Assiette de saumon fumé et blinis tiédés, tzatziki maison	23.-
Smoked salmon, blinis & home-made tzatziki	
Dips de légumes et Philadelphia aux herbes	13.-
Vegetables dips and Philadelphia fresh cheese with herbs	
Minis cheeseburgers / Mini cheeseburgers	22.-
Pizza mozzarella roquette / Pizza mozzarella rucula	23.-
Tempura de crevettes à la coco (6 pièces) / Breaded prawns (6 pieces)	19.-
Grande portion de frites aux épices / French fries with spices (big portion)	9.-

DESSERTS

Salade de fruits frais / Fresh fruits salad	13.-
Brownie	6.-/pièce
Muffin chocolat ou myrtille / Chocolate or blueberry muffin	7.-/pièce
Cookie	7.-/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

21.-

Gin, Curaçao bleu, triple sec, jus d'ananas, jus de lime
 Gin, Blue Curacao, triple sec, pineapple juice, lime juice

VIRGIN SUN DOWN

21.-

Sirop de fleur d'hibiscus maison, jus de citron, jus de pamplemousse, salty grapefruit tonic water
 Homemade hibiscus flower syrup, lime juice, grapefruit juice, salty grapefruit tonic water

LES 7 PÊCHÉS CAPITAUX

AVARICE / GREED

24.-

Apérol infusé au romarin, jus de pamplemousse, jus de citron, sirop de sucre
 Rosemary infused Aperol, grapefruit juice, lemon juice, sugar syrup

PARESSE / SLOTH

21.-

Tequila, liqueur de pastèque, jus de cranberry, jus de citron, ginger beer
 Tequila, watermelon liqueur, cranberry juice, lemon juice, ginger beer

COLÈRE / WRATH

21.-

Bourbon infusé au poivre blanc, sirop d'érable, menthe
 White pepper infused bourbon, maple syrup, mint

ORGUEIL / PRIDE

21.-

Calvados, maraschino, jus de citron, sirop de laurier maison
 Calvados, maraschino, lemon juice, homemade bay leaf syrup

ENVIE / ENVY

21.-

Gin, sirop de concombre, Martini blanc, jus de citron, jus de pomme
 Gin, cucumber syrup, white Martini, lemon juice, apple juice

LUXURE / LUST

21.-

Vodka infusé au safran & gingembre, purée de fraise & framboise, jus de citron, champagne
 Ginger & saffron infused vodka, raspberry & strawberry purée, lemon juice, champagne

GOURMANDISE / GLUTTONY

21.-

Rhum brun, liqueur de yaourt, sirop & liqueur de vanille, crème, jus d'ananas, bitter chocolat
 Dark rum, yogurt liquor, vanilla syrup & liquor, cream, pineapple juice, chocolate bitter

COCKTAIL BY M'

LIKE A VIRGIN (sans alcool)

VIR -GIN TONIC

17.-

G'Nuine - gin suisse sans alcool - & tonic Swiss Mountain Spring
 G'Nuine - Swiss non-alcoholic gin - & Swiss Mountain Spring tonic

PÉCHÉ MIGNON

17.-

G'Nuine - gin suisse sans alcool-, sirop de concombre, jus de citron, blanc d'œuf, poivre
 G'Nuine - Swiss non-alcoholic gin-, cucumber syrup, lemon juice, egg white, pepper

MANGANAS

17.-

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

21.-

Rhum, menthe fraîche, sirop de sucre, citron vert, eau pétillante
 Rum, fresh mint, sugar syrup, lime, fizzy water

PERFECT SPRITZ

19.-

Aperol, Champagne Delamotte, eau pétillante
 Aperol, Champagne Delamotte, fizzy water

SWISS SPRITZ

15.-

Aperol, Chassel'Ice by Grognez Frères & Fils, eau pétillante
 Aperol, Chassel'Ice by Grognez Frères & Fils, fizzy water

LE BARMAN VOUS DÉTESTE... / THE BARTENDER HATES YOU...

25.-

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 !

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.

FROM GRAPES TO WINE

	1 dL	Bottle 75cL
BLANC		
Villeneuve Les Terreaux - Grognuz Frères & Fils - Vaud	8.-	86.-(150cL)
Sauvignon Blanc - Grognuz Frères & Fils	9.-	52.-
Petit Vignoble, Yverne - Vaud	8.-	50.-
Chardonnay- AOC Lavaux - Terres de Lavaux - Vaud	10.-	61.-
Langhe Arneis – Cordero di Montezemolo - Italie	10.-	61.-
ROSÉ		
Henri Ramarro Rosato - Henri Badoux – Vaud	8.-	50.- (70cl)
Dôle Blanche – Gérald Clavien – Valais	9.-	61.-
Chateau Léoube – Domaine Léoube – France	9.50	120.-(150cL)
ROUGE		
Villeneuve, Pinot Noir - Grognuz Frères & Fils – Vaud	8.-	91.-(150cL)
Les Romaines - Les Frères Dutruy – Assemblage - Vaud	9.-	56.-
Château Seguin – Pessac Léognan - France	15.-	99.-
VIN DU MOIS		
Notre terroir suisse affichant une diversité variétale unique au monde, chaque mois nous aimons à mettre en avant un vigneron. N'hésitez pas à demander conseil à nos équipes Our Swiss terroir boasts a varietal diversity that is unique in the world, and each month we like to highlight a wine producer. Don't hesitate to ask our team for advice		
CHAMP' BY LP		
Laurent-Perrier - La Cuvée Brut	17.-	110.-
PROSECCO BY BADOUX		
Rosé Extra Dry - Henri Badoux - Vaud	8.-	43.-

PUB CORNER

BIERES PRESSION

30 cL 50 cL

Erdinger - Allemagne

9.- 11.-

Heineken - Pays-Bas

8.- 10.-

BIERES BOUTEILLES ARTISANALES SUISSES

33cL

Stirling - Pale Ale - Nébuleuse - Vaud

11.-

Note d'agrumes

Citrus note

Porn Star - IPA - Hoppy People - Valais

13.-

Arômes de pêches, de guimauve, d'ananas

Aromas of peach, marshmallow, pineapple

Psychobilly - White IPA - Hoppy People - Valais

11.-

Fruits de la passion et ananas

Passion Fruit and Pineapple

L'Ambrée - Twenty Six - Valais

11.-

Arômes de poivre floral, caramel & malt torréfié

Aromas of floral pepper, caramel & roasted malt

La Rousse - Cap'taine Mousse - Valais

13.-

Saveurs de caramel, de noix & de fruits à noyaux

Flavours of caramel, nuts & stone fruits

Kremlin - Russian Imperial Stout - Officina della birra - Tessin

14.-

Goût de chocolat noir avec des notes de café & de réglisse

Dark chocolate taste with notes of coffee & liquorice

BIERES BOUTEILLES

33 cL

Corona - Mexique

11.-

Estrella Daura sans gluten - Espagne

13.-

Heineken 00 (sans alcool) - Pays-Bas

9.-

LES BULLES EN BOUTEILLES

	LAURENT-PERRIER	75 cL	150cL
N.M	Ultra-Brut	151.-	
N.M	La Cuvée Brut	111.-	210.-
N.M	Grand-Siècle itération N°24. Assemblage 2007, 2006, 2004	241.-	
N.M	La Cuvée Rosé	161.-	310.-
2004	Alexandra Rosé	651.-	
	DELAMOTTE		
N.M	Blanc de Blancs	130.-	
	AGRAPART		
N.M	Terroir – Extra Brut	150.-	
	MARIE COURTIN		
N.M	Résonance – Extra Brut	140.-	
N.M	Efflorescence – Extra Brut	166.-	
	POMMERY		
99-02	Pommery – Cuvée Louise	280.-	
N.M	Pommery – Royal Blue Sky		
	VRANKEN	140.-	
N.M	Cuvée Diamant		280.-
	SALON		
2007	S. de Salon – Le Mesnil sur Oger	900.-	
1999	S. de Salon – Le Mesnil sur Oger	880.-	
	ROEDERER		
2013	Cristal Roederer – Brut	500.-	
2005	Cristal Roederer – Brut Rosé	600.-	
N.M	Collection 242	160.-	
	BOLLINGER		
N.M	Spécial Cuvée	150.-	
N.M	Grande Année	350.-	
	PROSECCO HENRI D.O.C		
N.M	Rosé Extra Dry - Henri Badoux - Vaud	43.-	
N.M	Blanc Extra Dry - Henri Badoux - Vaud	43.-	

BEFORE 4 cL

APERITIFS

Aperol	11.-
Martini blanc/rouge/rosé/dry	11.-
Jsotta rouge/rosé	11.-
Campari	11.-
Carpano Antica Formula	11.-
Gran Classico	16.-
Kina l'Avion d'Or	16.-
Suze	11.-
Noilly Prat	11.-
Lillet Blanc, Lillet Rosé & Lillet Rouge	11.-
Pastis 51	11.-
Ricard	11.-
Absinthe Larusée Bleue	12.-
Absinthe Larusée Verte	12.-

PORTOS & «CHÉRIES»

Dry Sack Jerez Xeres Sherry Fino	11.-
Tio Pepe Jerez Xeres Sherry Palomino Fino	11.-
Porto Rozès blanc ou rouge	11.-
Porto Dom Rozès 40 ans	87.-
Porto Rozès Vintage 2003	18.-
Porto Rozès Majestic Tawny 20 ans	21.-
Terras do Grifo Vintage 2011	16.-
Terras do Grifo rosé	11.-

LA ROUTE DU RHUM

4 cL

Angostura 1919 – Trinidad	21.-
Angostura 1824 – Trinidad	25.-
El Dorado 15 ans – Guyane	30.-
Havana Club 3 ans – Cuba	17.-
Havana Especial – Cuba	19.-
Havana Club 7 ans - Cuba	17.-
Kraken –Trinité et Tobago	16.-
Mathusalem 15 ans - Rep Dominicaine	19.-
Mount Gay 1703 – Barbade	29.-
Mount Gay 1703 Black Barel - Barbade	18.-
Mount Gay XO - Barbade	31.-
Appleton Estate - Jamaïque	19.-
Zacapa 23 ans - Guatemala	24.-
Zacapa XO - Guatemala	46.-
Depaz XO rhum agricole - Martinique	29.-
Clément rhum agricole - Martinique	23.-
Diplomatico - Venezuela	23.-
Abuelo 7 anõs - Panama	24.-

SPEEDY GONZALES

4 cL

Tequila Patrón Silver - Mexique	19.-
Tequila Patrón Añejo - Mexique	24.-
Tequila Olmeca - Mexique	16.-
Tequila Don Julio Reposado - Mexique	19.-
Mezcal Amores - Mexique	23.-
Pisco Demonio de Los Andes - Pérou	15.-
Cachaça Janeiro - Brésil	13.-

NAZDROVIE

4 cL

Absolut - Suède	17.-
Chase - Angleterre	21.-
Grasovka - Pologne	18.-
Grey Goose - France	23.-
Sipsmith - Angleterre	19.-
Beluga - Russie	23.-

WITH SKY
4 cL

FROM IRELAND

Bushmills Original	18.-
Jameson	16.-
Tullamore Dew	16.-

FROM AMERICA

Jack Daniel's	17.-
Jack Daniel's, Gentleman Jack	21.-
Maker's Mark	20.-
Jim Beam Bourbon	19.-

FROM CANADA

Canadian Club	17.-
Crown Royal	19.-

FROM JAPAN

Nikka, From the Barrel	20.-
Nikka Coffey Grain	25.-
Nikka Coffey Malt	25.-

BLEND

Chivas Regal 12 ans	18.-
Chivas Regal 18 ans	31.-
J&B	15.-
Johnnie Walker Black Label	20.-
Johnnie Walker Blue Label	40.-
Big Peat Small Batch	25.-

WITH SKY SINGLE MALT

4 cL

FROM ILE DU JURA

Isle of Jura 10 ans	20.-
---------------------	------

FROM ILE DE SKYE

Scapa Orcadian	25.-
Talisker 10 ans	19.-
Talisker Storm	26.-

FROM LOWLANDS

Glenkinchie 10 ans	19.-
Auchentoshan 12 ans	22.-

FROM SPEYSIDE

Cragganmore 12 ans	19.-
Glenfarclas 12 ans	20.-
Glenfiddich 12 ans	19.-
Strathisla 12 ans	19.-
Glenlivet 12 ans	19.-
Macallan 12 ans	19.-
Cardhu 12 ans	19.-
Aberlour 12 ans	19.-

FROM HIGHLANDS

Dalmore 15 ans	27.-
Dalwhinnie 15 ans	20.-
Glenmorangie 10 ans	19.-
Oban 14 ans	19.-

FROM ILE D'ISLAY

Lagavulin 16 ans	21.-
Laphroaig 10 ans	19.-
Octomore 09.1	58.-
Bunnahabhain 12 ans	20.-

GIN O'CLOCK

4 cL

SUISSE

Matte Brennerei Dry – Berne	22.-
<i>Cubébe, graine de paradis, gingembre</i>	
Turicum – Zurich	17.-
<i>Fleurs de tilleul, pousses de sapin, cynorrhodon</i>	
Appenzeller 27 – Appenzell	17.-
<i>Orange, genièvre, épices asiatiques</i>	
Appenzeller 27 Woodland – Appenzell	22.-
<i>Baies de sureau, pousses de sapin</i>	
Draft Brothers Original – Winterthur	22.-
<i>Genièvre, fruité, agrumes</i>	
Aarver Lido Dry Gin – Zurich	21.-
<i>Bergamote, orange sanguine, poivre Maggia, pomme de terre bleue</i>	
Nginious Summer Gin – Bâle	23.-
<i>Bleuet, pêche, fleur de jasmin, poivre blanc, rhubarbe</i>	
Bisbino Organic Wild Gin – Tessin	19.-
<i>Herbes et plantes secrètes de la vallée di Maggia, agrumes</i>	
Gentleman's Gin Ale&Bread – Bâle	21.-
<i>Muscade, clou de girofles</i>	
Swiszle – Alpes uranaises	23.-
<i>Eau des glaciers du Mt Titlis, lavande, edelweiss</i>	

GERMANY

Ferdinand's	18.-
<i>Raisins Riesling, fruité, floral</i>	
Monkey 47	24.-
<i>Zestes d'agrumes, plantes de la Forêt Noire</i>	
The Duke	20.-
<i>Genièvre, coriandre, zestes de citron, angélique, gingembre, fleur de lavande, cubébe</i>	

BRASIL

Mc Queen and the Violet Fog	19.-
<i>Basilic, romarin portugais, graines de fenouil, anis étoilé, acai</i>	

FRANCE

G'Vine Floraison	20.-
<i>Genièvre, cardamome verte, fleur de vigne, raisin Ugni blanc</i>	
G'Vine Nouaison	20.-
<i>Bois de santal, poivre de Java</i>	

SPAIN & ITALY

Gin Mare de España	22.-
<i>Olive Arbequina, basilic, romarin, thym</i>	
Nordés de España	21.-
<i>Raisin Albariño, verveine citron, laurier, sauge, eucalyptus, salicorne</i>	
Malfy Rosa Gin dall'Italia	19.-
<i>Pamplemousse & rhubarbe</i>	

SCOTLAND

4 cL

Blackwood Vintage Dry

21.-

Primevère, spirée blanche, thym, sauvage, euphrase

Hendrick's

20.-

Poivre noir, concombre, pétale de rose

The Botanist

21.-

Armoise, spirée, fleurs Gaillet

UNITED KINGDOM

Brockmans

23.-

Mûre & myrtille

Beefeater

17.-

Genièvre, agrumes

Beefeater 24

19.-

Notes d'agrumes, thé vert Sencha

Bombay Sapphire

19.-

Racine d'Iris, citron, amande, coriandre, cubèbe, cannelle, réglisse, graine de paradis

Bulldog

22.-

Œil du Dragon, pavot blanc, angélique, lavande, cassia

Chase

21.-

Pomme Brawley, fleur de sureau

Hayman's 1850 Reserve

19.-

Moelleux, poivre, genièvre, coriandre

Hayman's Royal Dock

20.-

Genièvre, coriandre, agrumes

Hayman's Sloe Gin

18.-

Amande, frangipane

Martin Miller's

19.-

Zeste d'orange, genièvre, réglisse

Plymouth

21.-

Genièvre, cardamone, iris, angélique, zeste orange et citron

Sipsmith

21.-

Coriandre, iris, agrumes

Tanqueray N°Ten

23.-

Pamplemousse blanc, orange, citron vert

Tanqueray Rangpur

23.-

Laurier, gingembre, citron vert, rangpur

The London N°1

24.-

Angélique, zeste de citron, cassia, bergamotte, réglisse

Mombasa Club

21.-

Réglisse, anis, muscade, pivoine

JAPAN

Ki No Bi

24.-

Eau de Fushimi, yuzu jaune, poivre Sansho & thé gyokuro

Tous nos gins sont accompagnés de Swiss Mountain ® / All our gins are served with Swiss Mountain ®
 Ginger Ale/Tonic /Ginger Beer/Rosemary tonic/Salty Grapefruit

AFTER

4 cL

Bailey's	9.-
Bénédictine	13.-
Chartreuse Jaune	21.-
Chartreuse Verte	21.-
Chartreuse Tarragone Jaune	91.-
Chartreuse VEP	91.-
Cointreau	11.-
Drambuie	13.-
Frangelico	11.-
Get 27	11.-
Grand-Marnier	13.-
Kalhua	11.-
Limoncello	9.-
Marie Brizard	9.-
Malibu	11.-
Pimm's n°1	13.-
Sambuca Molinari	11.-
Saint-Germain	13.-
Southern Comfort	13.-
Tia Maria	15.-

LES COGNACS

4 cL

Hennessy XO	59.-
Rémy Martin VSOP	16.-
Rémy Martin XO	56.-
AE d'Or VSOP	18.-
AE d'Or XO	34.-

LES ARMAGNACS

4 cL

Bas Armagnac Darroze 12 ans	24.-
Bas Armagnac Darroze 20 ans	29.-
Bas Armagnac Darroze 30 ans	36.-
Bas Armagnac Laubade XO	19.-
Bas Armagnac Laubade 1990	26.-
Bas Armagnac Laubade 1995	23.-

AFTER
LES AMERS
4 cL

Amaretto Disaronno	13.-
Amaro Ramazzotti	11.-
Amaro Montenegro	11.-
Cynar	11.-
Fernet Branca	15.-

LES GRAPPAS
4 cL

Fior di Vite	15.-
Marolo, Grappa di Barolo, Invecchiata	21.-
Marolo, Grappa di Nebbiolo, Affinata	17.-

LES CALVADOS
4 cL

Morin – Père & Fils	17.-
Château du Breuil 15 ans	23.-
Christian Drouin VSOP	23.-

LES EAUX-DE-VIE
4 cL

Abricotine	17.-
Framboise	15.-
Kirsch	15.-
Mirabelle	15.-
Williamine	15.-
Abricot Le Cœur	29.-
Williamine Le Cœur	29.-
Vieille Prune Morin VSOP	21.-

ALAMBIC
4 cL

Amélenchier d'Aucrêt	15.-
Le Sureau d'Aucrêt	15.-
Brandy Ximenez Spinola Single Barrel n°7	42.-

H2O

PLATE / STILL

Henniez Bleue ou Evian	50 cl	7.-
------------------------	-------	-----

GAZEUSE / SPARKLING

Henniez Verte ou San Pellegrino	50 cl	7.-
Perrier	33 cl	7.-

SOFT TIME

PLATE / STILL

Ice-Tea Façon Majestic / Our homemade Ice Tea	20 cl	13.-
Citron, Fraise, Framboise Passion, Pêche ou Mangue		
Lemon, Strawberry, Raspberry, Passion, Peach or Mango		
Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero	33 cl	7.5.-
Fanta Orange, Sprite, Ramseier	33 cl	7.5.-
Thé Froid Fustea pêche ou citron	33 cl	7.5.-
San Pellegrino Sanbitter	10 cl	7.5.-
Swiss Mountain Spring	20 cl	8.-
Ginger Ale		
Tonic		
Ginger Beer		
Rosemary Tonic		
Salty Grapefruit		
Jus de fruits / Fruits juice	20 cl	6.5.-
Abricot, ananas, cranberry, pêche, poire, tomate,		
pamplemousse, orange ou pomme		
Apricot, pineapple, cranberry, peach, pear, tomato, grapefruit,		
orange or apple		

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 CHAUDES

SÉLECTION DE CAFÉ NESPRESSO®

Café, Espresso, Ristretto & décafeiné	5.5.-
Double Espresso	7.5.-
Cappuccino, Renversé	7.-
Latte Macchiatto	7.-
Café Viennois	8.-
Espresso machiatto	6.-

SÉLECTION DE CHOCOLATS

Ovomaltine	6.5.-
Chocolat Chaud Caotina	6.5.-
Chocolat Viennois Caotina	8.-

SÉLECTION DE THÉS ET DE TISANES NEWBY® 6.5.-

Noir / Black :

English Breakfast / Earl Grey / Massala Chai / Upper Assam / 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 seuls 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

BOISSONS SANS ALCOOL à "PETIT PRIX"

(Selon Art.45 LADB)

Coca-Cola	33 cl	7.5
Thé Froid Fustea pêche	33 cl	7.5
Perrier	33 cl	7.-

CIGARES

REPUBLIQUE DOMINICAINE

Davidoff 2000	19.-
Davidoff Entreacto	14.-
Davidoff Short Perfecto 702 Serie	23.-
Arturo Fuente Hemingway Short Story	19.-
Blindman's Caldwell	12.-

NICARAGUA

A.J. Fernandez Last Call	14.-
Furia Bleu	21.-
Furia Rouge	22.-
Flor De las Antillas	13.-
Perdomo Maduro 10° Anniversary	15.-
A.J Fernandez San Lotano Requiem	17.-
Joya de Nicaragua Antanao CT	14.-

CUBA

Partagas D.n°4	21.-
Partagas D.n°6	15.-
Cohiba Robusto	35.-
Cohiba Siglo 1	21.-
Trinidad Vigia	23.-
Montecristo Open Eagle	24.-
Montecristo N°4	15.-
Romeo Y Julieta Petit Churchill	16.-
Romeo Y Julieta Wide Churchill	21.-
Hoyo Epicure N°2	20.-

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 14h00 à 23h00
Our bar is open 7 days a week from 2pm to 11pm