

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

CREEZ VOTRE PLANCHE APERITIVE - 14h00 à 00h00

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
Lard sec du pays / Local dry bacon	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

SUR LE POUCE - 14h00 à 22h00

Croque Suisse (pain de campagne, viande séchée, vieux gruyère, moutarde)	25.-
Swiss Croq' (farmhouse bread, dried meat, old Gruyère cheese, mustard)	
Toasts tartare Majestic à l'huile de truffe (6 pièces), servi avec frites	30.-
Majestic Tartar Toast with truffle oil (6 pieces), served with chips	
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	
Salade César & blanc de volaille grille / Grilled chicken breast Caesar salad	25.-
Super food salad (épinards, quinoa, poires, avocat, pignons de pin & graines de grenade)	25.-
Super food salad (spinach, quinoa, pear, avocado, pine nuts & pomegranate seeds)	
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.-
Malakoff (6 pièces)	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

17.-

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.-

Rhum épicé, Amaretto, jus de citron, jus de cranberry, sirop Sipcy Mango, poivre
 Spiced rum, Amaretto, lemon juice, cranberry juice, Sipcy Mango syrup, pepper

PARESSE / SLOTH

21.-

Gin, liqueur de litchi, jus de citron, blanc d'œuf
 Gin, lychee liqueur, lemon juice, egg white

COLÈRE / WRATH

22.-

Mezcal, Ancho Reyes Verde, purée de fruits rouges des bois, Ginger Ale, jus de citron
 Mezcal, Ancho Reyes Verde, wild berry puree, Ginger Ale, lemon juice

ORGUEIL / PRIDE

21.-

Bourbon infusé cannelle, jus de pomme, jus de citron
 Cinnamon infused bourbon, apple juice, lemon juice

ENVIE / ENVY

22.-

Cachaça, Absinthe Larusée verte, sirop de pomme verte Monin, jus de pommes, lime
 Cachaça, Absinthe Larusée verte, Monin green apple syrup, apple juice, lime

LUXURE / LUST

21.-

Vodka infusé au safran & gingembre, liqueur de pêche, purée de banane, champagne
 Saffron & ginger infused vodka, peach liqueur, banana puree, champagne

GOURMANDISE / GLUTTONY

21.-

Rhum Havana Especial, liqueur de vanille, jus de citron, sirop caramel, Angostura & Ginger beer
 Havana Especial rum, vanilla liqueur, lemon juice, caramel syrup, Angostura & Ginger beer

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	
VIRGIN NEGRONI	17.-
G'Nuine - gin suisse sans alcool, Martini Vibrante (rouge, sans alcool), sirop bitter G'Nuine - Swiss non-alcoholic gin -, Martini Vibrante (red, non-alcoholic) , bitter syrup	

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.-
Apérol, Champagne Delamotte, eau pétillante Apérol, Champagne Delamotte, fizzy water	
SWISS SPRITZ	16.-
Abbacella, Chassel'Ice by Grognez Frères & Fils, eau pétillante Abbacella, 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.-	114.- (150cl)
Petit Vignoble - Yvorne - Vaud	8.-	54.-
Chardonnay- Cave des Deux Crêtes - Gérald Clavien - Valais	11.-	71.-
Sauvignon Blanc - Cave des Deux Crêtes - Gérald Clavien - Valais	11.-	71.-
Chassel'Ice - Sparkling Wine - Grognuz Frères & Fils - Vaud	8.-	52.-
ROSÉ		
Les Commandeurs Rosé - Commanderie de Peyrassol - France	9,50	130.- (150cl)
Rose de Gèronde - Frédéric Zufferey - Valais	9.-	55.-
ROUGE		
Villeneuve, Pinot Noir - Grognuz Frères & Fils - Vaud	8.-	114.- (150cl)
Clos du château - Bonvin & Fils - Assemblage - Valais	9.-	60.-
Grand vin selon la sélection du sommelier	12.-	
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.-	115.-
PISCINE		
Piscine Laurent Perrier Brut	23.- (1,5 dL)	
Piscine Les Commandeurs Rosé - Commanderie de Peyrassol - France	14.- (1,5 dL)	
Piscine Rose de Gèronde - Frédéric Zufferey - Valais	13.- (1,5 dL)	
Piscine Chassel'Ice - Grognuz Frères & Fils - Vaud	12.- (1,5 dL)	
PROSECCO BY BADOUX		
Rosé Extra Dry - Henri Badoux - Vaud	12.-	84.-

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

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.-

Pietra - farine de châtaigne - France

10.-

Heineken 00 (sans alcool) - Pays-Bas

9.-

LES BULLES EN BOUTEILLES

		75 cL	150cL
	LAURENT-PERRIER		
N.M	Ultra-Brut	150.-	
N.M	La Cuvée Brut	115.-	210.-
N.M	Grand-Siècle itération N°24. Assemblage 2007, 2006, 2004	240.-	
N.M	La Cuvée Rosé	160.-	310.-
2004	Alexandra Rosé	650.-	
	DELAMOTTE		
N.M	Blanc de Blancs	130.-	
	LALLIER		
N.M	Blanc de Blancs, Grand Cru	270.-	
N.M	Blanc de Noirs, Grand Cru	270.-	
	RUINART		
N.M	R de Ruinart	210.-	
N.M	Ruinart Rosé	290.-	
	SALON		
2012	S. de Salon – Le Mesnil sur Oger	1200.-	
1999	S. de Salon – Le Mesnil sur Oger	1200.-	
	ROEDERER		
2012	Cristal Roederer – Brut	600.-	
2012	Cristal Roederer – Brut Rosé	980.-	
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	84.-	
N.M	Blanc Extra Dry - Henri Badoux - Vaud	84.-	

BEFORE 4 cL

APERITIFS

Martini blanc/rouge/rosé/dry	11.-
Martini Floréale, blanc (sans alcool)	7.5
Martini Vibrante, rouge (sans alcool)	7.5
Jsotta rouge/rosé	11.-
Campari	11.-
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»

Tio Pepe Jerez Xeres Sherry Palomino Fino	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 1824 - Trinidad	25.-
El Dorado 15 ans - Guyane	30.-
Havana Club 3 ans - Cuba	17.-
Havana Especial - Cuba	19.-
Havana Club 7 ans - Cuba	21.-
Kraken -Trinité et Tobago	19.-
Mathusalem 15 ans - Rep Dominicaine	19.-
Mount Gay 1703 - Barbade	29.-
Mount Gay 1703 Black Barrel - Barbade	18.-
Mount Gay XO - Barbade	31.-
Appleton Estate 12 ans - Jamaïque	19.-
Appleton Estate 21 ans - Jamaïque	37.-
Zacapa 23 solera - Guatemala	24.-
Zacapa XO - Guatemala	46.-
Depaz XO rhum agricole - Martinique	29.-
Clément rhum agricole - Martinique	23.-
Trois Rivières - millésime 1999 - Martinique	48.-
Diplomatico - Venezuela	23.-

SPEEDY GONZALES

4 cL

Tequila Patrón Silver - Mexique	19.-
Tequila Patrón Añejo - Mexique	24.-
Mezcal Montelbos - Mexique	18.-
Pisco Demonio de Los Andes - Pérou	15.-
Cachaça Janeiro - Brésil	13.-

NAZDROVIE

4 cL

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

WITH SKY
4 cL

FROM IRELAND

Bushmills Original	18.-
Jameson	16.-

FROM AMERICA

Jack Daniel's	17.-
Maker's Mark	20.-
Jim Beam Bourbon	19.-
Wild Turkey Longbranch	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.-
Cardhu 12 ans	19.-
Aberlour 12 ans	19.-
Glen Grant 18 ans	26.-

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	26.-
Laphroaig 10 ans	19.-
Octomore 09.1	58.-

GIN O'CLOCK

SUISSE	4 cL
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>	
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, cubèbe</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 d'Italia	19.-
<i>Pamplemousse & rhubarb</i>	

GREECE

Kilada Blue- KB 42

4 cL

19.-

SCOTLAND

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

Bombay Sapphire

19.-

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

Bombay Citron pressé

19.-

Citrons méditerranéens, genièvre

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

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/Grapefruit

AFTER

4 cL

Amaretto Disaronno	13.-
Bailey's	9.-
Bénédictine	13.-
Chartreuse Jaune	21.-
Chartreuse Verte	21.-
Chartreuse Verte VEP	45.-
Cointreau	11.-
Drambuie	13.-
Frangelico	11.-
Get 27	11.-
Grand-Marnier	13.-
Grand-Marnier Cuvée du Centenaire	41.-
Kalhúa	11.-
Limoncello	9.-
Marie Brizard	9.-
Malibu	11.-
Pimm's n°1	13.-
Sambuca Molinari	11.-
Southern Comfort	13.-
Tia Maria	15.-

LES COGNACS

4 cL

Hennessy XO	30.-
Rémy Martin VSOP	16.-
Rémy Martin XO	30.-
AE d'Or XO	34.-
Bisquit & Dubouché VSOP	16.-

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

Amaro Ramazzotti	11.-
Amaro Montenegro	11.-
Cynar	11.-
Fernet Branca	15.-
Jägermeister	15.-

LES GRAPPAS

4 cL

Marolo, Grappa di Nebbiolo, Affinata	17.-
Marolo, Grappa di Moscato, «Après» 5 anni	21.-

LES CALVADOS

4 cL

Morin – Père & Fils	17.-
Château du Breuil 15 ans	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.-

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, ou Mangue		
Lemon, Strawberry, Raspberry, Passion, or Mango		
Coca-Cola, 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	
Bitter Lemon		8.-
Ginger Ale		8.-
Tonic		8.-
Ginger Beer		8.-
Salty Grapefruit		8.-
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® 7.-

Noir / Black :

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

Vert / Green :

Human Green / Jasmine Princess

Tisane / Herbal tea :

Ginger & Lemon / 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

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

RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

Davidoff Signature 2000	18.-
Davidoff Aniversario Entreacto	15.-
Davidoff Aniversario Short Perfecto	24.-
Arturo Fuente Hemingway Best Seller	21.-
Arturo Fuente Rosado 52	17.-

NICARAGUA

AJ Fernandez The Last Call Geniales	14.-
Furia Alecto Short Robusto	20.-
Furia Megaera Toro Especial	21.-
Flor de las Antillas Robusto	18.-
Joya de Nicaragua Antaño CT Robusto	14.-

CUBA

Partagas Serie D No. 5	20.-
Hoyo de Monterrey Petit Robusto	22.-
Montecristo No. 4	15.-

HONDURAS

Maestranza Baron	14.-
Flor de Selva Siesta 1	14.-



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