

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
GIN	P. 11-12
DIGESTIF / AFTER DINER	P. 13-14
MINÉRALE & SOFT / MINERAL & SOFT DRINK	P. 15
BOISSON CHAUDE / HOT BEV	P. 16
CIGARE	P. 17

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 Curaçao, 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.-

Bourbon, purée de pomme verte Monin, sirop de miel, jus de citron, Bitter Lemon
 Bourbon, Monin green apple purée, honey syrup, lemon juice, Bitter Lemon

PARESSE / SLOTH

21.-

Téquila, purée de banane, liqueur de vanille, jus de citron
 Tequila, banana purée, vanilla liqueur, lemon juice

COLÈRE / WRATH

22.-

Rhum épicé, Ancho Reyes chile, purée fruits de la passion, Ginger Ale
 Spiced rum, Ancho Reyes chile, passion fruit purée, Ginger Ale

ORGUEIL / PRIDE

21.-

Bourbon infusé à la cannelle, sirop de jasmin, jus de cranberry, jus de citron
 Cinnamon infused bourbon, jasmine syrup, cranberry juice, lemon juice

ENVIE / ENVY

22.-

Gin, Saint Germain, sirop de coco, jus de citron, menthe fraîche
 Gin, Saint Germain, coconut syrup, lemon juice, mint

LUXURE / LUST

21.-

Vodka infusée au gingembre & au safran, purée de fraise et de framboise, champagne, jus de citron
 Saffron & ginger infused vodka, strawberry purée, raspberry purée, champagne, lemon juice

GOURMANDISE / GLUTTONY

21.-

Amaretto, Cointreau, jus d'ananas, jus de citron, sirop de vanille, crème à café
 Amaretto, Cointreau, pineapple juice, lemon juice, vanilla syrup, coffee cream

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 Abbacellal, Chassel'Ice by Grognez Frères & Fils, fizzy water	
LA SAISON	19.-
Cachaça, Absinthe Larusée verte, purée de pomme verte Monin, jus de pomme, lime Cachaça, Absinthe Larusée green, Monin green apple purée, apple juice, limeFils	
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 – Terres de Lavaux – AOP Lavaux	11.-	65.-
Sauvignon Blanc – Grognuz Frères & Fils - Vaud	9.-	59.-
Chassel’Ice - Sparkling Wine - Grognuz Frères & Fils - Vaud	8.-	52.-
ROSÉ		
Les Commandeurs Rosé - Commanderie de Peyrassol - France	9,50	130.- (150cl)
Rose de G�ronde - 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	11.-	
CHAMP’ BY LP		
Laurent-Perrier - Cuvée Brut	17.-	115.-
Laurent-Perrier- Cuvée Rosé	22.-	162.-
PISCINE		
Piscine Laurent Perrier Brut	23.- (1,5 dL)	
Piscine Les Commandeurs Rosé - Commanderie de Peyrassol - France	14.- (1,5 dL)	
Piscine Rose de G�ronde - 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

10.-

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 - Corse - France

10.-

Heineken 00 (sans alcool) - Pays-Bas

9.-

LES BULLES EN BOUTEILLES

		75 cL	150cL
	LAURENT-PERRIER		
N.M	Ultra-Brut	152.-	
N.M	La Cuvée Brut	115.-	210.-
N.M	Grand-Siècle itération N°24. Assemblage 2007, 2006, 2004	240.-	
N.M	Cuvée Rosé	162.-	310.-
2004	Alexandra Rosé	650.-	
	DELAMOTTE		
N.M	Blanc de Blancs	130.-	
	LALLIER		
N.M	Blanc de Blancs, Grand Cru	210.-	
N.M	Blanc de Noirs, Grand Cru	210.-	
	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.-
Lillet Blanc, Lillet Rouge	11.-
Pastis 51	11.-
Ricard	11.-
Absinthe Larusée Bleue	12.-
Absinthe Larusée Verte	12.-

PORTOS & «CHÉRIES»

Porto Dom Rozès 40 ans	87.-
Porto Rozès Majestic Tawny 20 ans	21.-
Terras do Grifo Vintage 2011	16.-

LA ROUTE DU RHUM

4 cL

Havana Club 3 ans - Cuba	17.-
Havana Especial - Cuba	19.-
Havana Club 7 ans - Cuba	21.-
Kraken -Trinité et Tobago	19.-
Matusalem 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.-
Grey Goose - France	23.-
Sipsmith - Angleterre	19.-
Beluga - Russie	23.-

WITH SKY

4 cL

FROM IRELAND

Jameson

16.-

FROM AMERICA

Jack Daniel's

17.-

Maker's Mark

20.-

Jim Beam Bourbon

19.-

Wild Turkey Longbranch

19.-

FROM JAPAN

Nikka Coffey Grain

25.-

Nikka Coffey Malt

25.-

BLEND

Chivas Regal 12 ans

18.-

Chivas Regal 18 ans

31.-

Johnnie Walker Black Label

20.-

Johnnie Walker Blue Label

40.-

FROM ILE DU JURA

Isle of Jura 10 ans

20.-

FROM ILE DE SKYE

Talisker 10 ans

19.-

Talisker Storm

26.-

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.-

Dalmore 12 ans

22.-

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

4 cL

SUISSE

Turicum – Zurich 17.-

Fleurs de tilleul, pousses de sapin, cynorrhodon

Draft Brothers Original – Winterthur 22.-

Genièvre, fruité, agrumes

Nginious Summer Gin – Bâle 23.-

Bleuet, pêche, fleur de jasmin, poivre blanc, rhubarbe

Bisbino Organic Wild Gin – Tessin 19.-

Herbes et plantes secrètes de la vallée di Maggia, agrumes

Gentleman's Gin Ale&Bread – Bâle 21.-

Muscade, clou de girofles

GERMANY

Ferdinand's 18.-

Raisins Riesling, fruité, floral

Monkey 47 24.-

Zestes d'agrumes, plantes de la Forêt Noire

The Duke 20.-

Genièvre, coriandre, zestes de citron, angélique, gingembre, fleur de lavande, cubèbe

BRASIL

Mc Queen and the Violet Fog 19.-

Basilic, romarin portugais, graines de fenouil, anis étoilé, acai

SPAIN & ITALY

Gin Mare de España 22.-

Olive Arbequina, basilic, romarin, thym

Nordés de España 21.-

Raisin Albariño, verveine citron, laurier, sauge, eucalyptus, salicorne

Malfy Rosa Gin d'Italia 19.-

Pamplemousse & rhubarb

FRANCE

Mediterranean by Léoube 19.-

Olive, romarin, genevrier, fenouil, amande amère, orange douce, mandarine

GREECE

Kilada Blue- KB 42 19.-

Genièvre, romarin, sauge, thym, basilique, citron, camomille, cardamome, coriandre, angélique

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

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 par ORGANICS® / All our gins are served with ORGANICS®
Ginger Ale / Tonic Water / Ginger Beer / Purple Berry / Bitter Lemon

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.-
Kalhua	11.-
Limoncello	9.-
Marie Brizard	9.-
Malibu	11.-
Pimm's n°1	13.-
Sambuca Molinari	11.-

LES COGNACS
4 cL

Hennessy 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.-

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 Barolo	17.-
Fior de Vite	15.-

LES CALVADOS

4 cL

Morin – Père & Fils	17.-
---------------------	------

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 Mangu
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
--------------------------	-------	-----

Red Bull	33 cl	8.-
----------	-------	-----

Organics	20 cl	
-----------------	-------	--

Bitter Lemon		8.-
--------------	--	-----

Ginger Ale		8.-
------------	--	-----

Tonic Water		8.-
-------------	--	-----

Ginger Beer		8.-
-------------	--	-----

Purple Berry		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 & décaféiné	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"

Coca-Cola	(Selon Art.45 LADB)	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- Selon arrivage

Partagas Serie D N°5	20.-
Partagas Serie D N°6	20.-
Hoyo de Monterrey Petit Robusto	22.-
Montecristo N°4	15.-
Juan Lopez N°2 Robusto	25.-
Romeo Y Julieta Wide Churchill	30.-

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