

---

# 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 /CREATE YOUR OWN APERITIVE BOARD

De 14h00 à 00h00 / From 2pm to midnight

Saucisse sèche de la Gruyère / Dry sausage from Gruyère	7.-/50gr
Chorizo piquant / 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
Crottin de chèvre / Goat cheese	6.-/50gr
Vacherin fribourgeois / Vacherin fribourgeois	7.-/ 50gr

## A PARTAGER OU PAS / TO SHARE OR NOT

De 14h00 à 22h00 / From 2 pm to 10 pm

Malakoff (6 pieces)	19.-
Sticks mozzarella & sauce tomate à la menthe / Mozzarella stick with mint tomato sauce (6 pieces)	19.-
Mini-pizzas sauce tomate, mozzarella & pesto (6 pièces)	26.-
Mini pizzas with tomato sauce, mozzarella & pesto sauce (6 pieces)	
Falafels & tzatziki (6 pièces)	19.-
Fritto-misto de la mer & sauce Tartare (mini-poulpes, calamars & crevettes)	19.-
Seafood fritto-misto & tartar sauce (mini octopus, calamari & shrimps)	
Tempura de crevettes à la coco / Coconut tempura shrimp (6 pieces)	19.-
Toasts tartare Majestic à l'huile de truffe / Majestic Tartar Toast with truffle oil (6 pieces)	23.-
Gravlax de saumon à la betterave & crème de fromage frais, toast noir (6 pieces)	19.-
Salmon gravlax with beetroot & cream cheese, black toast (6 pieces)	
Dips de légumes & Philadelphia aux herbes /Vegetables dips & Philadelphia fresh cheese with herbs	13.-
Salade César & blanc de volaille / 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)	
Majestic Cheese Burger avec frites / With fries	39.-
Supplément bacon / Extra bacon	4.-
Grande portion de frites aux paprika / Paprika French fries (big portion)	9.-
Garlic bread	5.-

## Origines viandes &amp; poissons/Origins of meat &amp; fish

Boeuf /Beef: Suisse/Allemagne - Volaille/Poultry: Suisse/France.

Charcuterie/Cold meat: Suisse - Chorizo: Espagne

Crevette / Shrimp: Vietnam - Saumon /Salmon: Norvège - Fritto-misto: Italie

## DESSERTS

Salade de fruits de saison / Seasonal fruits salad	13.-
Mi-cuit au chocolat, crème anglaise à la vanille & fève de tonka	14.-
Semi-cooked chocolate with vanilla & tonka bean custard cream	
Crème brûlée vanille / Vanilla crème brûlée	14.-

**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

Gin, Curaçao bleu, triple sec, jus d'ananas, jus de lime 21.-  
 Gin, Blue Curaçao, triple sec, pineapple juice, lime juice

## VIRGIN SUN DOWN

Sirop de fleur d'hibiscus, jus de pamplemousse, salty grapefruit, tonic water, jus de citron 17.-  
 Homemade hibiscus flower syrup, grapefruit juice, salty grapefruit tonic water, lime juice

## LES 7 PÊCHÉS CAPITAUX / THE 7 DEADLY SINS

## AVARICE / GREED

Jus de pomme, purée de pommes vertes, jus d'orange, jus de citron 17.-  
 Apple juice, green apple puree, orange juice, lemon juice

## PARESSE / SLOTH

Gin, curaçao bleu, Saint Germain, sirop coco, sirop vanille, eau gazeuse, jus de citron 22.-  
 Gin, blue curaçao, Saint Germain, coconut syrup, vanilla syrup, sparkling water, lemon juice

## COLÈRE / WRATH

Rhum Havana, Ancho Reyes, purée fruits de la passion, 22.-  
 ginger ale, sirop gingembre, jus de citron  
 Rhum Havana, Ancho Reyes, passion fruit puree, ginger ale, ginger syrup, lemon juice

## ORGUEIL / PRIDE

Bourbon, Campari, Angostura, jus d'ananas, sirop de sucre, jus de citron 22.-  
 Bourbon, Campari, Angostura, pineapple juice, sugar syrup, lemon juice

## ENVIE / ENVY

Tequila, limonade pamplemousse, sirop violette, jus de citron 22.-  
 Tequila, grapefruit lemonade, violet syrup, lemon juice

## LUXURE / LUST

Vodka infusée au safran, champagne, purée de fraises, purée de framboises, jus de citron 22.-  
 Saffron-infused vodka, champagne, strawberry puree, raspberry puree, lemon juice

## GOURMANDISE / GLUTTONY

Gin, liqueur cacao blanc, purée de coco, crème 22.-  
 Gin, white cocoa liqueur, coconut puree, milk cream

## COCKTAIL BY M'

## LIKE A VIRGIN (sans alcool)

<b>VIR -GIN TONIC</b>	17.-
G'Nuine (gin suisse sans alcool) & Aegean Tonic by Three cents G'Nuine (Swiss non-alcoholic gin) & Aegean Tonic by Three Cents	
<b>PÉCHÉ MIGNON</b>	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	
<b>MANGANAS</b>	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	
<b>VIRGIN NEGRONI</b>	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

<b>MOJITO « THE » ORIGINAL</b>	21.-
Rhum, menthe fraîche, sirop de sucre, citron vert, eau pétillante Rum, fresh mint, sugar syrup, lime, fizzy water	
<b>PERFECT SPRITZ</b>	19.-
Apérol, Champagne Delamotte, eau pétillante Apérol, Champagne Delamotte, fizzy water	
<b>SWISS SPRITZ</b>	16.-
Abbacella, Chassel'Ice by Grognez Frères & Fils, eau pétillante Abbacella, Chassel'Ice by Grognez Frères & Fils, fizzy water	
<b>LA SAISON</b>	19.-
Cachaça, Absinthe Larusée verte, purée de pomme verte Monin, jus de pomme, lime Cachaça, Absinthe Larusée green, Monin green apple purée, apple juice, lime	
<b>LE BARMAN VOUS DÉTESTE... / THE BARTENDER HATES YOU...</b>	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
<b>BLANC</b>		
Villeneuve Les Terreaux - Grognuz Frères & Fils - Vaud	8.-	114.-(150cl)
Petit Vignoble - Yvorne - Vaud	9.-	58.-
Sauvignon Blanc - Grognuz Frères & Fils – Vaud	9.-	58.-
Chassel’Ice - Sparkling Wine - Grognuz Frères & Fils - Vaud	8.-	52.-
Petit Chablis - Domaine Jolly & fils – France	9.-	58.-
Brin de Folie - Cave Zufferey - Valais	10.-	65.-
<b>ROSÉ</b>		
Minuty Prestige - Côte de Provence, France	9.5	130.-(150cl)
<b>ROUGE</b>		
Villeneuve, Pinot Noir - Grognuz Frères & Fils – Vaud	8.-	114.- (150cl)
Clos du château - Bonvin & Fils - Assemblage – Valais	9.-	58.-
Château d’Anglès – La Clape – France	9.-	59.-
Grand vin selon la sélection du sommelier	11.-	
<b>CHAMP’ BY LP</b>		
Laurent-Perrier - Cuvée Brut	17.-	115.-
Laurent-Perrier- Cuvée Rosé	22.-	162.-
<b>PISCINE</b>		
Piscine Laurent Perrier Brut	23.- (1,5 dL)	
Piscine Minuty Prestige - Côte de Provence, France	14.- (1,5 dL)	
Piscine Chassel’Ice - Grognuz Frères & Fils - Vaud	12.- (1,5 dL)	
<b>PROSECCO BY BADOUX</b>		
Rosé Extra Dry - Henri Badoux – Vaud	12.-	84.-

---

**PUB CORNER**

<b>BIERES PRESSION</b>	<b>30 cL</b>	<b>50 cL</b>
Erdinger - Allemagne	9.-	11.-
Heineken - Pays-Bas	8.-	10.-

<b>BIERES BOUTEILLES ARTISANALES SUISSES</b>	<b>33cL</b>
--	-------------

Stirling - Pale Ale - Nébuleuse - Vaud Note d'agrumes / Citrus note	11.-
Porn Star - IPA - Hoppy People - Valais Arômes de pêches, de guimauve, d'ananas / Aromas of peach, marshmallow, pineapple	13.-
Psychobilly - White IPA - Hoppy People - Valais Fruits de la passion et ananas / Passion Fruit and Pineapple	11.-
La Rousse - Cap'taine Mousse - Valais Saveurs de caramel, de noix & de fruits à noyaux / Flavours of caramel, nuts & stone fruits	13.-
Kremlin - Russian Imperial Stout - Officina della birra – Tessin Goût de chocolat noir avec des notes de café & de réglisse Dark chocolate taste with notes of coffee & liquorice	10.-

<b>BIERES BOUTEILLES</b>	<b>33cL</b>
--------------------------	-------------

Corona - Mexique	11.-
Pietra - farine de châtaigne - Corse – France	10.-
Heineken 00 (sans alcool) - Pays-Bas	9.-

---

## LES BULLES EN BOUTEILLES

	75 cL	150cL
<b>LAURENT-PERRIER</b>		
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.-	
<b>DELAMOTTE</b>		
N.M Blanc de Blancs	130.-	
<b>LALLIER</b>		
N.M Blanc de Blancs, Grand Cru	210.-	
N.M Blanc de Noirs, Grand Cru	210.-	
<b>RUINART</b>		
N.M R de Ruinart	210.-	
N.M Ruinart Rosé	290.-	
<b>SALON</b>		
2012 S. de Salon – Le Mesnil sur Oger	1200.-	
1999 S. de Salon – Le Mesnil sur Oger	1200.-	
<b>ROEDERER</b>		
2012 Cristal Roederer – Brut	600.-	
2012 Cristal Roederer – Brut Rosé	980.-	
N.M Collection 242	160.-	
<b>BOLLINGER</b>		
N.M Spécial Cuvée	150.-	
N.M Grande Année	350.-	
<b>PROSECCO HENRI D.O.C</b>		
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 &amp; «CHÉRIES»

Porto Dom Rozès 40 ans	87.-
Porto Rozès Majestic Tawny 20 ans	21.-



---

## 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 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 Montelobos – Mexique	18.-
Pisco Demonio de Los Andes – Pérou	15.-
Cachaça Janeiro – Brésil	13.-

## NAZDROVIE

	4 cL
Absolut – Suède	17.-
Grey Goose – France	23.-
Beluga – Russie	23.-

## WITH SKY

	4 cL
<b>FROM IRELAND</b>	
Jameson	16.-
<b>FROM AMERICA</b>	
Maker's Mark	20.-
Jim Beam Bourbon	19.-
Wild Turkey Longbranch	19.-
Jack Daniel's	19.-
<b>FROM JAPAN</b>	
Nikka Coffey Malt	25.-
<b>BLEND</b>	
Chivas Regal 12 ans	18.-
Chivas Regal 18 ans	31.-
Johnnie Walker Black Label	20.-
Johnnie Walker Blue Label	40.-
<b>FROM ILE DE SKYE</b>	
Talisker 10 ans	19.-
Talisker Storm	26.-
<b>FROM SPEYSIDE</b>	
Cragganmore 12 ans	19.-
Glenfarclas 12 ans	20.-
Glenfiddich 12 ans	19.-
Glenlivet 12 ans	19.-
Aberlour 12 ans	19.-
<b>FROM HIGHLANDS</b>	
Dalmore 15 ans	27.-
Dalmore 12 ans	22.-
Glenmorangie 10 ans	19.-
Oban 14 ans	19.-
<b>FROM ILE D'ISLAY</b>	
Lagavulin 16 ans	26.-

## GIN O'CLOCK

4 cL

## SUISSE

Gin Sutton's Seedless - Lausanne 23.-  
*Rhubarbe Sutton seedless, agrumes (une expérience gustative inégalée)*

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*

## SPAIN &amp; 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, genévrier, fenouil, amande amère, orange douce, mandarine*

## GREECE

Kilada Blue- KB 42 19.-  
*Genièvre, romarin, sauge, thym, basilique, citron, camomille, cardamome, coriandre, angélique*

## GIN O'CLOCK

4 cL

## 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*

Bulldog 21.-  
*Œil du Dragon, pavot blanc, angélique, lavande, cassia*

Plymouth 21.-  
*Genièvre, cardamome, iris, angélique, zeste orange et citron*

Tanqueray N°Ten 23.-  
*Pamplemousse blanc, orange, citron vert*

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 les Tonic Three Cents ®  
 All our gins are served with Three Cents Tonic ®  
 Dry Tonic - Pink Grapefruit - Ginger Beer - Lemon Tonic - Aegean Tonic

## 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.-
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.-
Vieille Prune Morin VSOP	21.-

## H2O

## PLATE / STILL

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

## GAZEUSE / SPARKLING

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

Perrier - 33cl	7.-
----------------	-----

## SOFT TIME

<b>Ice-Tea Façon Majestic / Our homemade Ice Tea - 20cl</b>	<b>13.-</b>
---	-------------

Citron, Fraise, Framboise, Passion, ou Mangué / Lemon, Strawberry, Raspberry, Passion, or Mango

Coca Cola, Coca Cola Zero - 33cl	7.5
----------------------------------	-----

Fanta Orange, Sprite, Ramseier - 33cl	7.5
---------------------------------------	-----

Thé Froid Fustea pêche ou citron - 33cl	7.5
---	-----

San Pellegrino Sanbitter - 10cl	7.5
---------------------------------	-----

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

Dry Tonic by Three Cents - 20cl	8.-
---------------------------------	-----

Pink Grapefruit by Three Cents - 20cl	8.-
---------------------------------------	-----

Ginger Beer by Three Cents - 20cl	8.-
-----------------------------------	-----

Lemon Tonic by Three Cents - 20cl	8.-
-----------------------------------	-----

Aegan Tonic by Three Cents - 20cl	8.-
-----------------------------------	-----

Ginger ale by Kinley - 20cl	8.-
-----------------------------	-----

<b>Jus de fruits / Fruits juice - 20cl</b>	<b>6.5</b>
--	------------

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 Macchiato	7.-
Café Viennois	8.-
Expresso machiatto	6.-

### SÉLECTION DE CHOCOLATS

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

### SÉLECTION DE THÉS & DE TISANES NEWBY®

<b>Noir / Black:</b>	7.-
English Breakfast / Earl Grey / Massala Chai / Upper Assam	
<b>Vert / Green:</b>	7.-
Human Green / Jasmine Princess	
<b>Tisane / Herbal tea:</b>	7.-
Ginger & Lemon / Verbena / Peppermint	
Strawberry & Mango / Chamomille / Rooibos Orange	

Nous vous informons que seul les clients hôtel et restaurant peuvent commander de la cafétéria 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 – 33cl	7.5
Thé Froid Fustea pêche – 33cl	7.5
Perrier – 33cl	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°4	25.-
Partagas Serie D N°6	20.-
Hoyo de Monterrey Petit Robusto	22.-
Juan Lopez N°2 Robusto	25.-
Romeo Y Julieta Wide Churchill	30.-

## HONDURAS

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



**TABASHOP**

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 00h00 / Our bar is open 7 days a week from 2pm to 12pm

