

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

PLANCHE APÉRITIVE /APERITIVE BOARD

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

Planchette de charcuteries / Selection of cold meats 25.-

Saucisse sèche de la Gruyère, viande séchée, jambon Du Château / Dried meat, dry sausage from Gruyère, ham

Planchette de fromages / Selection of cheeses 25.-

Gruyère affiné grande réserve, Tomme vaudoise, Vacherin fribourgeois

Planchette de charcuteries & de fromages / Selection of cheeses & cold meats 29.-

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 (6 pièces) 19.-

Mozzarella stick with mint tomato sauce

Mini-pizzas sauce tomate, mozzarella & pesto (6 pièces) 26.-

Mini pizzas with tomato sauce, mozzarella & pesto sauce (6 pieces)

Fritto-misto de la mer & sauce Tartare (mini-poulpes, calamars & crevettes) 19.-

Seafood fritto-misto & tartar sauce (mini octopus, calamari & shrimps)

Tempura de crevettes au riz soufflé & mayonnaise wasabi (6 pièces) 19.-

Tempura of shrimp with puffed rice & wasabi mayonnaise (6 pieces)

Toasts tartare Majestic à l'huile de truffe / Majestic Tartar Toast with truffle oil (6 pieces) 23.-

Croquettes de saumon, sauce betteraves & mayonnaise fumée (3 pièces) 20.-

Salmon croquettes with beetroot sauce and smoked mayonnaise (3 pieces)

Dips de légumes mayonnaise aux poivrons confits & pesto vert 13.-

Vegetables dips & mayonnaise with candied peppers & green pesto

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.-

Grande portion de frites aux paprika / Paprika French fries (big portion) 9.-

Garlic bread 5.-

Origines viandes & poissons/Origins of meat & fish

Boeuf /Beef: Suisse/Allemagne - Volaille/Poultry: Suisse/France- Charcuterie/Cold meat: Suisse
 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, 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)

VIR -GIN TONIC 17.-

G'Nuine (gin suisse sans alcool) & Aegean Tonic by Three cents
G'Nuine (Swiss non-alcoholic gin) & Aegean Tonic by Three Cents

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), Isotta Senza (rouge, sans alcool), sirop bitter
G'Nuine (Swiss non-alcoholic gin), Isotta Senza (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

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
BLANCS		
Villeneuve Les Terreaux - Grognuz Frères & Fils - Vaud	9.-	130.- (150cl)
Corsier - Martial Neyroud - Vaud	8.5	55.- (70cl)
Sauvignon Blanc - Grognuz Frères & Fils – Valais	9.-	63.-
Chassel’Ice - Sparkling Wine - Grognuz Frères & Fils - Vaud	8.-	52.-
Petit Chablis - Domaine Jolly & fils – France	9.-	60.-
ROSÉS		
By Ott Rosé – Domaine Ott - AOC Côtes de Provence	11.-	160.- (150cl)
ROUGES		
Villeneuve, Pinot Noir - Grognuz Frères & Fils – Vaud	9.5	140.- (150cl)
Clos du château - Bonvin & Fils - Assemblage – Valais	10.-	69.-
Château d’Anglès – La Clape – France	10.-	69.-
Grand vin selon la sélection du sommelier	11.-	
CHAMP’ BY LP		
Laurent-Perrier - Cuvée Brut	18.-	122.-
Laurent-Perrier- Cuvée Rosé	24.-	170.-
PISCINES		
Piscine Laurent Perrier Brut	25.- (1,5 dL)	
Piscine Chassel’Ice - Grognuz Frères & Fils - Vaud	15.- (1,5 dL)	
Piscine By Ott Rosé – Domaine Ott - AOC Côtes de Provence	17.- (1,5 dL)	

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 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.-
La Rousse - Cap'taine Mousse - Vaud 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.-

BIERES BOUTEILLES

	33cL
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 La Cuvée Brut	122.-	210.-
N.M Cuvée Rosé	170.-	310.-
N.M Grand-Siècle Itération N°25. Assemblage 2007, 2006, 2004	240.-	
N.M Ultra Brut	152.-	
N.M Heritage Brut	164.-	
N.M Harmony Demi-sec	131.-	
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 Salon – Le Mesnil sur Oger (3 bt)	1200.-	
1999 Salon – Le Mesnil sur Oger (1 bt)	1200.-	
ROEDERER		
2012 Cristal Roederer – Brut	600.-	
2012 Cristal Roederer – Brut Rosé	980.-	
N.M Collection 242	160.-	
BOLLINGER		
2007 Grande Année	350.-	
TAITTINGER		
2009 Comtes de champagne - Grands Crus- Rosé	340.-	
2012 Comtes de champagne - Grands Crus- Blanc de blanc	320.-	
PERRIER-JOUËT		
2014 Belle Époque - Brut	471.-	
PROSECCO		
Prosecco Jaya Brut	98.-	
Prosecco Jaya Brut	98.-	

BEFORE

4 cL

APERITIFS

Jsotta senza, vermouth blanc (sans alcool)	7.5
Jsotta senza, vermouth rouge (sans alcool)	7.5
Jsotta vermouth rouge	11.-
Jsotta vermouth rosé	11.-
Martini blanc	11.-
Martini rouge	11.-
Martini rosé	11.-
Martini dry	11.-
Campari	11.-
Suze	11.-
Lillet Blanc	11.-
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.-

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.-
Mezcal Amaràs - Mexique	23.-
Pisco Demonio de Los Andes - Pérou	15.-
Cachaça Janeiro - Brésil	13.-

NAZDROVIE

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

WITH SKY

4 cL

FROM IRELAND

Jameson 16.-

FROM AMERICA

Maker's Mark 20.-

Jim Beam Bourbon 19.-

Wild Turkey Longbranch 19.-

Jack Daniel's 19.-

FROM JAPAN

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 DE SKYE

Talisker 10 ans 19.-

Talisker Storm 26.-

FROM SPEYSIDE

Cragganmore 12 ans 19.-

Glenfarclas 12 ans 20.-

Glenfiddich 12 ans 19.-

Glenlivet 12 ans 19.-

Aberlour 12 ans 19.-

The Deacon 19.-

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.-

GIN O'CLOCK

4 cL

SUISSE

Ginuine Alpine Herbs	18.-
<i>Genièvre épicé & acidulé, à base de plantes d'herbes alpines cueillies à la main.</i>	
Gin Sutton's Seedless - Genève	23.-
<i>Rhubarbe Sutton seedless, agrumes</i>	
Turicum – Zurich	17.-
<i>Flours de tilleul, pousses de sapin, cynorrhodon</i>	
Draft Brothers Original - Winterthur	22.-
<i>Genièvre, fruité, agrumes</i>	
Nginius 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 Muggio, agrumes</i>	
Gentleman's Gin Ale&Bread - Bâle	21.-
<i>Muscade, clou de girofles</i>	

GERMANY

Ferdinand's	18.-
<i>Raisins Riesling, fruité, floral</i>	
Monkey 47	24.-
<i>Zestes d'agrumes, plantes de la Forêt Noire</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>	

FRANCE

Mediterranean by Léoube	19.-
<i>Olive, romarin, genévrier, fenouil, amande amère, orange douce, mandarine</i>	
The Gardener	19.-
<i>Agrumes frais, orange Bigarade, orange douce, pamplemousse rose</i>	

GIN O'CLOCK

4 cL

SCOTLAND

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

Mombasa Club 21.-

Réglisse, anis, muscade, pivoine

JAPAN

Ki No Bi 24.-

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

GREECE

Kilada Blue- KB 42 19.-

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

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.-
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

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

A choix: Citron, Fraise, Framboise, Passion, ou Manguue

A choice of: Lemon, Strawberry, Raspberry, Passion, or Mango

Urban Kombucha - 33cl

Thé vert & gingembre / Green tea & ginger 9.-

Citronnelle & hibiscus / Lemongrass & hibiscus 9.-

Coca Cola, Coca Cola Zero - 33cl 7.5

Fanta Orange, Sprite, Ramseier - 33cl 7.5

Thé Froid Fustea pêche - 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.-

FRUITY

Jus de fruits / Fruits juice - 20cl 6.5

A choix :Abricot, ananas, cranberry, pêche, poire, tomate, pamplemousse, orange ou pomme

A choice of: 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.-

Expresso machiatto 6.-

SÉLECTION AVEC LAIT CHAUDOU FROID

Chocolat chaud Caotina ou Ovomaltine 6.5

Chocolat Viennois Caotina 8.-

Tchaï latte, au sirop Monin 8.-

SÉLECTION DE THÉS & DE TISANES NEWBY®

Noir / Black: 7.-

English Breakfast / Earl Grey / Massala Chai

Vert / Green: 7.-

Hunan Green / Jasmine Princess

Tisane / Herbal tea: 7.-

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 – 33cl 7.5

Thé Froid Fustea pêche – 33cl 7.5

Perrier – 33cl 7.-

CIGARES

RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

Davidoff Signature 2000	20.-
Davidoff Aniversario Entreacto	17.-
Davidoff Aniversario Short Perfecto	26.-
Arturo Fuente Hemingway Best Seller	23.-
Arturo Fuente Rosado 52	19.-

NICARAGUA

AJ Fernandez The Last Call Geniales	16.-
Furia Alecto Short Robusto	22.-
Furia Megaera Toro Especial	23.-
Flor de las Antillas Robusto	20.-
Joya de Nicaragua Antaño CT Robusto	16.-

CUBA- Selon arrivage

Partagas Serie D N°4	34.-
Partagas Serie D N°5	32.-
Montecristo Petit Edmundo	32.-
Montecristo Open Regata	32.-
Hoyo de Monterrey petit robusto	25.-
Romeo Y Julieta Belicosos	32.-

HONDURAS

Maestranza Baron	16.-
Flor de Selva Siesta 1	16.-



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

