

F | L | O | O | R | T | W | O

L E B A R

TVA & service inclus | VAT & service included
Les prix affichés sont en Francs Suisses | All prices are in Swiss Francs

COCKTAILS CREATION | CREATION COCKTAILS

25

MESCOBAR

AMARETTO, MEZCAL, SIROP DE CANNELLE, CITRON VERT, BLANC D'OEUF |
AMARETTO, MEZCAL, CINNAMON SYRUP, LIME, EGG WHITE

LE ROYAL

CHAMPAGNE MOET ET CHANDON VINTAGE, FRUITS ROUGES, PIMMS,
CITRON VERT, MENTHE, GINGER ALE |
MOET ET CHANDON VINTAGE CHAMPAGNE, RED BERRIES,
PIMMS LIME, MINT, GINGER ALE

MATCHARITA

TEQUILA PATRON SILVER, LIQUEUR D'ABRICOT, THÉ MATCHA,
CITRON VERT |
TEQUILA PATRON SILVER, APRICOT LIQUOR, MATCHA TEA, LIME

PASSION MAI TAI

RHUM BACARDI INFUSÉS AUX EPICES MAISON, JUS D'ANANAS,
SIROP D'AMANDE, COINTEAU, CITRON VERT |
HOME SPICY INFUSED BACARDI RUM, PINEAPPLE JUICE,
ALMOND SIRUP, COINTREAU, LIME

GINGER LAKE

VODKA BELVEDERE LAKE, SIROP DE CANNELLE, CITRON VERT,
GINGEMBRE FRAIS, JUS DE POMME |
BELVEDERE LAKE VODKA, CINNAMON SYRUP, LIME,
FRESH GINGER, APPLE JUICE

HENNESSY MULE

COGNAC HENNESSY, CITRON VERT, GINGER BEER |
HENNESSY COGNAC, LIME, GINGER BEER

CLASSIC COCKTAILS

APEROL SPRITZ

APEROL, PROSECCO, ORANGES, EAU GAZEUSE |
APEROL, PROSECCO, ORANGE, SPARKLING WATER

HUGO

PROSECCO, ST GERMAIN, MENTHE, EAU GAZEUSE |
PROSECCO, ST GERMAIN, MINT, SPARKLING WATER

MOJITO

BACARDI, MENTHE, EAU GAZEUSE, SUCRE ROUX |
BACARDI, MINT, SPARKLING WATER, BROWN SUGAR

MARGARITA

TEQUILA PATRON, COINTREAU, CITRON VERT |
PATRON TEQUILA, COINTREAU, LIME

NEGRONI

CAMPARI, MARTINI ROUGE, TANQUERAY |
CAMPARI, RED MARTINI, TANQUERAY

CAÏPIRINHA

CACHACA, CITRON VERT, SUCRE CASSONADE |
CACHACA, LIME, BROWN SUGAR

MOSCOW MULE

VODKA BELVEDERE, CITRON VERT, GINGER BEER, BITTER ANGOSTURA |
BELVEDERE VODKA, LIME, GINGER BEER, ANGOSTURA BITTER

CHAMPAGNE

A LA COUPE BY THE GLASS		1dl	1,5dl
NV	CHAMPAGNE LEMAIRE BRUT	20	25
2012	MOËT ET CHANDON GRAND VINTAGE	22	32
NV	MOËT ET CHANDON ROSÉ	28	35
NV	RUINART ROSE	34	39
NV	RUINART BRUT	28	35
2008	DOM PÉRIGNON BRUT	49	64

BRUT BRUT		75cl	150cl
NV	MOËT ET CHANDON BRUT IMPÉRIAL		320
2012	MOËT ET CHANDON GRAND VINTAGE	180	
NV	MOËT ET CHANDON ICE IMPÉRIAL	180	350
NV	VEUVE CLICQUOT BRUT	180	360
NV	RUINART BRUT	220	
2008	DOM PÉRIGNON BRUT	350	750
2012	LOUIS ROEDERER CRISTAL BRUT	550	1'500

ROSÉ ROSÉ		75cl	150cl
NV	MOËT ET CHANDON ROSÉ	200	390
NV	MOËT ICE ROSÉ	200	
NV	BILLECART-SALMON BRUT ROSÉ	220	
NV	LAURENT PERRIER ROSÉ	290	590
NV	RUINART ROSÉ	260	
2006	DOM PÉRIGNON ROSÉ VINTAGE	620	
2005	DOM PÉRIGNON ROSÉ VINTAGE		1'600
NV	KRUG ROSÉ	740	
2009	CRISTAL ROSÉ	900	
NV	ARMAND DE BRIGNAC ROSE	1200	

FLACONS D'EXCEPTION | EXCEPTIONAL BOTTLES

		75cl
NV	MOËT ET CHANDON, MC III	920
2002	KRUG CLOS DU MESNIL BLANC DE BLANCS	2'100
2000	DOM PÉRIGNON PLÉNITUDE 2	690
1975	DOM PÉRIGNON GÉNOTHÈQUE	2'800
1971	DOM PÉRIGNON GÉNOTHÈQUE	3'200

JÉROBOAMS

		300cl
NV	MOËT ET CHANDON, BRUT IMPÉRIAL	890
2009	LOUIS ROEDERER BRUT	1'500
2009	DOM PÉRIGNON BRUT	3'300

MATHUSALEM

		600cl
2002	DOM PÉRIGNON BRUT	12'000

BLANC DE BLANCS

NV	BILLECART SALMON BLANC DE BLANCS	190
2000	BELLE ÉPOQUE PERRIER-JOUËT	550

SÉLECTION DE VINS | WINE SELECTION

VINS BLANCS WHITE WINES		1dl	1.5dl	75
2019	GROS MANSENG, TARIQUET PREMIÈRES GRIVES, SUD-OUEST, FRANCE	12	17	70
2018	SAUVIGNON BLANC, SANTA DIGNA CENTRAL VALLEY, CHILI	13	18	75
2015	CHARDONNAY, CHABLIS LA PIERRELÉE LA CHABLISIENNE, YONNE, FRANCE	16	22	90

VINS ROSÉS ROSE WINES		1dl	1.5dl	75cl	150cl
2019	WHISPERING ANGEL CHÂTEAU D'ESCLANS, CÔTES DE PROVENCE, FRANCE	13	18	80	150
2018	DOMAINE D'OTT, CHÂTEAU DE SELLE CÔTES DE PROVENCE, FRANCE			115	245
2019	CHÂTEAU MINUTY ROSÉ ET OR CÔTES DE PROVENCE, FRANCE	14	20	90	

VINS ROUGES RED WINES		1dl	75cl
2019	LES FRÈRES DUTRUY MERLOT, CABERNET FRANC, FOUNEX, SUISSE	14	72
2017	TERRAZAS DE LOS ANDES MALBEC, MENDOZA, ARGENTINE	18	75
2015	BAD BOY MERLOT, BORDEAUX, FRANCE	20	85

APÉRITIFS & BIÈRES | APERITIF & BEERS

APÉRITIFS | APERITIFS

CAMPARI	23°	4cl	14
MARTINI BLANC, ROUGE, FIERO	15°	4cl	14
RICARD	45°	4cl	14
PORTO SANDEMAN BLANC OU ROUGE	20°	1dl	14
KIR VIN BLANC	12°	1dl	14
KIR ROYAL	12°	1dl	24

BIÈRES EN BOUTEILLE (33cl) | BOTTLED BEERS

SÉLECTION SUISSE | SWISS SELECTION

CALVINUS (GENEVE)	5.2°		12
FELDSCHLÖSSCHEN (ARGOVIE)	5.2°		10

HEINEKEN	5°	33cl	10
CORONA	4.5°	33cl	10
HOEGAARDEN	4.9°	33cl	10
CARLSBERG	5°	25cl	10
FELDSCHLÖSSCHEN SANS ALCOOL	0.5°	33cl	9
PERONI	5.1°	33cl	12

COCKTAILS SANS ALCOOL | MOCKTAILS

18

LE FRAMBOISIER

FRAMBOISE, CRANBERRY, MENTHE, CITRON VERT ET BLANC D'OEUF |
RASPBERRY, CRANBERRY, MINT, LIME, EGG WHITE

BOTANIC

CONCOMBRE, BASILIC, JUS DE POMME, EAU GAZEUSE |
CUCUMBER, BASIL, APPLE JUICE, SPARKLING WATER

VIRGIN MOJITO

MENTHE FRAÎCHE, EAU GAZEUSE, CITRON VERT, SIROP ET SUCRE ROUX |
MINT, SPARKLING WATER, LIME, SYRUP, BROWN SUGAR

VIRGIN PINA COLADA

CRÈME DE NOIX DE COCO, PURÉE ET JUS D'ANANAS |
COCONUT CREAM, PINEAPPLE PURÉE AND JUICE

Tous nos Mocktails sont préparés sans alcool All our Mocktails are alcohol-free

VODKA | VODKA

		4cl	70cl	150cl	300cl
GREY GOOSE	40°	22	230		
BELVEDERE	40°	22	230	460	920
BELVEDERE LAKE	40°	23	240		
BELVEDERE FOREST	40°	23	240		
BELUGA	40°	24	290		
BELUGA GOLD	40°	36	650		

VODKA MATHUSALEM

				600cl
BELVEDERE	40°			1'700

GIN | GIN

		4cl	70cl
TANQUERAY	43.1°	19	190
TANQUERAY 10	47.3°	28	280
BOMBAY SAPPHIRE	40°	22	230
HENDRICK'S	41.4°	24	250
GIN MARE	42.7°	24	350
MONKEY 47 (50cl)	47°	28	260

TEQUILA | TEQUILA

		4cl	70cl
PATRÓN SILVER	40°	25	280
PATRÓN XO CAFÉ	35°	25	280
PATRÓN ANEJO GOLD	40°	36	380
DON JULIO ANEJO 1942	40°	42	510
PATRÓN GRAND PLATINUM	40°	52	890
PATRÓN BURDEOS	40°	115	2100

RHUM | RUM

		4cl	70cl
BACARDI BLANC	37.5°	18	180
HAVANA ANEJO BRUN 7 ANS	40°	22	230
RON ZACAPA 23 ANS	40°	27	310
FACUNDO EXQUISITO	40°	35	590
ZACAPA XO	40°	43	630
FACUNDO PARAISO	40°	65	1500



		4cl	50cl
GIN MASSIF DU JURA	45°	60	720
GIN MASSIF DE BOURGOGNE	45°	60	720
ABSINTHE MASSIF DE LA VANOISE	65°	75	890
ABSINTHE MASSIF DES ECRINS	65°	75	890
ABSINTHE MASSIF DU JURA	65°	75	890

ACCOMPAGNEMENTS | MIXERS

PAR VERRE: SOFT + 4 | **PER GLASS:** SOFT + 4 | **GINGER BEER:** + 8

PAR BOUTEILLE: 8 SOFT DRINKS INCLUS | **PER BOTTLE:** 8 SOFT DRINKS INCLUDED

LES BOUTEILLES NON TERMINÉES POURRONT ÊTRE GARDÉES MAXIMUM 1 MOIS.
UNFINISHED BOTTLES CAN BE KEPT FOR A MAXIMUM PERIOD OF ONE MONTH.

WHISKY | WHISKY

ÉCOSSE | SCOTLAND

		4cl	70cl
GLENMORANGIE 10 ANS	40°	20	210
JOHNNIE WALKER BLACK	40°	22	230
JOHNNIE WALKER BLUE	40°	49	650
CHIVAS REGAL 12 ANS	40°	24	260
CHIVAS REGAL 18 ANS GOLD	40°	40	550
CHIVAS ROYAL SALUTE 21 ANS	40°	49	650
LAGAVULIN 16 ANS	43°	22	230
GLENFIDDICH 12 ANS	40°	20	210
MACALLAN DOUBLE CASK 12 ANS	43°	22	230

CANADA | CANADA

CROWN ROYAL	40°	22	230
-------------	-----	----	-----

IRLANDE | IRELAND

JAMESON BLACK BARREL	40°	20	210
----------------------	-----	----	-----

JAPON | JAPAN

NIKKA FROM THE BARREL (50cl)	51.4°	24	220
------------------------------	-------	----	-----

BOURBON | BOURBON

ÉTATS-UNIS | UNITED STATES

MAKER'S MARK	40°	20	220
JACK DANIEL'S	40°	22	230
JACK DANIEL'S HONEY	40°	22	230

COGNAC | COGNAC

		2cl	4cl	75cl
RÉMY MARTIN V.S.O.P	40°	13	26	250
REMY MARTIN XO	40°	21	42	500
HENNESSY X.O.	40°	21	42	500
HENNESSY PARADIS	40°	48	98	1'050

RÉMY MARTIN LOUIS XIII	40°	150	290	4'100
HENNESSY RICHARD	40°	170	330	5'200

SHOTS | SHOTS

2cl

VODKA GREY GOOSE	40°	11
VODKA BELVEDERE	40°	11
VODKA BELVEDERE LAKE		
VODKA BELVEDERE FOREST		
VODKA BELUGA	40°	16
VODKA BELUGA GOLD	40°	22

TEQUILA PATRÓN SILVER	40°	15
TEQUILA PATRÓN XO CAFÉ	35°	15
TEQUILA ANEJO GOLD	40°	18
DON JULIO 1942	40°	21
TEQUILA PATRÓN PLATINUM	40°	28
TEQUILA PATRÓN BURDEOS	40°	50

SAMBUCA	40°	11
GET 27	21°	11
MANZANA	18°	11
LIMONCELLO	30°	11
AMARETTO DISARONNO	28°	11
BAILEYS	17°	11
KAMIKAZE		11
B52		15
JÄGERMEISTER	35°	11
JÄGERBOMB	35°	18

EAUX MINÉRALES & BOISSONS | MINERAL WATER & SOFT DRINKS

9

VALSER SILENCE CLASSIC	50cl	
PERRIER, SPRITE, RAMSEIER, FANTA ORANGE	33cl	
COCA-COLA LIGHT ZERO	33cl	
NESTEA LEMON PEACH	30cl	
SCHWEPES TONIC PREMIUM ORIGINAL	20cl	
SCHWEPES BITTER LEMON	20cl	
SCHWEPES GINGER ALE	20cl	
SAN PELLEGRINO BITTER	10cl	
RED BULL ORIGINAL	250ml	12
GINGER BEER (SANS ALCOOL)	330ml	12

JUS DE FRUITS | FRUIT JUICES

11

ORANGE ORANGE	30cl	
POMME APPLE	30cl	
TOMATE TOMATO	30cl	
CRANBERRY	30cl	

NECTARS DE FRUITS | FRUIT NECTARS

11

PAMPLEMOUSSE GRAPEFRUIT	30cl	
PÊCHE PEACH	30cl	
MANGUE MANGO	30cl	
ANANAS PINEAPPLE	30cl	

CAFÉS | COFFEES

9

CAFÉ, RISTRETTO, ESPRESSO, EXPRESSO DOUBLE,
LATTE MACCHIATO CHOCOLAT CHAUD, CAPPUCCINO, RENVERSÉ

THÉS | TEAS

9

CAMOMILLE, ENGLISH BREAKFAST, EARL GREY, JASMIN
VERT, MENTHE, VERVEINE

TRADITIONNEL THÉ MAROCAIN |
TRADITIONAL MOROCCAN TEA

1 PERSONNE

25

2 PERSONNES

38

DIGESTIFS | DIGESTIVES

		4cl	75cl
ABRICOTINE	43°	16	160
MANZANA	18°	16	160
LIMONCELLO	30°	16	160
AMARETTO DISARONNO	28°	16	160
BAILEYS	17°	16	160
ARMAGNAC LARRESSINGLE V.S.O.P.	40°	16	160
SAMBUCA	40°	16	160
KAHLUA	20°	16	160
COINTREAU	40°	16	160
GRAPPA SASSICAIA	40°	16	160
POIRE WILLIAMINE MORAND	43°	16	160
DRAMBUIE	40°	16	160
FERNET MENTA	39°	16	160
JÄGERMEISTER	35°	16	160
CHARTREUSE VERTE	55°	24	200

OUVERTURE DE LA CUISINE DE 17h00 À 22h30
THE KITCHEN IS OPEN FROM 5 P.M. TO 10:30 P.M.


APÉRITIFS | APERITIF

MEZZE LIBANAIS: KEBBEH, FALAFEL, CIGARES AU FROMAGE, HOUMOUS, MOUTABAL, PAIN PITA LIBANESE MEZZE: KEBBEH, FALAFEL, CHEESE CIGARS, HUMMUS, MUTABAL, PITA BREAD	36
ASSIETTE SUISSE: VIANDE SÉCHÉE DU VALAIS, GRUYÈRE, TÊTE DE MOINE, TOASTS SWISS PLATE: DRIED MEAT FROM VALAIS, GRUYERE CHEESE, TETE DE MOINE CHEESE, TOASTS	28
TARTINE DE SAUMON ÉCOSSAIS, ANANAS, PASSION, CORIANDRE TOASTS OF SCOTTISH SALMON TARTARE, PINEAPPLE, PASSION FRUIT, CORIANDER	19
TEMPURA DE CREVETTES, CRÉMEUX AU WASABI SHRIMP TEMPURA, WASABI CREAM	26
TRILOGIE DE MINI BURGERS: VIANDE DE BŒUF SUISSE, PAIN AU SÉSAME, CHEDDAR, TOMATES, SALADE TRIO OF MINI BURGERS: SWISS BEEF, SESAME SEEDS BUN, CHEDDAR CHEESE, TOMATOES, SALAD	24


SANDWICHES ET SALADES | SANDWICHES AND SALADS

**SALADE CÉSAR: CŒUR DE LAITUE,
SUPRÊME DE POULET,
PARMIGIANO REGGIANO,
ŒUF POCHÉ, CROÛTONS |** 36
**CAESAR SALAD: LETTUCE HEART,
CHICKEN SUPREME,
PARMIGIANO REGGIANO,
POACHED EGG, CROUTONS**

 **SALADE D'ARTICHAUTS, ÉPINARDS,
PECORINO, VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE |** 21
**ARTICHOKE SALAD, SPINACH, PECORINO CHEESE,
BALSAMIC VINAIGRETTE**

 **SALADE CAPRESE:** 21
**TOMATES, MOZZARELLA DI BUFALA,
PESTO, HUILE D'OLIVE |**
CAPRESE SALAD:
**TOMATOES, BUFFALO MOZZARELLA,
PESTO SAUCE, OLIVE OIL**

**CLUB SANDWICH: LAITUE, TOMATES, POULET,
LARD GRILLÉ, ŒUF AU PLAT, MAYONNAISE,
FRITES FRAÎCHES MAISON, MESCLUN |** 24
**CLUB SANDWICH: LETTUCE, CHICKEN,
GRILLED BACON, FRIED EGG, MAYONNAISE,
FRESH FRENCH FRIES, MESCLUN**

THE RILL BURGER 39
**STEAK DE BŒUF SUISSE (200G), LARD, PAIN AU SÉSAME,
CHEDDAR, TOMATES, LAITUE, PLEUROTÉS, PICKLES MAISON,
SAUCE CHIPOTLE, FRITES FRAÎCHES |**
**SWISS BEEF BUTCHER'S CUT (200G), BACON, SESAME SEEDS BUN,
CHEDDAR CHEESE, TOMATOES, LETTUCE, OSTER MUSHROOMS,
HOMEMADE PICKLES, CHIPOTLE SAUCE, FRESH FRENCH FRIES**

DESSERTS | DESSERTS

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS FRESH FRUIT PLATE	14
BROWNIE AUX FRUITS SECS ET SAUCE AU CHOCOLAT DRY FRUITS BROWNIE WITH CHOCOLATE SAUCE	14
SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS ICE CREAM AND SORBET SELECTION	LA BOULE/PER SCOOP 5



PLATS VÉGÉTARIENS | VEGETARIAN DISHES

EN CAS D'ALLERGIE OU D'INTOLÉRANCE, VEUILLEZ
VOUS ADRESSER À NOTRE PERSONNEL QUI VOUS
RENSEIGNERA VOLONTIERS.

IN CASE OF ALLERGY OR INTOLERANCE, PLEASE
CONTACT OUR STAFF WHO WILL GLADLY INFORM YOU.

ORIGINES DES POISSONS: SAUMON (ÉCOSSE, ÉLEVAGE NORVÈGE),
CREVETTES (ÉLEVAGE VIETNAM), MAIGRE (CORSE, ÉLEVAGE FRANCE)

FISH ORIGINS: SALMON (SCOTLAND, FARMING NORWAY),
SHRIMPS (FARMING VIETNAM), MEAGRE (CORSICA, FARMING FRANCE)

ORIGINES DES VIANDES: BŒUF ET VOLAILLE (SUISSE ET FRANCE)
MEAT ORIGINS: BEEF AND POULTRY (SWITZERLAND AND FRANCE)

