



Notre équipe du bar est ravie de vous accueillir tous les jours de
10h00 à minuit.

Our bar team is happy to welcome you every day from 10am to midnight.



APÉRITIFS / APERITIFS

Pastis 51	4 cl	45°	12.-
Ricard	4 cl	45°	12.-
Henry Bardouin	4 cl	45°	14.-
Appenzeller	6 cl	29°	12.-
Campari	6 cl	23°	12.-
Martini Blanc	6 cl	14,4°	12.-
Martini extra dry	6 cl	18°	12.-
Martini Rouge	6 cl	14,4°	12.-
Antica Formula	6 cl	16.5°	12.-
Suze	6 cl	15°	12.-
Cynar	4 cl	16.5°	12.-
Lillet Blanc	4 cl	17°	12.-
Lillet rouge	6 cl	17°	12.-
Apérol	6 cl	11°	12.-
Amaro	6 cl	30°	12.-
Averna	6 cl	29°	12.-

VINS / WINES 10 cl

	1dl.	Btl.
Prosecco Ita Treviso DOC <i>Prosecco Ita Treviso DOC</i>	12.-	50.-
Gosset Brut Grande Réserve <i>White champagne from Ay</i>	25.-	130.-
Gosset Brut Grand Rosé <i>Rosé champagne from Ay</i>	28.-	180.-
Gosset Grand Blanc de Blancs Brut <i>Chardonnay champagne</i>	28.-	180.-
Vin blanc local du mois <i>Local white wine of the month</i>	12.-	50.-
Vin rouge local du mois <i>Local red wine of the month</i>	12.-	50.-

PORTO & SHERRY 7 cl

Taylor's blanc Dry	20°	20.-
Taylor's 10 ans	20°	20.-
Taylor's 20 ans	20°	25.-
Tio Pepe	19.5°	16.-

Prix en CHF, TVA et service inclus
Rate in SFR, VAT and service included

BIÈRES / BEERS

Pression / draft

Docteur Gab's / Local beer

Blonde

Swaff	30 cl	5°	8.-
Swaff	50 cl	5°	12.-

Blanche

Houleuse	30 cl	5°	8.-
Houleuse	50 cl	5°	12.-

Bouteille / Bottle

Jorat / Craft Swiss beer

La blonde	33 cl	5°	12.-
La blanche	33 cl	5.5°	12.-
L'ambrée	33 cl	6°	12.-

Allemagne / Germany

Warsteiner	33 cl	0°	8.-
Warsteiner	33 cl	4.8°	8.-
Erdinger	33 cl	5.3°	10.-

Mexique / Mexico

Corona	33 cl	4.6°	11.-
--------	-------	------	------

EAU / WATER

Henniez	50 cl		8.-
Henniez	100 cl		12.-

Henniez gazeuse	50 cl		8.-
Henniez gazeuse	100 cl		12.-

Sembrancher	37.5cl		8.-
Sembrancher gazeuse	37.5cl		8.-

Perrier	33 cl		8.-
---------	-------	--	-----

SODAS / SOFT DRINKS

Coca-Cola	33cl	8.-
Coca-Cola light	33cl	8.-
Coca-Cola zero	33cl	8.-
Sprite	33cl	8.-
Sinalco	33cl	8.-
Nestea pêche	25cl	8.-
Nestea lemon	25cl	8.-
Ramseier	33cl	8.-
Moutain Springs tonic	20 cl	8.-
Moutain Springs rosemary	20 cl	8.-
Moutain Springs ginger ale	20 cl	8.-
Moutain Springs ginger beer	20 cl	8.-
Red Bull	25 cl	8.-
San Bitter	10 cl	8.-

JUS FRAIS / FRESH JUICES

Jus d'orange Orange juice	25cl	10.-
Jus de pamplemousse Grapefruit juice	25cl	10.-
Jus de citron Lemon juice	10cl	10.-

JUS OPALINE / OPALINE JUICE JUS SUISSE

	25cl	10.-
Jus d'abricot, jus de pomme Apricot juice, apple juice		
Jus pomme-poire, jus pomme-ramboise Apple-pear juice, apple-raspberry juice		
Jus poire-verveine Pear-verbena juice		

MOKTAILS /MOKTAILS SANS ALCOOL

After-Moon Tea	18 cl	17.-
Thé jasmin, menthe fraîche, citron, sirop pêche / gingembre		
<i>Jasmin tea, fresh mint, lemon, ginger & peach syrup</i>		
Tropical snow	18 cl	17.-
Ananas, coco, grenadine, coriandre fraîche		
<i>Pineapple, coconut, grenadine, fresh coriander</i>		
Glacier	18 cl	17.-
Concombre, ginger ale, sirop de curacao, citron vert, cannelle brûlée		
<i>Cucumber, ginger ale, curacao syrup, lime, burned cinnamon</i>		
Little biscuit	18 cl	17.-
Jus de poire, menthe fraîche, citron, sirop de pain d'épice		
<i>Pear jus, fresh mint, lemon, gingerbread syrup</i>		
Virgin mojito	18 cl	17.-
Citron vert, menthe fraîche, Perrier, angostura bitter		
<i>Lime, fresh mint, Perrier, bitter angostura</i>		
Chantaco	18 cl	17.-
Jus d'orange, pamplemousse et citron frais, sirop de fraise		
<i>Fresh orange, grapefruit and lemon jus, strawberry syrup</i>		
Chose	18 cl	17.-
Tonic Mountain Spring, jus de pamplemousse frais		
<i>Mountain Spring tonic, fresh grapefruit</i>		

COCKTAILS / COCKTAILS CLASSIC'S

Bitter

Americano	12 cl	24.-
Campari, Antica Formula, soda		
<i>Campari, Antica Formula, soda</i>		
Negroni	9 cl	24.-
Bombay Sapphire, Antica Formula, Campari		
<i>Bombay Sapphire, Antica Formula, Campari</i>		
Manhattan	8 cl	24.-
Antica Formula, rye whisky, Angostura Bitter		
<i>Antica Formula, rye whisky, Angostura Bitter</i>		

Fizzy

French 75	18 cl	25.-
Bombay Sapphire, sirop de sucre, citron, champagne Brut		
<i>Bombay Sapphire, sugar syrup, lemon, Brut champagne</i>		
Hugo	18 cl	25.-
Champagne, menthe fraîche, citron vert, liqueur St Germain		
<i>Champagne, fresh mint, lime, elderflower liquor</i>		
Apérol Spritz	18 cl	22.-
Bitter Aperol, prosecco		
<i>Aperol, prosecco</i>		

Sour

Pisco Sour	14 cl	24.-
Pisco, sirop de sucre, citron, Blanc d'oeuf, Angostura Bitter		
<i>Pisco, sugar cane syrup, lemon, egg white, Angostura Bitter</i>		
Amaretto Sour	14 cl	24.-
Amaretto, jus de citron, blanc d'oeuf, sirop de sucre de canne, épices		
<i>Almond liquor, lemon juice, egg White, sugar canne syrup, spices</i>		
Jack Sour	14 cl	24.-
Jack Daniel's, jus de citron, sirop de sucre de canne		
<i>Jack Daniel's, lemon juice, egg white, sugar canne syrup</i>		

COCKTAILS / COCKTAILS CLASSIC'S

Fruity

Mai thai	12 cl	24.-
Rhum blanc & brun, ananas, citron vert, sirop d'orgeat, cointreau		
<i>White & dark rum, pineapple, lime, almond syrup, Cointreau</i>		
Mojito	20 cl	24.-
Rhum blanc & brun, menthe, citron vert, perrier, angostura bitter		
<i>White & dark rum, mint, lime, soda, angostura bitter</i>		
Bramble	10 cl	24.-
Bombay Sapphire, citron, sirop de sucre, Maraschino, liqueur de mûre		
<i>Bambay Sapphire, lemon, sugar syrup, Maraschino, blackberry liquor</i>		
Singapore Sling	20 cl	24.-
Gin, Cointreau, Bénédictine, Cherry Heering, ananas, citron		
<i>Gin, Cointreau, Benedictine liquor, Cherry Heering, pineapple, lemon</i>		

Martini style

Dry Martini	9 cl	25.-
Martin Miller's, Vermouth blanc, olives vertes		
<i>Gin, white Vermouth, green olives</i>		
Vesper	9 cl	25.-
Hendrick's, Stolychnaya, Lillet, zeste de citron		
<i>Hendrick's, Stolychnaya, Lillet, lemon zest</i>		
Espresso Martini	12 cl	25.-
Vodka Stolichnaya, espresso, Kahlua, liqueur Mozart		
<i>Stolichnaya vodka, espresso, Kahlua, Mozart liquor</i>		
Margarita	10 cl	24.-
Patron Silver, citron vert, Cointreau		
<i>Patron Silver, lime, Cointreau</i>		
Cosmopolitan	10 cl	24.-
Vodka, Cointreau, citron vert, cranberry		
<i>Vodka, triple sec, lime, cranberry</i>		

COCKTAILS /COCKTAILS ORIGINAL'S

Alpin' Bitter	12 cl	24.-
Gin 27, chasselas, bitter des Diablerets, génépi, liqueur de bourgeon de sapin		
<i>Premium Appenzell dry gin, chasselas, Diableret's bitter, genepi, pine blossom liquor</i>		
Bloody Bacon	12 cl	24.-
Vodka infusée au bacon, jus de tomate épicé, citron, sel de céleri, Worcestershire sauce		
<i>Bacon infused vodka, spicy tomato juice, lemon, celeri salt, Worcestershire sauce</i>		
Pimm's N°1	12 cl	24.-
Liqueur Pimm's N°1, fruits frais, concombre, ginger ale		
<i>Pimm's N°1 liquor, fresh fruits, cucumber, ginger ale</i>		
****Star Martini	12 cl	24.-
Vodka vanille, liqueur de vanille, fruit de la passion, sucre, shot de champagne		
<i>Vanilla vodka & liquor, maracuja, sugar, champagne shooter</i>		
Suisse Sour	12 cl	24.-
Vodka, abricotine, jus de citron, sucre, basilic		
<i>Apricot brandy, lemon juice, sugar, basil</i>		
Bulleit Mule	12 cl	24.-
Bourbon Bulleit, jus de citron frais, ginger beer, angostura bitter, gingembre frais		
<i>Bulleit Bourbon, fresh lemon jus, ginger beer, bitter angostura, fresh ginger</i>		
Last World	12 cl	24.-
Gin, chartreuse verte, citron, absinthe flambée		
<i>Gin, Green Chartreuse, lemon, blazed absinthe</i>		

SPIRITUEUX / SPIRITS

LIQUEUR 4cl

Galliano	42°	18.-
Bailey's	17°	18.-
Sambuca	40°	18.-
Amaretto	28°	18.-
Cointreau	40°	18.-
Drambuie	40°	18.-
Chambord	16.5°	18.-
Limoncello	32°	18.-
Mozart chocolate	17°	18.-
Mozart white	40°	18.-
Mozart dark	17°	18.-
Get 27	21°	18.-
Get 31	21°	18.-
Grand Marnier	40°	20.-
Grand Marnier 100	40°	22.-
Grand Marnier 150	40°	24.-

TEQUILA 4cl

San José	35°	18.-
Don Julio	38°	22.-
Patron Silver	40°	26.-

PISCO 4cl

Pérou

Qollqe Mosto yema Quebranta	43°	16.-
Qollqe Mosto yema Italia	43°	20.-

RHUM 4cl

Kraken	40°	18.-
Bacardi Oakheart	35°	20.-
Diplomatico	40°	22.-
Angostura 1919	40°	28.-
Diplomatico 2001	43°	35.-
Zacapa XO	40°	40.-

CACHAÇA 4cl

Velho Barreiro	39°	16.-
----------------	-----	------

Def

VODKA 4cl

France

Grey Goose	40°	20.-
Grey Goose Poire	40°	26.-

Usa / Canad

Skyy Passion Fruit	40°	20.-
Crystal head	40°	22.-

Pologne

Snow Leopard	40°	26.-
Belvedere	40°	18.-

Russie

Stolichnaya	40°	20.-
Beluga	40°	28.-

GIN 4cl

Angleterre

Bombay Sapphire	40°	17.-
Tanqueray	43,1°	20.-
Tanqueray Ten	47.3°	25.-
Martin's Miller	40°	20.-
Bulldog	40°	22.-
Haswell	47°	20.-
Brockman's	40°	20.-
Plymouth Sloe Gin	26°	20.-
Bathtub Old Tom.	42.4°	20.-
Botanic	40°	20.-

Ecosse

Hendrick's	41.4°	18.-
------------	-------	------

Allemagne

Monkey47	47°	25.-
Monkey47 Sloe Gin	29°	20.-
Elephant	45°	20.-

France

G'Vine	47°	24.-
--------	-----	------

Usa

Koval	47°	20.-
-------	-----	------

Pays-Bas

Bols Genever	42°	20.-
--------------	-----	------

WHISKY 4cl

USA

Blanton's	49°	22.-
Blanton's special	49°	28.-
Bulleit Rye	45°	18.-
Jack Daniel's	40°	18.-
Jim Beam	40°	18.-
Woodford Reserve	46°	22.-

Irlande

Jameson	40°	18.-
Bushmills 10 years	40°	18.-
Bushmills 16 years	40°	25.-
Paddy	40°	18.-
Irishan	40°	22.-

Canada

Canadian club	40°	16.-
---------------	-----	------

Français

PM "Corse"	40°	20.-
Armorick "Bretagne"	40°	20.-

Japonais

Nikka	51.4°	22.-
Nikka coffey grain	45°	22.-

Scotch Blended

J.Walker Black Label	40°	22.-
Chivas Regal 12 ans	40°	20.-
Chivas Regal 18 ans	40°	35.-

Isle of Islay

Ardbeg 10 ans	46°	25.-
Bowmore Darkest 15 ans	46°	25.-
Caol Ila 12 ans	43°	23.-
Caol Ila 18 ans	43°	30.-
Big Peat	46°	25.-
Lagavulin 16 ans	43°	22.-
Laphroaig triple Wood	48°	26.-

Isle of Skye

Talisker 10 ans	45.8°	20.-
Talisker 18 ans	45.8°	35.-

Highland

Dalwhinnie 15 ans	43°	20.-
Glenmorangie 10 ans	40°	20.-
Glenmorangie Nectar d'or	46°	25.-
Highland Park 15 ans	40°	25.-
Highland Park 21 ans	40°	40.-
Oban 14 ans	43°	24.-

Lowland

Auchentoshan Three wood	43°	25.-
Springbank 18 ans	46°	40.-

Speyside

Aberlour A'Bunadh	59.9°	30.-
Balvenie 12 ans	43°	20.-
Cragganmore 12 ans	40°	20.-
Macallan Ruby	43°	45.-

EAU-DE-VIE 4cl

Abricotine Morand	43°	16.-
Framboisine Morand	43°	16.-
Williamine Morand	43°	16.-
Kirsch Fassbind	43°	16.-
Vieille Prune Fassbind	40°	16.-

COGNAC 4c

Rémy Martin VSOP	40°	22.-
Frapin VSOP.	40°	25.-
Frapin	41°	35.-
Château Fontpinot XO	41.3°	60.-
Frapin 1985		
Extra Frapin	40°	120.-
Hennessy XO	40°	40.-
Hennessy Paradis	40°	100.-

CALVADOS 4cl

Château du Breuil 15 ans	41°	25.-
Château du Breuil XO 20 ans	41°	30.-

ARMAGNAC 4cl

Château Busca 1987	42°	40.-
Comte de Lauvia 1988	43,1°	45.-
Gelas 12 ans Décanter	40°	25.-

GRAPPA 4cl

Italie

Tignanello	42°	20.-
Eligo dell'Ornellaia	42°	25.-

BAS-ARMAGNAC 4cl

Gelas	42°	25.-
Darroze 12 ans	42°	30.-

CIGARES / CIGARS

Lopar NICARAGUA

LOPAR "PETITE CORONA" 30.-
Cacao amer, de la tourbe avec quelques notes de poivre noir, pointe de chocolat, des notes de noix puis de suint. La fumée souple et presque crémeuse, ronde et soyeuse. *Bitter cocoa, peat with some notes of black pepper, chocolate tip, nutty notes then ooze. Soft smoke and almost creamy, round and silky.*

LOPAR "CORONA" 50.-
Cacao amer, l'écorce, la tourbe, quelques notes poivrées, les fruits secs et des notes animales. La fumée grasse et gourmande au nez. *Bitter cocoa, bark, peat, some peppery notes, dried fruits and animal notes. Smoky and greedy smoke on the nose.*

LOPAR "ROBUSTO" 50.-
Des notes épicées (poivre noir et rouge), pointe de café torréfié. La fumée souple et presque crémeuse, ronde et soyeuse. *Spicy notes (black and red pepper), roasted coffee tip. Soft smoke and almost creamy, round and silky.*

LOPAR "TORO" 60.-
Des notes épicées (poivre noir et rouge), pointe de café torréfié. La fumée souple et presque crémeuse, ronde et soyeuse. *Spicy notes (black and red pepper), roasted coffee. Soft smoke and almost creamy, round and silky.*

LOPAR "WIDE CHURCHILL" 80.-
Notes de bois (écorce de chêne), de fougère et de poivre léger, épices torréfiées. Elles évoluent en cuir doux, cacao noir et fruits secs. La fumée ronde et soyeuse. *Notes of wood (oak bark), fern and light pepper, roasted spices. They evolve in soft leather, black cocoa and dried fruits. Round and silky smoke.*

Cohiba CUBA

COHIBA "CIGARILLOS" 30.-
Roulé avec du tabac cubain uniquement. Arôme légèrement poivré et épicé. *Rolled with cuban tobacco only. Spicy with a light pepper aroma.*

COHIBA "TALISMAN" 100.-
Arômes de cèdre, nez poivré. La fumée complexe peut surprendre ; saveurs épicées, notes de poivre rose, chocolat noir puis des arômes de cuir apparaissent. *Cedar flavours, peppery nose. Complex smoke with spicy notes, pink pepper, dark chocolate and then leather aromas appears.*

Autres

PADRON 1926 "NICARAGUA" 40.-
Saveurs combinées de cuir, de chocolat et de bois. Après le premier tiers, quelques notes de fruits confits se placent avec subtilité. Ces notes plus douces s'estompent sur le final, lui offrant encore plus de puissance. *Combine flavours of leather, chocolate and wood. After the first third, candied fruits flavours are taking place subtly. The finish will be even more powerful.*

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Cafés / Coffees

Ristretto	6.-
Espresso	6.-
Café	6.-
Décaféiné	6.-
Renversé	8.-
Capuccino	8.-
Double expresso	10.-
Chocolat chaud	10.-
Chocolat viennois	12.-

Thés Sirocco / Sirocco teas 8.-

Japanese Sencha
Moroccan mint
Green jasmin
Green tropic
Purple breeze
Gentle blue
Ceylon sunrise
Black vanilla
Black Chaï

Infusions Sirocco / Herbal teas 8.-

Piz Palü
Verveine
Camomille
Ginger lemon