

L'équipe du bar est ravie de vous accueillir tous les jours de 10h30 à 23h00.  
*The bar team is happy to welcoming you every day from 10.30 am. to 11 pm.*



Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients qui entrent dans la composition de nos mets et qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances.

*Our staff will be happy to inform you about the ingredients that go into the composition of our dishes and that can cause allergies or intolerances.*

Contenance : Apéritifs / Portos / Sherries 0.5dl  
Eaux de Vie / Spiritueux / Liqueurs / Anis 0.4dl  
Vin ouvert 1 dl / Champagne au verre 1 dl  
Short drinks 0.7dl / Long drinks 2dl

Prix nets en CHF, taxes & service compris  
*Net prices in CHF, taxes & service included*

## COCKTAILS SIGNATURES

### *SIGNATURE COCKTAILS*

24.-

#### All Mighty

Cocchi Americano, Liqueur de vanille, Sirop d'orgeat, Jus d'ananas, Bitter gingembre  
*Cocchi Americano, Vanilla liqueur, Orgeat syrup, Pineapple juice, Ginger bitter*

#### GM Julep

Menthe fraîche, Liqueur d'abricot, Bourbon  
*Fresh mint, Apricot liqueur, Bourbon*

#### Zumba Cafew

Liqueur Xo Tequila Café, Frangélico, Espresso, Mezcal  
*Xo Tequila Coffee Liqueur, Frangélico, Espresso, Mezcal*

#### Run Forrest

Gin Koval, Sirop épicé, Jus de citron, Liqueur de Sapin, Blanc d'oeuf  
*Koval Gin, Spicy syrup, Lemon juice, Fir liquor, Egg white*

#### Urca de Lima

Rhum infusé, Banane flambée, Vanille, Liqueur chocolat, Jus d'ananas et pomme, Sirop épicé, Bitter gingembre  
*Rum infused, Flamed banana, Vanilla, Dark chocolate liquor, Pineapple and Apple juice, Spicy syrup, Ginger bitter*

#### Oldest Fashioned

Laphroaig 10 ans, Cocchi Rosa, Bitter Peychaud  
*Laphroaig aged 10 years, Cocchi Rosa, Bitter Peychaud*

#### Smoothie Sweety

Crème de menthe, Sirop de noisette, Crème, Lait, Bitter chocolat  
*Mint cream, Hazelnut sirup, Cream, Milk, Chocolate bitter*

## COCKTAILS CLASSIQUES

### *CLASSIC COCKTAILS*

24.-

#### Bonne Veine

Purée de framboise, Sirop de mûres, Jus de cranberry, Pastis  
*Raspberry puree, Blackberry syrup, Cranberry juice, Pastis*

#### White Negroni

Suze, Lillet blanc, Gin Tanqueray Ten  
*Suze, White Lillet, Gin Tanqueray Ten*

#### Roselin

Crème de cassis, Noilly Prat, Liqueur Marasquin, Kirsch  
*Blackcurrant liqueur, Noilly Prat, Marasquin Liqueur, Kirsch*

# LE BEAR'S BAR

## COCKTAILS SANS ALCOOL *SPIRIT FREE COCKTAILS*

16.-

### Pinky Bubbling

Jus de pamplemousse, jus de cranberries, Sirop de cassis, Bitter lemon tonic  
*Grapefruit juice, Cranberry juice, Blackcurrant syrup, Bitter lemon tonic*

### She's Fresh

Basilic frais, Purée de fraise, Citron, Tonic water  
*Fresh basil, Strawberry puree, Lemon, Water tonic*

### Nut's & Cie

Sirop de noisette & pêche, Jus d'ananas, Jus de pomme  
*Hazelnut & peach syrup, Pineapple juice, Apple juice*

## CHAMPAGNES *CHAMPAGNES*

Verre Btl

Prosecco

*Prosecco*

12.- 70.-

Roederer

*Brut champagne*

22.- 120.-

Gosset Brut Grand Rosé

*Rosé champagne from Ay*

27.- 180.-

## BIÈRES *BEERS*

Blonde / Blond beer (draft)

Warsteiner, 3 dl, 5°

8.-

Warsteiner, 5 dl, 5°

12.-

Blanche /White beer (draft)

König, 3 dl, 5°

8.-

König, 5 dl, 5°

12.-

Jorat / *Craft swiss beer*

La blanche, 3,3 dl, 5,5°

10.-

L'ambrée, 3,3 dl, 6°

10.-

République Tchèque / *Czech Republic*

Budweiser, 3,3 dl, 5 °

8.-

Mexique / *Mexico*

Corona, 3,3 dl, 4,6°

8.-

Allemagne / *Germany*

Warsteiner sans alcool, 3,3 dl, 0°

8.-

---

# LE BEAR'S BAR

---

IPA Liberis sans alcool, 3,3 dl, 0,4°

8.-

## SPIRITUEUX *SPIRITS*

Accompagnements

5.-

## WHISKIES

Ecosse / *Scotland*

*Isle of Islay*

Caol Ila 12 ans, 43°

24.-

Caol Ila 18 ans, 43°

35.-

Ardbeg 10 ans, 46°

25.-

Bowmore Darkest 15 ans, 46°

25.-

Lagavulin 16 ans, 43°

25.-

Laphroaig 10 ans, 40°

22.-

Laphroaig Triple Wood , 48°

30.-

*Isle of Skye*

Talisker Port Ruighe, 45, 8°

30.-

Talisker 18 ans, 45,8°

40.-

*Highland*

Dalwhinnie 15 ans, 43°

22.-

Glenmorangie 10 ans, 40°

22.-

Glenmorangie Nectar d'or, 46°

25.-

Glenmorangie 18 ans, 48°

35.-

Highland Park 18 ans Viking, 47,5°

35.-

Oban 14 ans , 43°

22.-

*Speyside*

Cragganmore 12 ans, 40°

22.-

Balvenie 12 ans, 43°

22.-

Aberlour A'Bunadh, 59.9°

25.-

*Lowland*

Auchentoshan Three wood, 43°

25.-

*Scotch Blended*

J.Walker Black Label, 40°

20.-

Chivas Regal 18 ans, 40°

28.-

*Irlande / Ireland*

Jameson, 40°

19.-

Bushmills 10 ans, 40°

20.-

---

# LE BEAR'S BAR

---

Bushmills 16 ans, 40°	24.-
<i>Etats-Unis / United States</i>	
Blanton's , 49°	24.-
Blanton's special, 49°	28.-
Bulleit Bourbon, 45°	19.-
Bulleit Rye, 45°	22.-
Jack Daniel's, 40°	19.-
Woodford Reserve , 46°	22.-
Maker's Mark 45°	19.-
Ole Smoky Cinnamon, 40°	20.-
<i>Canada / Canada</i>	
Hirsch Rye, 40°	30.-
<i>Japon / Japan</i>	
Nikka from the Barrel, 51.4°	22.-
Nikka Coffey grain , 45°	25.-
Nikka Yoichi, 45°	40.-

## VODKAS

<i>Pays-bas / Nederlands</i>	
Ketel One, 40°	19.-
<i>Russie / Russia</i>	
Beluga Noble, 40°	25.-
Beluga Gold, 40°	46.-
<i>France</i>	
Grey Goose, 40°	22.-
Ciroc, 40°	22.-
<i>Etats-Unis / United States</i>	
Tito's, 40°	22.-
Crystal head, 40°	26.-
<i>Pologne / Poland</i>	
Belvedere, 40°	24.-
Snow Leopard, 40°	28.-

## GINS

<i>Angleterre / England</i>	
Bombay Sapphire, 40°	19.-
Star of Bombay, 47,5°	24.-

---

# LE BEAR'S BAR

---

Geranium, 44°	22.-
Tanqueray, 43,1°	20.-
Tanqueray Ten, 47,3°	22.-

## Ecosse / *Scotland*

Botanist Islay Dry Gin, 46°	24.-
Hendrick's, 41,4°	22.-

## Allemagne / *Germany*

Elephant, 45°	20.-
Monkey 47, 47°	25.-

## France / *France*

G'Vine, 47°	24.-
-------------	------

## Japon / *Japan*

Roku Gin , 43°	22.-
----------------	------

## Etats-Unis / *United States*

Koval, 47°	20.-
St George, 45°	25.-

## Pays-Bas / *Netherlands*

Bols Genever, 42°	22.-
-------------------	------

## Espagne / *Spain*

Mare, 42°	22.-
-----------	------

## Suisse / *Switzerland*

Bisbino, 40°	24.-
--------------	------

## RHUMS

Bacardi Carta blanca , 37.5°	19.-
Havana 3 ans, 40°	19.-
Havana 7 ans, 40°	21.-
Havana Pacto Navio, 40°	25.-
Havana Club Unión, 40°	55.-
Pyrat XO Reserve 40°	25.-
Zacapa 23 sistema solera, 40°	30.-
Zacapa Edición Negra, 40°	35.-
Zacapa XO, 43°	37.-
Diplomatico Reserva Familia, 40°	24.-
Dictador 12 ans 40°	24.-
Dictador 20 ans , 40°	28.-
Dictador XO Perpetual, 40°	42.-
Dictador XO Insolent 40°	42.-
Mount Gay Rum, 40°	24.-

---

# LE BEAR'S BAR

---

## TEQUILAS & MEZCAL

El Espolon Blanco, 40°	19.-
Patron XO Café, 40°	22.-
Patron Silver, 40°	24.-
Patron Reposado, 40°	28.-
Patron Anejo, 40°	30.-
Marca Negra Espadin, 40°	32.-

## PISCO

Qollqe Mosto yema Quebranta, 43°	24.-
----------------------------------	------

## CACHAÇAS

Cachaca 51, 40°	19.-
Vehlo Barreiro, 40°	20.-

## APÉRITIFS *APERITIFS*

Pastis 51, 45°	10.-
Ricard, 45°	10.-
Henry Bardouin, 45°	14.-
Martini Blanc, 14,4°	10.-
Martini Extra dry, 18°	10.-
Martini Rouge, 14,4°	10.-
Cocchi Americano, 16,5°	14.-
Cocchi Rosa, 16,5°	14.-
Cocchi di Torino, 16°	14.-
Noilly Prat, 18°	10.-
Campari, 23°	12.-
Antica Formula, 16,5°	14.-
Pimm's, 25°	12.-
Lillet blanc, 17°	12.-
Lillet rouge, 17°	12.-
Suze, 15°	12.-
Cynar, 16,5°	12.-

## DIGESTIFS *DIGESTIVES*

## EAUX-DE-VIE

Abricot Morand 43°	16.-
Framboise Morand 43°	16.-
Williamine Morand, 43°	16.-
Kirsch Morand, 43°	18.-

---

# LE BEAR'S BAR

---

Vieille Prune Fassbind, 41°	18.-
Absinthe Pays des fées, 55°	16.-
Marc de Bourgogne, 42°	16.-

## COGNACS

Rémy Martin VSOP, 40°	22.-
Frapin VSOP, 40°	28.-
Frapin VIP XO, 40°	40.-
Château Fontpinot XO, 41°	46.-
Hennessy XO, 40°	46.-
Deau Cognac, 40°	42.-
Hine Homage, 40°	48.-

## ARMAGNACS

Jean Cavé Armagnac 1998, 40°	32.-
Encantada aged 25 years, 40°	28.-

## CALVADOS

Château du Breuil VSOP, 40°	20.-
Château du Breuil 15 ans, 41°	30.-
Château du Breuil XO 20 ans, 41°	35.-

## GRAPPA

Dellavalle, 42°	31.-
Etter Ticino, Merlot Castagno , 42°	25.-

## METAXA

12 stars, 42°	24.-
Private Reserve, 40°	38.-

## PORTOS

Presidential 10, 20°	14.-
Presidential Vintage 2000, 20°	19.-

## LIQUEURS & BITTERS

Amaretto, 28°	12.-
Apérol, 11°	10.-
Appenzeller, 29°	12.-
Bailey's, 17°	16.-
Bénédictine, 40°	16.-



---

# LE BEAR'S BAR

---

Bitter Diablerets, 18°	16.-
Chambord, 16.5°	16.-
Chartreuse Jaune, 40°	20.-
Chartreuse Verte, 55°	20.-
Cherry Heering, 24°	12.-
Cointreau, 40°	14.-
Drambuie, 40°	14.-
Fernet Branca, 39°	14.-
Frangelico, 30°	12.-
Galliano, 42°	12.-
Get 27, 21°	16.-
Génépi Liqueur, 41°	16.-
Grand Marnier, 40°	16.-
Grand Marnier 100 , 40°	28.-
Grand Marnier 150 , 40°	35.-
Jagermeister, 35°	14.-
Kahlua, 20°	14.-
Limoncello, 32°	18.-
Luxardo Maraschino, 32°	12.-
Mandarine Napoléon, 38°	16.-
Plymouth Sloe, 26°	20.-
Ramazzotti Amaro, 30°	12.-
Sambuca, 40°	18.-
Southern Comfort, 35°	18.-
St-Germain, 20°	16.-

## SODAS *SOFT DRINKS*

Coca-Cola, 3,3 dl	8.-
Coca-Cola zero 3,3 dl	8.-
Sprite , 3,3 dl	8.-
Fusetea citron , 3,3 dl	8.-
Fusetea pêche , 3,3 dl	8.-
Ramseier, 3,3 dl	8.-
Rivella rouge 3,3 dl	8.-
Rivella bleu , 3,3 dl	8.-
Moutain Spring Tonic , 2 dl	9.-
Moutain Spring Ginger Beer, 2 dl	9.-
Moutain Spring Bitter Lemon, 2 dl	9.-
San Bitter, 1 dl	6.-
Perrier, 3,3dl	8.-
Sinalco, 3,3 dl	8.-
Redbull, 3,3 dl	9.-

---

# LE BEAR'S BAR

---

## JUS FRAIS *FRESH*

Jus d'orange / <i>Orange juice</i> , 2,5 dl	12.-
Jus de pamplemousse / <i>Grapefruit juice</i> , 2,5 dl	12.-
Jus de citron / <i>Lemon juice</i> , 1 dl	12.-
Jus détox (selon la saison) / <i>Detox juice (seasonal selection)</i> , 2,5 dl	18.-

## JUS OPALINE *SWISS JUICES*

Jus de pomme / <i>Apple juice</i> , 2,5 dl	10.-
Jus poire-verveine / <i>Pear-verbena juice</i> , 2,5 dl	10.-
Jus d'abricot / <i>Apricot juice</i> , 1 dl	10.-
Jus tomate / <i>Tomato juice</i> , 2,5 dl	10.-

## EAUX *WATERS*

Henniez Naturelle / <i>Henniez still</i> , 10 dl / 5 dl	12.- / 8.-
Henniez Légère / <i>Henniez sparkling</i> , 10 dl / 5 dl	12.- / 8.-

## CAFÉS *COFFEES*

Ristretto	6.-
Espresso	6.-
Espresso Macchiato	6.-
Décaféiné	6.-
Café noir	6.-
Café renversé	8.-
Double espresso	8.-
Cappuccino	8.-
Latte Macchiato	8.-
Café viennois / <i>Viennese coffee</i>	12.-

## CHOCOLATS CHAUD *HOT CHOCOLATES*

Chocolat chaud à l'ancienne / <i>Old-fashioned hot chocolate</i>	10.-
Chocolat viennois / <i>Viennese chocolate</i>	12.-

## THÉS & INFUSIONS *TEAS & HERBAL TEAS*

Japanese Sencha, Green jasmin, Green tropic, Gentle blue, Black vanilla, Black Chai <i>Thé vert japonais, Thé vert au jasmin, Thé vert aux fruits exotiques, Earl Grey, Thé noir à la vanille, Thé noir aux épices</i>	8.-
Moroccan mint, Ginger & Lemon, Verbena, Piz Palü, Camomille & Orange Blossom <i>Menthe marocaine, Gingembre &amp; citron, Verveine, Mélange des Alpes, Camomille &amp; fleur d'oranger</i>	

---

# LE BEAR'S BAR

---

## SÉLECTION DE CAVIAR *CAVIAR SELECTION*

Caviar PER SE' BAER II GOLD (Siberian caviar from Spain), 20 gr / 50 gr	65- / 135.-
Caviar by Chalet RoyAlp (caviar from the Netherlands) , 50 gr / 125 gr	145- / 320.-

## SNACKS & TOASTS *SNACKS & TOASTS*

Pain nordique, saumon fumé, crème acidulée et concombre <i>Nordic bread, smoked salmon, sour cream and cucumber</i>	26.-
Houmus et pain pita <i>Hummus and pita bread</i>	20.-
Planchette de viande séchée du Valais, cornichons, oignons et pain de seigle <i>Valais dried meat platter, pickles, onions and rye bread</i>	36.-

## SANDWICHES & PIZZA *SANDWICHES & PIZZA*

Classic Club sandwich au jambon de dinde fait maison <i>Classic Club homemade turkey sandwich</i>	36.-
Royalp hamburger ou cheese burger, bacon et fromage de Gruyère <i>Royalp Burger or cheese burger, bacon and Gruyère cheese</i>	36.- / 38.-
Royalp hamburger au poulet croustillant, sauce chilli, cornichons, mayonnaise <i>Royalp Crispy Chicken Burger, pickles, sauce chilli, mayonnaise</i>	34.-
Bagel caprese, tomate, mozzarella, pesto & roquette <i>Caprese bagel, tomato, mozzarella, pesto &amp; rocket salad</i>	28.-
Pizza Margherita, tomate cerise et mozzarella di bufala <i>Pizza Margherita, cherry tomato and mozzarella di bufala</i>	26.-

## ENTRÉES ET SALADES *STARTERS & SALADS*

Salade César poulet ou crevettes, bacon et anchois <i>Caesar salad chicken or shrimps, bacon and anchovies</i>	28.- / 30.-
Salade de pousses avec crudités de légumes <i>Sprout salad with raw vegetables</i>	20.-
Burrata, jambon de Parme et melon cavaillon <i>Burrata, Parma ham and cavaillon melon</i>	28.-

---

# LE BEAR'S BAR

---

Salmorejo de tomate, œuf, jambon et bruschetta à l'ail 24.-  
*Salmorejo de tomato, egg, ham, and garlic bruschetta*

## PLATS PRINCIPAUX *MAIN COURSES*

Penne à la traditionnelle sauce bolognaise 26.-  
*Penne with traditional Bolognese sauce*

Gnocchi à la sauce de tomates fraîches et mozzarella 26.-  
*Gnocchi with fresh tomato and mozzarella sauce*

Escalope de veau à la milanaise, pommes de terre, salade de roquette et tomate 46.-  
*Veal chop Milanese style, potatoes, rocket salad and tomato*

Steak haché de bœuf suisse, frites et salade 28.-  
*Swiss beef burger, french fries and salad*

Nuggets de poulet jaune, frites et salade 26.-  
*Yellow chicken nuggets, french fries and salad*

## DESSERTS *DESSERTS*

Dessert du jour 14.-  
*Dessert of the day*

Tarte aux fruits du moment, glace vanille 16.-  
*Seasonal fruit tart, vanilla ice cream*

Tiramisu RoyAlp 18.-  
*RoyAlp tiramisu*

Salade de fruits de saison 12.-  
*Seasonal fruit salad*

## PARFUMS DE GLACES *FLAVOURS OF ICE CREAMS*

5.- la boule /per scoop

### Glaces / Ice creams

Chocolat suisse, vanille bourbon, crème double, espresso croquant, stracciatella, pistache, noisette, coco  
*Swiss chocolate, vanilla bourbon-double cream, espresso, stracciatella, pistachio, hazelnut, coconut*

### Sorbets

Abricot, mangue & fruit de la passion, fraise & framboise, citron & citron vert  
*Apricot, mango & passion fruit, strawberry & raspberry, lemon & lime*