

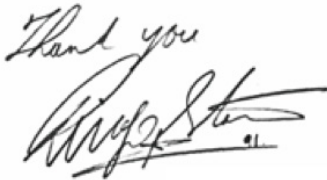


Le Richemond a accueilli de nombreuses célébrités au cours des années.

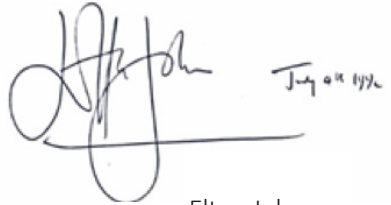
Ils ont laissé leur marque, laissez la vôtre!

Le Richemond has welcomed many celebrities through the years.

They left their mark, leave yours now!



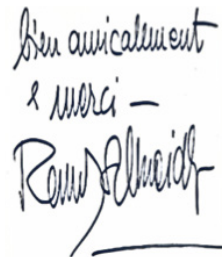
The Beatles- Richard Starkey



Elton John



Richard Gere



Romy Schneider



Elizabeth Taylor



Sharon Stone



Mike Jagger

CLASSIQUES & LÉGENDAIRES

CLASSICS & LEGENDS

26.–

FRENCH 75 – 1910

Gin, jus de limette, sirop de sucre de canne, Champagne
Gin, lime juice, sugar cane syrup, Champagne

STRAITS SLING – 1913

Gin, liqueur de cerise, Bénédictine, triple sec, sirop de grenadine,
jus d'ananas, jus de limette, Angostura bitters
Gin, cherry liqueur, Bénédictine, triple sec, grenadine syrup,
pineapple juice, lime juice, Angostura bitters

RAMOS GIN FIZZ – 1888

Gin, jus de limette, sucre de canne, crème, fleur d'oranger,
vanille, eau pétillante
Gin, lime juice, cane sugar syrup, cream, orange blossom,
vanilla, sparkling water

HEMINGWAY DAIQUIRI – 1930

Rhum blanc, liqueur Maraschino, jus de pamplemousse, jus de limette
White rum, Maraschino liquor, grapefruit juice, lime juice

BOULEVARDIER – 1927

Bourbon, Campari, Antica Formula

JACK ROSE – 1920

Calvados, jus de limette, sirop de grenadine
Calvados, lime juice, grenadine syrup

LES COCKTAILS DU JARDIN

LE JARDIN'S COCKTAILS

26.–

WINTER ROSE

Gin, litchi, sirop de rose, jus de cranberry, jus de limette

Gin, lychee, rose syrup, cranberry juice, lime juice

ORCHARD APPLE

Vodka, Manzanita, jus de Granny Smith, concombre, jus de limette, menthe

Vodka, Manzanita, Granny Smith juice, cucumber, lime juice, mint

ALOE BLUEBERRY

Tequila, jus d'Aloe vera, myrtille, jus de limette, eau pétillante

Tequila, Aloe vera juice, blueberry, lime juice, sparkling water

BLACK RASPBERRY

Liqueur de framboise noire, framboises fraîches, jus de limette, Champagne

Black raspberry liquor, fresh raspberries, lime juice, Champagne

MOUNTAIN PEAR

Chartreuse, douce de Williamine, sirop d'hibiscus, framboises fraîches,
jus de poire

Chartreuse, douce de Williamine, hibiscus syrup, fresh raspberries,
pear juice

WHITE HAZELNUT

Cognac, liqueur de noisette, liqueur de chocolat blanc, crème, noisettes

Cognac, hazelnut liqueur, white chocolate cream, liquor, hazelnuts

LES COCKTAILS BIEN-ÊTRE ET SANS ALCOOL

WELL-BEING NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

19.–

WELL BEING – DETOX

Jus de Granny Smith, feuilles de menthe, concombre frais, jus de limette
Granny Smith juice, mint leaves, fresh cucumber, lime juice

WELL BEING – BOOSTER

Jus de carotte, jus de pamplemousse, gingembre et jus de limette
Carrot juice, fresh grapefruit juice, ginger and lime juice

WELL BEING – RADIANCE

Jus de carotte, jus de tomate, concombre, céleri
Carrot juice, tomato juice, cucumber, celery

ANGEL

Crème de coco, framboises fraîches, jus d'orange, jus d'ananas
Coconut cream, fresh raspberries, orange juice, pineapple juice

GOA DREAM

Fraises fraîches, feuilles de menthe, jus de citron vert, sucre, ginger ale
Fresh strawberries, mint leaves, lime juice, sugar, ginger ale

VERA BLUEBERRY

Jus d'Aloe vera, myrtille, jus de limette, eau pétillante
Aloe vera juice, blueberry, lime juice, sparkling water

Si vous souhaitez un cocktail ne figurant pas sur le menu, n'hésitez pas à le demander à notre équipe.
Si vous présentez une intolérance ou une allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

If you would like a cocktail which is not on the menu, please ask our bar team. If you suffer from a food allergy or intolerance, please let a member of the team know upon placing your order.

LA SÉLECTION DE NOTRE CHEF SELECTION OF THE CHEF

Tous les jours de 11h30 à 23h30
Every day from 11.30 am to 11.30 pm

Nos poissons proviennent de l'Atlantique Nord-Est.
Nos viandes proviennent de Suisse et d'Irlande.
Our fish come from the North East Atlantic.
Our meat come from Switzerland and Ireland.

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits,
nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.
If you suffer from a food allergy or intolerance, please let a member
of the team knows upon placing your order.

Pour mieux vous guider dans votre choix :

V indique les plats végétariens

G indique les plats sans gluten

To help you make your choice :

V indicates vegetarian options

G indicates gluten free options

CAVIAR CAVIAR

Caviar français de la maison CaviarPlaces 50 gr	270.–
French caviar from CaviarPlaces 50 gr	
Caviar français de la maison CaviarPlaces 100 gr	570.–
French caviar from CaviarPlaces 100 gr	

SALADES SALADS

Buddha bowl de jeunes pousses de salade, baies de Goji et légumes croquants V - G	29.–
Buddha bowl of young lettuce shoots, goji berries and crunchy vegetables	
Buddha bowl de lentilles Beluga, roquette, grenade, suprêmes d'oranges et feta V - G	29.–
Buddha bowl of Beluga lentils, arugula, pomegranate, orange supremes and feta cheese	
Bowl de betterave braisée aux graines de sésame, avocat et Belper Knolle V - G	29.–
Bowl of braised beetroot with sesame seeds, avocado and Belper Knolle cheese	
Poke bowl de crevettes Black Tiger, quinoa bio, grenade, chou rouge et wakame G	35.–
Poke bowl of Black Tiger shrimps, organic quinoa, pomegranate, red cabbage and wakame	
Poke bowl de thon parfumé aux sésames, avocat, gingembre et roquette G	35.–
Poke bowl of tuna perfumed with sesames, avocado, ginger and arugula	
Salade César nature V	25.–
Cesar salad	
au poulet ou aux crevettes Black Tiger	35.–
with chicken or Black Tiger shrimps	

ENTRÉES STARTERS

Crème de tomates V - G Tomato cream soup			22.–
Velouté de légumes V - G Vegetable cream soup			22.–
Houmous au sésame accompagné de pain pita V Sesame hummus with pita bread			25.–
Salade de tomates cerises et burratina artisanale V - G Cherry tomato salad and homemade burratina			32.–
Carpaccio de bœuf Black Angus bio G Carpaccio of organic Black Angus beef			38.–
Cœur de saumon fumé d'Ecosse accompagné de toasts Smoked salmon fillet from Scotland with toasts			40.–
Vitello tonnato de la côte amalfitaine G Vitello tonnato from Amalfi coast	1/2 portion 38.–		48.–
Tataki de thon, wakame et gingembre G Tuna tataki, wakame and ginger	1/2 portion 38.–		48.–
Tartare de bœuf taillé au couteau et fleurs de câpres servi avec toasts de pain complet V - G Tartare of beef and caper flowers, served with wholegrain bread toasts	1/2 portion 38.–		48.–

PATES & PIZZA PASTA & PIZZA

Risotto aux champignons de saison V - G Seasonal mushrooms risotto			35.–
Pizza Margherita bio V Organic pizza Margherita			35.–
Penne, Spaghetti, Trofie ou Penne sans gluten Penne, Spaghetti, Trofie or gluten free Penne			
Arrabiata Arrabiata	32.–	Bolognaise Bolognese	32.–
Sauce tomate Tomato sauce	35.–	Crevettes et sauce tomate Shrimps and tomato sauce	38.–

SANDWICHES SANDWICHES

- HEALTHY CLUB **V** 35.–
Toast de pain complet, avocat, gruyère, tomate, salade,
œuf et pesto, accompagné de frites de patate douce
Wholemeal bread toast, avocado, Gruyère cheese, tomato, lettuce,
egg and pesto, served with sweet potato fries
- LE RICHEMOND CLUB SANDWICH 38.–
Toast de pain complet, suprême de poularde, tomate,
salade et œuf, accompagné de pommes frites au paprika
Wholemeal bread toast, chicken supreme, tomato,
lettuce and egg, served with paprika French fries
- LE RICHEMOND CHEESEBURGER 38.–
Viande de bœuf, salade, oignon, tomate, fromage suisse
et sauce barbecue, accompagné de pommes frites au paprika
Beef, lettuce, onion, tomato, Swiss cheese
and barbecue sauce, served with paprika French fries
- LE RICHEMOND BAGEL 38.–
Bagel au charbon végétal et au sésame, saumon fumé d’Ecosse,
accompagné de frites de patate douce
Vegetable charcoal and sesame bagel with smoked salmon from Scotland,
served with sweet potato fries

POISSONS FISH

- Filet de saumon snacké, asperges vertes et sauce vierge **G** 38.–
Snacked fillet of salmon, green asparagus and virgin sauce
- Crevettes Black Tiger poêlées et risotto safrané **G** 45.–
Pan fried Black Tiger schrimps with saffron risotto
- Filet de bar rôti, mijoté de courgettes et sauce chimichurri **G** 45.–
Roasted sea bass, simmered zucchini and chimichurri sauce
- Sole meunière et mousseline de pommes de terre **G** 80.–
Sole Meunière and potato mousseline

VIANDES MEAT

Coquelet grillé, sauté d'épinards au beurre noisette G	55.–
Grilled cockerel and brown butter sautéed spinach	
Carré d'agneau bio rôti et artichauts G	65.–
Roasted organic lamb and artichokes	
Milanaise de veau et cocotte de légumes verts	70.–
Veal Milanese and green vegetables	
Filet de bœuf rôti, poêlée de champignons de saison persillés G	70.–
Roasted fillet of beef with pan fried seasonal parsley mushrooms	

ACCOMPAGNEMENTS SIDE DISHES 9.–

Légumes de saison mijotés ou vapeur	Frites au paprika
Seasonal vegetables simmered or steamed	Paprika French fries
Épinards sautés ou au beurre	Frites de patate douce
Sautéed or buttered spinach	Sweet potato fries
Mousseline de pommes de terre	Riz basmati
Potato mousseline	Basmati rice

FROMAGES & DOUCEURS CHEESE & DESSERTS

Sélection de fromages V - G	25.–
Cheese selection	
Crème brûlée V - G	14.–
Crème brûlée	
Tarte citron meringuée V	14.–
Lemon meringue pie	
Brownie au chocolat et noix de pécan, glace caramel beurre salé V	14.–
Chocolate and pecan brownie with salted butter caramel ice cream	
Mille-feuille framboise vanille V	14.–
Raspberry and vanilla millefeuille	
Sélection de sorbets et crèmes glacées V - G	14.–
Selection of sorbets and ice creams	
Assiette de fruits frais de saison émincés V - G	25.–
Plate of fresh seasonal sliced fruits	

VINS & CHAMPAGNES AU VERRE

WINES & CHAMPAGNES BY THE GLASS

VINS BLANCS WHITE WINES	10cl	75cl
St-Saphorin Grand Cru « Les Blassingses », P-L. Leyvraz, 2018, Vaud	11.–	55.–
Petite Arvine «Les Clives», Cave Caloz, 2018, Valais	16.–	90.–
Sancerre «Terroirs», Domaine Sylvain Bailly, 2018, Loire	14.–	80.–
Chablis, Domaine William Fèvre, 2017, Bourgogne	18.–	105.–
Clos du Guichaux Saumur, Domaine Guiberteau 2015, Loire	24.–	160.–

VINS ROUGES RED WINES		
Pellegrin rouge, J-P. Pellegrin, 2018, Genève	11.–	55.–
Cornalin, Cave Caloz, 2018, Valais	16.–	90.–
Château du Roc, Vignobles Prissette, 2015, Bordeaux	14.–	80.–
Savigny lès Beaune, Antoine Lienhardt, 2017, Bourgogne	18.–	105.–
Palistori di Valgiano, Valgiano di Petrini 2016, Toscane	24.–	160.–

VINS ROSÉS ROSÉ WINES		
Rosé de Gamay, Domaine des Curiades 2017, Genève	11.–	55.–
Rosé Prestige, Domaine des Curiades 2016, Genève	12.–	65.–
Symphonie, Château Sainte Marguerite 2018, Côtes de Provence	16.–	90.–

CHAMPAGNES CHAMPAGNES		
Delamotte Brut	22.–	130.–
Delamotte Brut Blanc de Blancs	38.–	210.–
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	28.–	170.–

PROSECCO PROSECCO		
Prosecco extra dry, Ponte di Piave, Trevis	15.–	85.–

Les millésimes sont susceptibles de changer étant donnée la production limitée de plusieurs de nos vins.
Please note that vintages are subject to change due to the limited production of some of our wines.

Si vous souhaitez une plus grande sélection de vins, n'hésitez pas à demander à notre équipe la carte du restaurant Le Jardin.

If you would like additional wines, please ask our bar team for the full wine list from our restaurant Le Jardin.

BIÈRES BEERS (33cl)

% alc./vol.

Calanda Senza (sans alcool - alcohol free)		10.–
Heineken	5	10.–
Corona	5	10.–

BIÈRES LOCALES LOCAL BEERS (33cl)

Minuscule, Genève	8.2	12.–
Bière du Lac, Genève		
Blonde de Confignon	4.8	12.–
Jardin Anglais « Pale Ale »	4.5	12.–
Jardin à Houblon « India Pale Ale »	5.7	12.–
La Madeleine « Triple »	9	12.–
Brasserie Dr. Gab's, Lausanne		
Houleuse, bière blanche	5	12.–
Pépite, bière blonde « Pale Ale »	5.5	12.–
Tempête, bière blonde « Triple »	8	12.–
Chameau, bière ambrée	7	12.–
Ipanema, bière « India Pale Ale »	6	12.–
Ténébreuse, bière noire « Stout »	6	12.–

APÉRITIFS APERITIFS (4cl)

Apérol	11	15.–
Martini blanc, Martini rouge	15	15.–
Martini extra dry	18	15.–
Lillet blanc, Lillet rosé, Lillet rouge	17	15.–
Campari	23	15.–
Bols Genever	24	15.–
Ricard	45	15.–

BITTERS BITTERS (4cl)

Jagermeister	35	15.–
Fernet-Branca	39	19.–
Averna	29	19.–

GIN GIN (4cl)	% alc./vol.	
Plymouth	41.2	19.–
Beefeater 24	45	26.–
Bombay Sapphire	40	26.–
Bulldog	40	26.–
Gin Mare	42.7	26.–
G'Vine floraison	40	26.–
Hendrick's	41.4	26.–
Hendrick's Orbium	43.6	26.–
Monkey 47	47	26.–
Tanqueray N° TEN	47.3	26.–

GIN SUISSE SWISS GIN (4cl)		
Lvx	40	26.–
Nginious Smoked & salted	42	26.–
Nginious Swiss blended gin	45	26.–
Nginious Summer gin	42	26.–
The Alpinist	42	26.–
Turicum N°3	41.5	26.–

VODKA VODKA (4cl)		
Absolut	40	19.–
Absolut Elyx	42.3	26.–
Stolichnaya Vodka	40	19.–
Stolichnaya Hot	37.5	19.–
Stolichnaya Elit	40	26.–
Belvedere	40	26.–
Beluga	40	26.–
Grey Goose	40	26.–
Ketel One	40	26.–
Żubrówka	40	26.–

VODKA SUISSE SWISS VODKA (4cl)		
The Alpinist	42	26.–

WHISKY

WHISKY (4cl)

SPEYSIDE

	% alc./vol.	
The Glenlivet Founder's Reserve	40	28.–
The Glenlivet Nàdurra Oloroso	60.3	35.–
The Glenlivet Nàdurra First fill	63.1	35.–
The Glenlivet Nàdurra Peated	61.5	35.–
The Glenlivet 18 ans	43	35.–
Glenfiddich 12 ans	40	28.–
Glenfiddich IPA Experiment	43	28.–
Glenfiddich Project XX	47	28.–
Glenfiddich Fire and Cane	43	35.–
Glenfiddich Solera 15 ans	40	35.–
Glenfiddich Small Batch Reserve 18 ans	40	35.–
Glenfiddich Reserva Rum Cask Finish 21 ans	40	55.–
Glenfiddich Winterstorm	43	55.–
Glenfiddich 30 ans	43	90.–
The Balvenie Single Barrel 12 ans	47.8	35.–
The Balvenie Double Wood 12 ans	40	35.–
The Balvenie Peat Week 14 ans	48.3	45.–
The Balvenie Double Wood 17 ans	43	45.–
The Balvenie Portwood 21 ans	40	90.–
The Balvenie Single Barrel 25 ans	47.8	180.–
The Balvenie Double Wood 25 ans	43	180.–
The Macallan Amber	40	28.–
The Macallan 12 ans Sherry Cask	40	35.–
The Macallan 12 ans Double Cask	40	35.–
The Macallan 12 ans Triple Cask	40	35.–
The Macallan Rare Cask	43	90.–
The Macallan 18 ans Triple Cask	43	90.–
Aberlour A'bunadh	60	35.–
Coilltean Miltonduff 1994	45	75.–
Cragganmore 12 ans	40	28.–
Kininvie 23 ans	42.6	90.–

ISLAY

	% alc./vol.	
Ardberg 10 ans	46	28.–
Bruichladdich The Classic Laddie	50	28.–
Bruichladdich Octomore 7.1 Scottish Barley	59.5	45.–
Coilltean Caol Ila 1984	45	75.–
Lagavulin 16 ans	43	28.–

ORKNEY-HIGHLAND-CAMPBELTOWN-SKYE

Highland Park 18 ans	43	35.–
Scapa Skiren The Orcadian	40	35.–
Dalwhinnie 15 ans	43	35.–
Springbank 10 ans	46	28.–
Talisker 10 ans	45.8	28.–

BLENDED SCOTCH WHISKY

Grant's	40	19.–
Chivas Regal 12 ans	40	28.–
Chivas Regal 18 ans	40	45.–
Chivas Royal Salute 21 ans	40	45.–
Chivas Regal 25 ans	40	90.–
Johnnie Walker Red Label	40	19.–
Johnnie Walker Black Label	40	28.–
Johnnie Walker Blue Label	40	55.–
Monkey Shoulder	40	28.–

BOURBON & TENNESSEE WHISKEY

Jack Daniel's Old No. 7	40	19.–
Jack Daniel's Gentleman Jack	40	28.–
Jack Daniel's Single Barrel Select	45	35.–
Blanton's	46.5	28.–
Hudson Baby Bourbon	46	45.–
Hudson Manhattan Rye	46	45.–
Maker's Mark	45	28.–
Woodford Reserve	43.2	28.–

WHISKY DU MONDE WHISKY OF THE WORLD

Jameson Irish whiskey	40	19.–
Crown Royal Canadian Whisky	40	19.–
Hibiki Harmony Master's Select Japanese Whisky	43	45.–
Kirin Fuji-Sanroku Signature Blend Japanese Whisky	50	45.–

TEQUILA TEQUILA (4cl)

% alc./vol.

Avión Silver	40	19.–
Avión Añejo	40	22.–
Cenote Blanco	40	22.–
Cenote Reposado	40	28.–
Cenote Añejo	40	33.–
Herradura Plata	40	19.–
Herradura Reposado	40	22.–
Herradura Añejo	40	28.–
Patrón Silver	40	22.–
Patrón Reposado	40	28.–
Patrón Añejo	40	33.–

RHUM RUM (4cl)

Havana Club 3 años	40	19.–
Havana Club Especial	40	26.–
Havana Club 7 años	40	26.–
Havana Club Seleccion de Maestros	40	35.–
Havana Club 15 años Gran Reserva	40	45.–
Havana Club Union «Cohiba Atmosphere»	40	60.–
Havana Club Maximo	40	395.–
Bayou Select	40	26.–
Brugal 1888	40	40.–
Diplomático Reserva Exclusiva	40	35.–
Ferroni Belize 2007	60	45.–
Hampden Jamaica rum 1992	45	45.–
J.M 1999	47.9	40.–
J.M XO	47	40.–
Mount Gay Black Barrel	43	26.–
Mount Gay XO	43	35.–
Mount Gay Old cask selection	43	40.–
Myers's rum	40	26.–
Pyrat XO	40	35.–
Sailor Jerry	40	19.–
Zacapa 23 años	40	40.–

COGNAC COGNAC (4cl)

	% alc./vol.	
Delamain Vesper	40	40.–
Martell Cordon bleu	43	40.–
Hennessy Paradis	40	60.–
Hennessy Richard	40	395.–
Rémy Martin VSOP	40	22.–
Rémy Martin XO	40	40.–
Louis XIII	40	310.–
Louis XIII Black Pearl	40	1'800.–

ARMAGNAC ARMAGNAC (4cl)

Baronne Jacques de Saint Pastou 1996	40	30.–
Baronne Jacques de Saint Pastou 1986	40	40.–
Baronne Jacques de Saint Pastou 1976	40	45.–
Laberdolive 1942	43	235.–

CALVADOS CALVADOS (4cl)

Château du Breuil XO 20 ans	41	25.–
Dupont 15 ans	42	35.–
Dupont 20 ans	42	45.–
Dupont 30 ans	41	60.–

PORTO PORTO (6cl)

Sandeman Fine White Porto	19.5	16.–
Fonseca Bin'27 Porto Ruby	20	18.–
Sandeman Tawny Porto 10 ans	20	22.–
Sandeman Tawny Porto 20 ans	20	26.–
Sandeman Tawny Porto 30 ans	20	32.–
Sandeman Tawny Porto 40 ans	20	38.–

NOS SÉLECTIONS DE DÉGUSTATION

OUR TASTING FLIGHTS

THE HAVANA FLIGHT (4x 1cl) 125.–

Havana Club Seleccion de Maestros • Havana Club 15 años Gran Reserva
Havana Club Union «Cohiba Atmosphere» • Havana Club Maximo

THE BALVENIE FLIGHT (4x 1cl) 40.–

The Balvenie Single Barrel 12 ans • The Balvenie Double Wood 12 ans •
The Balvenie Peat Week 14 ans • The Balvenie Double Wood 17 ans

THE BALVENIE EXECUTIVE FLIGHT (4x 1cl) 125.–

The Balvenie Double Wood 17 ans • The Balvenie Portwood 21 ans •
The Balvenie Single Barrel 25 ans • The Balvenie Double Wood 25 ans

THE GLENFIDDICH EXPERIMENTAL FLIGHT (4x 1cl) 40.–

Glenfiddich IPA Experiment • Glenfiddich Project XX •
Glenfiddich Fire and Cane • Glenfiddich Winterstorm

Si votre dégustation n'est pas sur le menu, demandez à notre barman.
If your flight is not on the menu, please ask our bartender and book your flight.

NOS BOUTEILLES D'EXCEPTION

OUR EXCEPTIONAL BOTTLES

Des spiritueux d'exception disponible en 1cl, 2cl ou en 4cl.
Exceptional spirits available in 1cl, 2cl or 4cl.

	% alc. / vol.	1cl	2cl	4cl
Havana Club Maximo	40	100.–	200.–	395.–
The Balvenie Single Barrel 25 ans	47.8	50.–	95.–	180.–
The Balvenie Double Wood 25 ans	43	50.–	95.–	180.–
Hennessy Richard	40	100.–	200.–	395.–
Louis XIII	40	80.–	160.–	310.–
Louis XIII Black Pearl	40	475.–	950.–	1'800.–
Laberdolive 1942	43	60.–	120.–	235.–

Si votre bouteille d'exception n'est pas sur notre liste, demandez à notre barman
If your exceptional spirit is not on our list, please ask our bartender

EAUX-DE-VIE EAUX DE VIE (4cl)	% alc./vol.	
Morand	43	19.–
Williamine • Abricotine • Mirabelle • Framboise • Coing		
Williamine • Abricotine • Mirabelle • Raspberry • Quince		
Grappa Fragolino Nonino	40	40.–

LIQUEURS LIQUORS (4cl)	% alc./vol.	
Morand	35	15.–
Williamine • Abricotine • Mirabelle • Framboise • Griottine		
Williamine • Abricotine • Mirabelle • Raspberry • Griottine		
Cherry Heering	24	15.–
Frangelico	20	15.–
Galliano vanilla	30	15.–
Galliano ristretto	30	15.–
Kahlúa	20	15.–
Manzanita	18	15.–
St-Germain	20	15.–
Amaretto	28	19.–
Bailey's	17	19.–
Chartreuse VEP	54	26.–
Cointreau	40	19.–
Drambuie	40	19.–
Dom Benedictine	40	19.–
Get 27	21	19.–
Grand Marnier Cent Cinquantenaire	40	19.–
Limoncello	30	19.–
Mandarine Napoléon	38	19.–
Sambuca	40	19.–
Southern Comfort	35	19.–
SOR, liqueur à l'Armagnac	17.5	26.–
SOR, liqueur à l'Armagnac, pommes et vanille	17	26.–

JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS
FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICES

12.–

Orange • pamplemousse (20cl)

Orange • grapefruit (20cl)

Citron (5cl)

Lemon (5cl)

JUS DE FRUITS FRUIT JUICES

Pomme • ananas • airelles • tomate • mangue • raisin (20cl)

12.–

Apple • pineapple • cranberry • tomato • mango • grape (20cl)

JUS DE FRUITS SUISSSES OPALINE
OPALINE SWISS FINE JUICES

Nectar d'abricot • Pur jus de poires et verveine (25cl)

12.–

Apricot nectar • Pear and verbena juice (25cl)

SODAS SOFT DRINKS

9.–

Coca-Cola • Coca-Cola Light • Coca-Cola Zero • Sprite • Fanta (33cl)

Tonic • Ginger beer • Ginger ale • Bitter lemon (20cl)

Sanbitter (10cl)

Red Bull (25cl)

EAUX MINÉRALES MINERAL WATER

9.–

Valsler Silence • Valsler Classic • Evian • San Pellegrino (50cl)

Perrier (33cl)

CAFÉS COFFEES

Espresso	8.–
Espresso	
Café • renversé	10.–
Coffee • coffee with milk	
Double espresso • cappuccino • latte macchiato • chocolat chaud	12.–
Double espresso • cappuccino • latte macchiato • hot chocolate	

SWISS ROCK COFFEE 12.–

Espresso, Douce de Williamine, sirop de sucre de canne, crème chantilly
Espresso, Douce de Williamine, sugar cane syrup, whipped cream

SÉLECTION DE THÉS SELECTION OF TEAS 10.–

English breakfast • Earl Grey • Thé vert Gunpowder • Thé vert au jasmin • Thé
Lapsang Souchong • Thé Darjeeling • Thé aux fruits rouges

English Breakfast • Earl Grey • Gunpowder green tea • Jasmin green tea • Lap-
sang Souchong • Darjeeling • Red fruits tea

SÉLECTION DE TISANES SELECTION OF INFUSIONS 10.–

Verveine • camomille • menthe poivrée • menthe fraîche •
tilleul • rooibos cederberg

Verbena • camomile • pepper mint • fresh mint •
linden • rooibos cederberg

MONT BLANC GROG 26.–

Rhum, miel local de Stéphanie Vuadens, sélection d'agrumes,
gingembre frais – servi chaud

Rum, local honey from Stéphanie Vuadens, citrus selection, fresh ginger – served hot