

## PETIT-DÉJEUNER À EMPORTER BREAKFAST ON THE GO

---

Appelez le room-service en composant le 7250 et commandez votre petit-déjeuner à emporter.  
Dix minutes après, il sera disponible à la réception.

*Disponible de 6h à 11h.*

Please call the in-room dining by dialling 7250 and order your breakfast on the go.  
Ten minutes later, grab it at the front desk.

*Available from 6am to 11am.*

---

### BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Espresso   Espresso	6.-
Double espresso   Double Espresso	9.-
Café Américain   American coffee	8.-
Cappuccino	9.-
Latte Macchiato	9.-
Chocolat chaud   Hot chocolate	9.-
Sélection de thés   Selection of teas	8.-

### JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICES

Orange, pamplemousse   Orange, grapefruit	9.-
---	-----

### ENCAS QUICK BITES

Yaourt aux fruits, nature ou allégé   Fruit, plain or low fat yoghurt	6.-
Bircher Muesli	9.-
Salade de fruits frais   Fresh fruit salad	9.-
Croissant ou pain au chocolat   Croissant or chocolate croissant	3.-



**Bienvenue dans votre maison genevoise**

L'équipe du room service est à votre disposition 24 h sur 24.  
Merci de composer le 7250 pour passer votre commande.

**Welcome to your Geneva home**

Our room service team is available 24 hours a day.  
Please dial 7250 to place your order.



Pour mieux vous guider dans votre choix:

**V** indique les plats végétariens

**G** indique les plats sans gluten

*Les tarifs indiqués sont en CHF, TVA incluse.*

*To help you make your choice:*

**V** indicates vegetarian options

**G** indicates gluten free options

*All prices are in CHF and include VAT.*

Petit-déjeuner Breakfast	6 h - 11 h30 6 am - 11.30am
Déjeuner et dîner Lunch and dinner	11 h30 - 24 h 11.30am - 12pm
Menu enfant Children's menu	11 h30 - 24 h 11.30am - 12pm
Carte de nuit Night menu	24h – 6h 12pm - 6am
Notre sélection de vins Our selection of wines	
Sodas & bières Soft drinks & beers	
Alcools Spirits	

## NOS PETIT-DÉJEUNERS OUR SET BREAKFASTS

### LE CONTINENTAL | 39.– CONTINENTAL

Sélection de pains, toasts et viennoiseries servis avec du beurre et des confitures

Selection of bread, toasts and pastries served with butter and jams

Boisson chaude au choix

Hot drink of your choice

Jus d'orange ou de pamplemousse pressé

Freshly squeezed orange or grapefruit juice

### LE VITAMINÉ | 45.– HEALTHY

Pain brun et toasts aux céréales servis avec du beurre et des confitures

Brown bread and whole meal toasts served with butter and jams

Boisson chaude au choix

Hot drink of your choice

Jus d'orange, carotte et gingembre frais

Fresh orange, carrot and ginger juice

Omelette blanche aux herbes

Egg white omelette with herbs

Compote de pommes aux céréales

Stewed apple with cereals

### LE RICHEMOND | 49.– LE RICHEMOND

Sélection de pains, toasts et viennoiseries servis avec du beurre et des confitures

Selection of bread, toasts and pastries served with butter and jams

Boisson chaude au choix

Hot drink of your choice

Jus d'orange ou de pamplemousse pressé

Freshly squeezed orange or grapefruit juice

Sélection d'œufs: à la coque, au plat, brouillés, pochés, en omelette, Bénédicte et deux ingrédients au choix.

Your choice of eggs: boiled, fried, scrambled, omelette, Benedict served with a choice of two ingredients.

Salade de fruits

Fresh fruit salad

### CHAMPAGNE

Coupe de champagne Laurent-Perrier Brut La Cuvée	19.–
--	------

Glass of champagne Laurent-Perrier Brut La Cuvée	
--	--

Coupe de champagne Laurent-Perrier Cuvée Rosé	25.–
---	------

Glass of champagne Laurent-Perrier Cuvée Rosé	
---	--

# PETIT-DÉJEUNER À LA CARTE À LA CARTE BREAKFAST

## BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Espresso   Espresso	8.–
Double espresso   Double Espresso	12.–
Café Américain   American coffee	10.–
Cappuccino	12.–
Latte Macchiato	12.–
Chocolat chaud   Hot chocolate	12.–
Sélection de thés   Selection of teas	10.–
English Breakfast, Earl Grey, Thé vert Gunpowder, Thé vert au jasmin, Thé Lapsang Souchong, Thé Darjeeling GFO	
English Breakfast, Earl Grey, Gunpowder green tea, Jasmin green, tea Lapsang Souchong, Darjeeling GFO	
Sélection d'infusions   Selection of infusions	10.–
Verveine, camomille, menthe poivrée, menthe fraîche, tilleul, rooibos cederberg	
Verbena, camomile, pepper mint, fresh mint, lime blossom, rooibos cederberg	

## JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICES 12.–

Orange, pamplemousse, pomme, carotte, citron  
Orange, grapefruit, apple, carrot, lemon

## JUS DE FRUITS FRUIT JUICES 9.–

Pomme, ananas, airelles, tomate, mangue, raisin, multivitaminé  
Apple, pineapple, cranberry, tomato, mango, grape, multivitamin

## SMOOTHIES SMOOTHIES 18.–

Orange | Orange  
Carotte, pomme et mangue  
Carrot, apple and mango

Vert | Green  
Pommes, concombre et épinard  
Apple, cucumber and spinach

Rouge | Red  
Carotte, betterave rouge et pastèque  
Carrot, beetroot and watermelon

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits,  
nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

Our menus contain allergens. If you suffer from a food allergy or intolerance,  
please let a member of the in-room dining team know upon placing your order.

Les prix sont en CHF, service et TVA compris.

The prices are in CHF, service and VAT included.

# PETIT-DÉJEUNER À LA CARTE À LA CARTE BREAKFAST

## PRODUITS LAITIERS DAIRY PRODUCTS

Yaourt nature ou allégé   Plain or low fat yoghurt	9.-
Yaourt aux fruits   Fruit yoghurt	9.-
Fraise, mûre, abricot, framboise, banane Strawberry, blackberry, apricot, raspberry, banana	
Philadelphia   Philadelphia cream cheese	14.-
Sélection de fromages   Cheese selection	25.-
Chèvre frais, reblochon fermier, Tête de Moine Fresh goat cheese, reblochon, Tête de Moine	

## FRUITS FRAIS FRUITS

Salade de fruits frais   Fresh fruit salad	16.-
Demi-pamplemousse   Half grapefruit	14.-
Fruits rouges   Red fruits	20.-
Fruits des bois   Wild berries	25.-
Assiette de fruits tranchés   Plate of sliced fruits	25.-
Assiette de mangue   Plate of mango	25.-
Compote de pommes aux céréales   Stewed apple with cereals	18.-

## CÉRÉALES CEREALS

Corn flakes, Choco Krispies, All-Bran, Special K, Granola	14.-
Lait au choix: entier, 1/2 écrémé, soja, amande Milk of your choice: whole, 1/2 skimmed, soy, almond	
Flocons d'avoine à l'eau ou au lait   Oatmeal with milk or water	18.-
Bircher muesli	18.-
Bircher muesli aux fruits rouges   Bircher muesli with red fruits	25.-

## PAINS & VIENNOISERIES BREAD & PASTRIES

Nos sélections sont servies avec du beurre et des confitures Our selections are served with butter and jams	
Sélection de viennoiseries   Selection of pastries	18.-
Sélection de pains et toasts   Selection of bread and toasts	18.-
Sélection de pains sans gluten   Selection of gluten free breads	18.-
Muffins aux myrtilles ou au chocolat   Blueberry or chocolate muffins	6.-

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits,  
nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

Our menus contain allergens. If you suffer from a food allergy or intolerance,  
please let a member of the in-room dining team know upon placing your order.

Les prix sont en CHF, service et TVA compris.

The prices are in CHF, service and VAT included.

# PETIT-DÉJEUNER À LA CARTE À LA CARTE BREAKFAST

## OEUFS EGGS

Au plat   Fried eggs	14.–
Brouillés   Scrambled eggs	14.–
Omelette   Omelette	14.–
Avec deux ingrédients au choix : Jambon, tomates, champignons, fromage, fines herbes Ingrédient supplémentaire : 4.– With a choice of two ingredients: Ham, tomatoes, mushrooms, cheese, herbs Additional ingredient: 4.-	
À la coque   Boiled eggs	4.–
Pochés   Poached eggs	14.–
Œufs Bénédicte   Eggs Benedict	20.–
Œufs Bénédicte au saumon fumé   Eggs Benedict with smoked salmon	24.–
Œufs brouillés à la truffe   Scrambled eggs with truffle	55.–

## GARNITURES SIDES DISHES

Bacon   Bacon	8.–
Saucisses de porc ou de veau   Pork or veal sausages	8.–
Épinards   Spinach	8.–

## GOURMANDISES SALÉES SAVOURY TEMPTATIONS

Assiette de saumon fumé   Smoked salmon	30.–
Servie avec toasts, citron et Philadelphia Served with toasts, lemon and Philadelphia cream cheese	
Sélection de charcuterie   Selection of dried cured meat	30.–
Viande séchée, jambon blanc, jambon de dinde Dried meat, white ham, turkey ham	

## GOURMANDISES SUCRÉES SWEET TEMPTATIONS

<i>Servies avec du sirop d'érable, de la pâte à tartiner ou du sucre Served with maple syrup, chocolate spread or sugar</i>	16.–
Pancakes   Pancakes	
Pain perdu à la cannelle   French toast with cinnamon	
Gaufre   Waffle	
Crêpes   Crepes	

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

Our menus contain allergens. If you suffer from a food allergy or intolerance, please let a member of the in-room dining team know upon placing your order.

Les prix sont en CHF, service et TVA compris.

The prices are in CHF, service and VAT included.

# LE JARDIN

## Horaires d'ouverture Opening hours

Ouvert du lundi au vendredi et samedi soir - Ouvert 7j/7 l'été

Open from Monday to Friday and Saturday dinner - Open every day during summer

Petit-déjeuner : 7h – 10h30

Déjeuner : 12h – 14h30

Dîner : 19h – 22h30

Breakfast: 7am - 10:30am

Lunch: 12pm - 2:30pm

Dinner: 7pm -10:30pm



Au Jardin, le Chef Philippe Bourrel partage une cuisine française légère et fraîche, interprétée avec style en utilisant le meilleur des produits locaux. Récompensé par la note de 16/20 au Gault&Millau 2018 et reconnu « Ambassadeur du Terroir Genevois », il affiche sa fierté d'être suisse. Aux beaux jours, la terrasse du restaurant est un incontournable à Genève.

**Le midi en semaine, découvrez le menu du marché:  
3 plats à CHF 49, café inclus**

At Le Jardin, Chef Philippe Bourrel shares a stylish, light and fresh French cuisine featuring the best of local products. Awarded 16/20 points from the Gault&Millau guide in 2018, and renowned as an "Ambassador of the Geneva Region products", Le Jardin shows its Swiss pride. In spring and summer, the terraces of the restaurant are a must in Geneva.

**Every weekday for lunch, enjoy the market menu:  
3-course at CHF 49, including coffee**

Service voiturier mis à disposition gracieusement.

Free valet parking.

Contactez-nous | Contact us

lejardin@lerichmond.com | 7100 depuis votre chambre - 7100 from your room





## DÉJEUNER ET DÎNER LUNCH AND DINNER

### TAPAS

Sélection de crudités   Selection of raw vegetables	20.–
Canapés de foie gras   Canapes of foie gras	24.–
Canapés de saumon   Canapes of smoked salmon	24.–
Kebe libanais   Lebanese kebe	25.–
Planchette de charcuterie   Selection of cold cuts	32.–
Chorizo Ibérico Pata Negra, Cecina, Jambon Serrano Bodega	

### CAVIAR - MAISON CAVIARPLACES

Notre caviar, ultra frais, naturel et sans colorant ni conservateur provient de la maison CaviarPlaces. Cette production unique de caviar exclusif est destinée aux amateurs et fins gourmets. Classique dans sa texture et surprenant dans son goût, ce caviar au grain noble est de qualité comparable

à l'ancien Oscietre sauvage (2.9 mm de diamètre).

Our caviar, ultra-fresh, natural and fish free of additives and dyes comes from CaviarPlaces.

This unique and exclusive class of caviar is prepared for amateurs and fine connoisseurs of food.

Symphony of pronounced sea taste and tradition, this caviar is from equal quality as the former natural Osciestra (2.9 mm in diameter).

50gr 270.-

100gr 510.-

### CHAMPAGNE

Coupe de champagne Laurent-Perrier Brut La Cuvée	19.–
Glass of champagne Laurent-Perrier Brut La Cuvée	
Coupe de champagne Laurent-Perrier Cuvée Rosé	25.–
Glass of champagne Laurent-Perrier Cuvée Rosé	

### SANDWICHES

Nos sandwichs sont servis avec frites et salade. Garniture supplémentaire: 11.–

Our sandwichs are served with French fries and salad. Additional side dish: 11.–

Club sandwich au poulet	42.–
Chicken club sandwich	
Hamburger ou cheeseburger traditionnel - avec bacon	45.–
Traditional hamburger or cheeseburger - with bacon	
Club sandwich au homard	80.–
Lobster club sandwich	

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

Our menus contain allergens. If you suffer from a food allergy or intolerance, please let a member of the in-room dining team know upon placing your order.

Les prix sont en CHF, service et TVA compris.

The prices are in CHF, service and VAT included.

# DÉJEUNER & DÎNER LUNCH AND DINNER

## ENTRÉES STARTERS

Salade mêlée aux croquants de légumes V, G Mixed vegetables salad	23.–
Salade Caprese - tomates grappes et mozzarella al pesto V Caprese salad - tomatoes and mozzarella al pesto	27.–
Carpaccio de boeuf G Carpaccio of beef	30.–
Salade de coeur de laitue, avocat, fromage bleu V, G Butter lettuce salad, avocado, blue-cheese	32.–
Salade du Chef   Chef's salad G Laitue, poulet, betterave, oeuf, lard fumé, gruyère, avocat Lettuce, chicken, beetroot, egg, smoked bacon, gruyere, avocado	34.–
Salade César au poulet Caesar salad with chicken	37.–
Terrine de foie gras maison, chutney de saison et toasts Homemade terrine of duck liver, seasonal chutney and toasts	38.–

## SOUPES SOUPS

Soupe de saison   Seasonal soup	24.–
Soupe de légumes du jardin V, G Garden vegetable soup	24.–

## PÂTES PASTA

Spaghetti ou penne accommodés à votre convenance Napolitaine, Bolognaise, Arrabiata, Carbonara, Pesto, Poulet-champignons Spaghetti or penne with a selection of sauces Neapolitan, Bolognaise, Arrabiata, Carbonara, Pesto, Chicken-mushrooms	33.–
Risotto à la truffe V, G Truffle risotto	65.–

## PIZZA

Pizza quatre fromages   Four-cheese pizza V Gorgonzola, Mozzarella, Emmental, Fontal	32.–
---	------

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

Our menus contain allergens. If you suffer from a food allergy or intolerance, please let a member of the in-room dining team know upon placing your order.

Les prix sont en CHF, service et TVA compris.

The prices are in CHF, service and VAT included.

## DÉJEUNER & DÎNER LUNCH AND DINNER

### POISSONS FISH

Filet de saumon snacké, légumes verts et sauce vierge <b>G</b> Salmon fillet, green vegetables and sauce vierge	42.–
Filet de bar, riz basmati et pesto <b>G</b> Sea bass fillet with basmati rice and pesto	56.–
Fillets de perche, frites et sauce tartare Fillets of perch, chips and tartar sauce	64.–

#### Sancerre

CHF 13 (10cl)

Notre sommelier vous recommande le Sancerre, Domaine Salmon 2015  
pour accompagner votre poisson.

Our sommelier recommends the Sancerre, Domaine Salmon 2015  
to accompany your fish.

### VIANDES MEAT

Suprême de volaille rôti et son jus, mousseline de pomme de terre <b>G</b> Supreme of chicken and gravy, mashed potatoes	52.–
Emincé de veau à la zurichoise et rösti Minced veal Zurich style and roesti	62.–
Filet de boeuf, légumes vapeur et sauce béarnaise <b>G</b> Filet of beef, steamed vegetables and béarnaise sauce	66.–
Avec foie gras With duck liver	74.–

#### Château Robin

CHF 18 (10cl)

Notre sommelier vous recommande le Castillon, Château Robin 2012, Côtes de Bordeaux  
pour un accord parfait avec votre viande.

Our sommelier recommends the Castillon, Château Robin 2012, Côtes de Bordeaux  
to accompany your meat.

### ACCOMPAGNEMENTS SIDE DISHES

Pousses de salade, huile d'olive et citron   Salad, olive oil and lemon <b>V, G</b>	11.–
Légumes de saison   Seasonal vegetables <b>V, G</b>	
Épinards nature ou au beurre   Spinach served plain or with butter <b>V, G</b>	
Mousseline de pomme de terre   Mashed potatoes <b>V, G</b>	
Riz basmati   Basmati rice <b>V, G</b>	
Panier de frites   French fries <b>V, G</b>	

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits,  
nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

Our menus contain allergens. If you suffer from a food allergy or intolerance,  
please let a member of the in-room dining team know upon placing your order.

Les prix sont en CHF, service et TVA compris.

The prices are in CHF, service and VAT included.

## DÉJEUNER & DÎNER LUNCH AND DINNER

### FROMAGES CHEESES

25.–

Sélection de fromages V, G

Cheese selection

### DOUCEURS DESSERTS

Fine tarte aux pommes et crème glacée caramel V

16.–

Apple pie and caramel ice cream

Cheese cake sur croustillant de spéculos et coulis de fruits rouges V

16.–

Cheesecake on speculoos crumble and red fruits coulis

Moelleux au chocolat et glace vanille V

16.–

Chocolate fondant and vanilla ice cream

Sélection de sorbets et crèmes glacées au choix V, G

16.–

Selection of sorbets and ice creams

Assiette de fruits tranchés V, G

25.–

Plate of sliced fruits

### MENU ENFANTS CHILDREN'S MENU

Recommandé jusqu'à 12 ans.

Recommended for children up to 12 years old.

Crème de tomates datterino et billes de mozzarella V, G

16.–

Datterino tomato soup with mozzarella

Croustillant de poulet et frites G

22.–

Chicken nuggets and French fries

Spaghetti ou penne accommodés à votre convenance

24.–

Napolitaine, Bolognaise, Arrabiata, Carbonara, Pesto, Poulet-champignons

Spaghetti or penne with a selection of sauce

Neapolitan, Bolognaise, Arrabiata, Carbonara, Pesto, Chicken-mushrooms

Steak haché et épinards G

26.–

Minced beef and spinach

Filet de saumon snacké et légumes de saison G

26.–

Salmon fillet and seasonal vegetables

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

Our menus contain allergens. If you suffer from a food allergy or intolerance, please let a member of the in-room dining team know upon placing your order.

Les prix sont en CHF, service et TVA compris.

The prices are in CHF, service and VAT included.

# CARTE DE NUIT NIGHT MENU

Disponible tous les jours, de minuit à 6h  
Available every day, from midnight to 6am

## CAVIAR - MAISON CAVIARPLACES

Notre caviar, ultra frais, naturel et sans colorant ni conservateur provient de la maison CaviarPlaces. Cette production unique de caviar exclusif est destinée aux amateurs et fins gourmets. Classique dans sa texture et surprenant dans son goût, ce caviar au grain noble est de qualité comparable à l'ancien Oscietre sauvage (2.9 mm de diamètre).

Our caviar, ultra-fresh, natural and fish free of additives and dyes comes from CaviarPlaces. This unique and exclusive class of caviar is prepared for amateurs and fine connoisseurs of food. Symphony of pronounced sea taste and tradition, this caviar is from equal quality as the former natural Osciestra (2.9 mm in diameter).

50gr 270.-  
100gr 510.-

Salade mêlée aux croquants de légumes V, G Mixed vegetables salad	23.-
Salade Caprese - tomates grappes et mozzarella al pesto V Caprese salad - tomatoes and mozzarella al pesto	27.-
Assiette de saumon fumé   Smoked salmon Servie avec toasts, citron et Philadelphia Served with toasts, lemon and Philadelphia cream cheese	30.-
Sélection de charcuterie   Selection of dried cured meat Viande séchée, jambon blanc, jambon de dinde Dried meat, white ham, turkey ham	30.-
Pizza quatre fromages   Four-cheese pizza V Gorgonzola, Mozzarella, Emmental, Fontal	32.-
Club sandwich au poulet   Chicken club sandwich	42.-

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

Our menus contain allergens. If you suffer from a food allergy or intolerance, please let a member of the in-room dining team know upon placing your order.

Les prix sont en CHF, service et TVA compris.

The prices are in CHF, service and VAT included.

## NOTRE SÉLECTION DE VINS OUR SELECTION OF WINES

### VINS BLANCS WHITE WINES

	10cl	75cl
Chasselas, Domaine Château L'Évêque 2015, Genève	9.–	50.–
Humagne Blanche, Les Frères Philippoz 2015, Valais	16.–	90.–
Sancerre, Domaine Salmon 2015, Sancerre	13.–	75.–
Chablis, Domaine La Roche 2015, Bourgogne	18.–	100.–

### VINS ROUGES RED WINES

Gamay, Les Hutins 2015, Genève	9.–	50.–
Volcan Du Chêne, Les Frères Philippoz 2014, Valais	16.–	90.–
Pinot Noir, Joseph Drouhin 2011, Bourgogne	14.–	80.–
Castillon, Château Robin 2012, Côtes de Bordeaux	18.–	105.–

### VINS ROSÉS ROSÉ WINES

Sainte Marguerite rosé, Côtes de Provence	15.–	80.–
---	------	------

## CHAMPAGNES & PROSECCO

### CHAMPAGNES

Perrier Jouët Grand Brut	19.–	120.–
Laurent-Perrier La Cuvée	19.–	120.–
Perrier Jouët Belle Époque	38.–	210.–
Laurent-Perrier Grand Siècle	38.–	210.–
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	25.–	150.–

### PROSECCO

Prosecco Brut, L'Antica Quercia	15.–	70.–
---------------------------------	------	------

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

Les prix sont en CHF, service et TVA compris.

The prices are in CHF, service and VAT included.

## SODAS & BIÈRES SOFT DRINKS & BEERS

### EAUX MINÉRALES

#### MINERAL WATER

Acqua Panna 50cl

Evian 50cl

San Pellegrino 50cl

Perrier 33cl

8.–

### SODAS SOFT DRINKS

9.–

Coca-cola 33cl

Coca-cola Light 33cl

Coca-cola Zero 33cl

Sprite 33cl

Fanta 33cl

Tonic 20cl

Ginger ale 20cl

Red Bull 25cl

### BIÈRES INTERNATIONALES

#### INTERNATIONALS BEERS

Heineken 5% alcool

Corona 5% alcool

10.–

### BIÈRES LOCALES LOCAL BEERS 12.–

**Minuscule, Genève, 1<sup>ère</sup> Cuvée** 7.9% alcool

**Dr. Gab's Microbrewery, Lausanne**

Houleuse, bière blanche 5% alcool

Pépîte, bière blonde « Pale Ale » 5.5% alcool

Tempête, bière blonde « Triple » 8% alcool

Chameau, bière ambrée 7% alcool

Ipanema, bière « India Pale Ale » 6% alcool

Ténébreuse, bière noire « Stout » 6% alcool

## ALCOOLS SPIRITS

Pour toute commande, l'hôtel vous offre quatre sodas ou jus ainsi qu'un seau de glaçons, garniture de bar et verres.

Each bottle is accompanied by four mixes as well as a bucket of ice, bar condiments and glasses.

	% alc./vol.	
Bombay Sapphire	40	280.–
Plymouth	41.6	360.–
Hendrick's	41.4	360.–
Absolut	40	280.–
Stolichnaya	40	280.–
Grey Goose	40	360.–
Havana Club 3 ans	40	280.–
Havana Club 7 ans	40	360.–
Glenfiddich 12 ans	40	360.–
Chivas Regal 12 ans	40	360.–
Johnnie Walker Black Label	40	360.–
Johnnie Walker Blue Label	40	720.–
Martell Cordon Bleu	40	560.–
Rémy Martin XO	40	560.–

Les prix sont en CHF, service et TVA compris.

The prices are in CHF, service and VAT included.

# LE BAR

## Horaires d'ouverture Opening hours

Le Bar est ouvert tous les jours, de 10h30 à 1 h.

Le Bar is open daily from 10.30am to 1am.



Le Bar est un lieu intimiste et tendance, idéal pour se retrouver autour d'un cocktail, une coupe de champagne ou un verre de vin. Aux beaux jours, la terrasse est l'endroit idéal pour apprécier de délicieux cocktails.

Le Bar is the perfect spot to enjoy an immaculately presented cocktail. Guest can select champagne, Martini and wine from an extensive list and enjoy their time on the terrace during spring and summer.

Contactez-nous | Contact us

lebar@lerichemond.com | 7201 depuis votre chambre - 7201 from your room

