

COCKTAILS

COCKTAILS

COCKTAILS CLASSIQUES

24.-

CLASSIC COCKTAILS

Laissez-vous tenter par l'un de nos cocktails estivaux :

Be seduced by our summery tailor-made cocktails:

Aperol Spritz, Mojito, Daiquiri, Margarita, Caïpirinha, Ti-Punch...

COCKTAILS SIGNATURE

26.-

SIGNATURE COCKTAILS

Camparino spritz

Campari infusé aux fraises, vermouth blanc, cordial basilic, Prosecco

Campari infused with strawberries, white vermouth, basil cordial, Prosecco

Geneva Mule

Vodka Ketel one, fleur de sureau, gingembre, concombre, menthe citron vert, gingembre, bière, bitters angustura.

Ketel one vodka, edelflower liqueur, fresh ginger, cucumber, mint, lime, ginger, beer, bitters angustura

Mare Fizz

Gin Mare, Cointreau, cordial romarin, basilic, citron vert, Perrier, combava

Gin mare, Cointreau, rosemary cordial, basil, lime, Perrier, combava

Trader Vic

Rhum Havana 3 ans, rhum épicé, sirop de vanille, Falernum citron vert, passion, orange, bitters gingembre

Havana 3 yrs Rum, spiced rum, vanilla syrup, Falernum lime, passion orange, ginger bitters.

SMOOTHIES & LIMONADES

SMOOTHIES & LEMONADES

SMOOTHIES

17.-

SMOOTHIES

Red Silk

Framboises, myrtilles, lait d'amande, jus d'airelles, agave
Raspberries, blue berries, almond milk, cranberry juice, agave

Beauty Skin

Pomme Granny Smith, citron vert, cèleri, pousses d'épinards, basilic
Green apple, lime, celery, spinach, basil

Suncare

Carottes, orange, miel, curcuma
Carrots, orange, honey, curcuma

Tropical

Ananas frais, eau de coco, gingembre frais, jus de citron vert, cannelle
Fresh pineapple, coconut water, fresh ginger, lime juice, cinnamon

LIMONADES MAISON

14.-

HOMEMADE LEMONADES

Classic

Jus de citron, sucre bio, eau plate ou gazeuse
Lemon juice shaken with organic sugar, still or sparkling water

Lebanese

Jus de citron et d'orange, fleur d'oranger, menthe, eau plate ou gazeuse
Lemon and orange juice, orange blossom, still or sparkling water

Basilic & Citron vert

Jus de citron, sirop maison « basilic & citron vert » eau plate ou gazeuse
Lemon juice, homemade « basil & lime sirop », still or sparkling water

Rosemary & Citron vert

Jus de citron, sirop maison « romarin & citron vert » eau plate ou gazeuse
Lemon juice, homemade « rosemary & lime sirop », still or sparkling water

THÉS & CAFÉS GLACÉS

ICED TEAS & COFFEES

THÉS GLACÉS MAISON

14.-

HOMEMADE ICE TEAS

Thé glacé Bistro | Bistro Ice Tea

Thé noir et jus de citron frais

Black tea and lemon juice

Thé à la pêche | Peach Ice tea

Thé noir et sirop de pêche

Black tea and peach syrup

Thé vert et menthe fraîche | Green Tea & Fresh Mint Ice Tea

Thé vert infusé aux feuilles de menthe fraîche

Green tea infused with fresh mint leaves

Thé froid à la verveine et romarin | Verbena & Rosemary Ice Tea

Infusion verveine, sirop de romarin maison

Verbena infusion, homemade rosemary syrup

Thé froid Rooibos | Rooibos Ice Tea

Thé Rooibos bourbon et jus de citron pressé

Rooibos red tea with fresh lemon juice

CAFÉ FRAPPÉ

12.-

ICED COFFEE

Nature, vanille, nougat, noix de macadamia, orgeat

Classic, vanilla, nougat, macadamia nut, orgeat

SPIRITUEUX

LIQUORS

APÉRITIFS 6 cl 16.-

Martini Rosso | Martini Bianco | Noilly Prat | Sherry Tio Pepe
| Porto Sandeman rouge | Campari | Ricard (2 cl)

LIQUEURS 6 cl 16.-

Amaretto di Saronno | Baileys | Chambord | Cointreau
| Grand Marnier | Pomme Verte | Limoncello | Sambuca

EAU-DE-VIE 6 cl 30.-

Grappa Nonino

GINS 4 cl

Tanqueray	22.-
Hendrick's	24.-
Gin Mare	26.-
G Vine	26.-
Tanqueray 10	26.-
Money 47	26.-

VODKA 4 cl

Ketel One	19.-
Grey Goose	24.-
Ciroc	26.-
Belvedere	28.-

SPIRITUEUX

LIQUORS

RHUM 4 cl

Bacardi Oakheart	19.-
Havana 3 ans	19.-
Havana 7 ans	22.-
Zacapa 23 ans	26.-
Chamarel	30.-

CACHAÇA 4 cl

Cachaça Sagatiba Pura	19.-
-----------------------	------

TEQUILA 4 cl

Don Julio Blanco	19.-
Don Julio Reposado	21.-
Herradura anejo	26.-

WHISKIES & WHISKEYS 4 cl

Bulleit Bourbon	19.-
Chivas Regal (12 ans)	22.-
Johnnie Walker Black Label (12 ans)	22.-
Jack Daniel's	22.-
Glenmorangie (10 ans)	22.-
Talisker (10 ans)	22.-
Glenfiddich (12 ans)	24.-

COGNAC 4 cl

Rémy Martin VSOP	22.-
Rémy Martin XO	70.-

MINÉRALES & BIÈRES

SOFT DRINKS & BEERS

EAUX MINÉRALES

MINERAL WATERS

Perrier 33cl	9.-
Henniez Bleue 50 cl / 75 cl	11.- / 13.-
Henniez Verte 50 cl / 75 cl	11.- / 13.-

BIÈRES 33 cl

BEERS

Feldschlösschen Heineken Hoegaarden Corona Leffe	13.-
Feldschlösschen sans alcool <i>Alcohol free</i>	12.-

SODAS 20-33 cl

SOFT DRINKS

Coca Cola Coca Cola Light Coca Cola Zero Fever Tree Tonic, Schweppes Ginger ale Schweppes Bitter Lemon Orangina Ramseier Sprite	8.-
Redbull	10.-

JUS DE FRUITS FRAIS 20 cl

FRESH JUICES

Orange Pamplemousse Carotte Citron <i>Orange Grapefruit Carrot Lemon</i>	12.-
---	------

MILKSHAKES 20 cl

Fraise Chocolat Vanille <i>Strawberry Chocolate Vanilla</i>	12.-
--	------

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

Café Espresso Ristretto Café Turque	8.-
Renversé Cappuccino,	9.-
Double espresso	10.-
Chocolat chaud	10.-
Earl Grey Darjeeling Green tea English Breakfast	9.-
Verveine Camomille Citronnelle	9.-

CHAMPAGNES & VINS

CHAMPAGNE & WINES

CHAMPAGNES

	15 cl	75 cl	150 cl
Deutz Brut Classic	25.-	125.-	
Deutz Brut Rosé		160.-	
Cristal Roederer, 2008		590.-	
Dom Pérignon, 2008		570.-	
Laurent Perrier Ultra Brut		195.-	
Laurent Perrier Rosé, S.A.		255.-	470.-
Ruinart Blanc de Blanc		230.-	450.-

MÉTHODE CHAMPENOISE

SPARKLING WINE

	75 cl
Franciacorta Rosé	95.-
2008, Fratelli Berlucci, Italy	
Franciacorta Sate	95.-
2010, Fratelli Berlucci, Italy	

ROSÉS

	15 cl	75 cl	150 cl
Extrême Gris	12.-	45.-	85.-
2017, Coteaux du Languedoc, France			
By Ott	14.-	58.-	110.-
2017, Christian et Jean François Ott, Côte de Provence, France			
Œil de Perdrix		67.-	
2018, Château d'Auvernier, Neuchâtel, Switzerland			
Figuière Première		61.-	
2016, Côtes de Provence, France			

VINS

WINES

BLANCS

15 cl 75 cl

WHITES

Sancerre « Les Charmes »

12.- 60.-

2018, Vatan André, Val de Loire, France

Pinot Grigio

12.- 55.-

2016, DOC Collio, Italy

Viognier, Pont des Soupirs

14.- 72.-

2016, Domaine du Paradis, Switzerland

Chardonnay La Capitaine

16.- 78.-

2016, Vaud, Switzerland

Chablis Valorent,

95.-

2014, La Chablisienne, France

ROUGES

15 cl 75 cl

REDS

Château du Crest 1^{er} Cru

12.- 55.-

2018, Château Rouge, Geneva

Valpolicella Ripasso

14.- 60.-

2013, Veneto, Grotta Del Ninfeo, Italy

Pinot Noir

15.- 65.-

2017, 1er Cru, Barrique,
Domaine Beauvent, Switzerland

Château Paveil de Luze

18.- 85.-

2014, Cru Bourgeois Supérieur
Margaux, France

Côte de Beaune Villages

72.-

2014, Domaine Louis Latour
Bourgogne, France

CHICHA & NARGUILÉ

50.-











TURKISH PIPE

ENTRÉES

FIRST COURSES








SALADES

SALADS

- Tomates d'antan en soupe glacée, burrata fumée, pistou à la genovèse   **26.-**
Chilled tomato soup, smoked burrata, pesto genovèse
- Salade César - poulet  **31.-**
Chicken Caesar salad
- Aux gambas  **38.-**
With Prawns
- Légumes grillés provençaux    **26.-**
Artichauts, poivrons rouges, verts et jaunes, courgettes, aubergines, tomates
Grilled vegetables, provencal style
Artichoke, red green and yellow bell peppers, eggplants, zucchini, tomatoes
- Salade Grecque    **26.-**
Féta, concombres, tomates, olives noires, origan, salade romaine
Greek salad
Feta, cucumbers, tomatoes, black olives, oregano, Roman salad
-

ENTRÉES FROIDES

COLD APPETIZERS

- Ceviche de daurade à la mangue, grenade    **33.-**
Citron vert, lait coco, cébettes, huile d'olive, coriandre
Sea bream ceviche with mango, grenadine
Lime, coconut milk, spring onions, olive oil, coriander
- Carpaccio de melon, chiffonnade de viande des Grisons   **28.-**
Melon carpaccio, air dried beef from Grison
- Carpaccio de bœuf, pistou et parmesan, quelques pousses de roquette  **38.-**
Beef carpaccio, pesto and parmesan cheese, rocket salad
- Salade de chèvre chaud, vinaigrette au miel et herbes de Provence  **26.-**
Salad of warm goat cheese, honey vinaigrette and herbs from Provence
-

Pour tous types d'allergies ou intolérances, veuillez contacter notre équipe.
Please inform us of any food allergies.

 Disponible toute la journée / Available all day long

 Végétarien / Vegetarian

 Sans lactose / Lactose free




























 Sans gluten / Gluten free

MEZZÉS

MEZZEH

MEZZÉS FROIDS


COLD MEZZEH

- Houmous**    17.-
Purée de pois chiches et crème de sésame
Hummus
Chickpeas purée with sesame cream
- Moutabal**      18.-
Purée d'aubergines grillées avec crème de sésame
Moutabal
Grilled eggplant caviar with sesame cream
- Salade du Moine**      18.-
Caviar d'aubergines grillées avec poivrons, tomates, persil, concombres et oignons
Raheb
Grilled eggplant caviar with bell peppers, tomatoes, parsley, cucumbers and onions
- Taboulé**     17.-
Salade de persil, blé concassé, tomates et oignons
Tabbouleh
Parsley salad, crushed wheat, tomatoes and onions
- Fattouche**      18.-
Salade verte, tomates, concombres, radis, oignons et sumac
Fattouche
Green salad, tomatoes, cucumbers, radish, onions & sumac
- Feuilles de vigne**      19.-
Farcies avec du riz et des oignons, cuites dans l'huile d'olive citronnée
Vine leaves
Vine leaves stuffed with rice and onions, cooked in citrus olive oil
- Moussaka**      18.-
Aubergines à la sauce tomate, pois chiches, oignons et ail
Moussaka
Eggplants with tomatoe sauce, chickpeas, onions and garlic
- Chancliche**    18.-
Fromage au lait de vache affiné au thym sauvage, émincé de tomates et d'oignons, persil et huile d'olive
Chancliche
Cow milk cheese ripened with wild thyme, shredded tomatoes, onions, parsley and olive oil

Pour tous types d'allergies ou intolérances, veuillez contacter notre équipe.
Please inform us of any food allergies.

 Disponible toute la journée / Available all day long

 Végétarien / Vegetarian

 Sans lactose / Lactose free

 Sans gluten / Gluten free

MEZZÉS

MEZZEH


MEZZÉS CHAUD (4 pièces)


HOT MEZZEH (4 pieces)

- Kébbé boulettes**    **22.-**
Boulettes au blé concassé, farcies à la viande hachée, oignons & pignons
Kebbeh
Crushed wheat bowls, stuffed with minced meat, onions and pine nuts
- Rakakat au fromage**   **21.-**
Feuilles de brick roulées, fourrées de fromage feta
Cheese Rakakat
Rolled brick pastries, stuffed with sheep feta cheese
- Falafel**     **22.-**
Boulettes croquantes composées d'un mélange de fèves, pois chiches, épices, coriandre fraîche et graines de sésame
Falafel
Crispy croquettes made of a mixture of fava beans, chickpeas, spices, fresh coriander and sesame seeds
- Fatayer**     **19.-**
Rissoles aux épinards citronnés, oignons, sumac et mélasse de grenade
Fatayer
Rissoles with lemon spinaches, onion, sumac and pomegranate molasses
- Samboussek viande**    **22.-**
Rissoles de viande finement hachée, marinée aux épices et aux oignons
Samboussek meat
Rissoles of finely minced meat, marinated with spices & onions
- Haloumi**    **21.-**
Fromage au lait de vache grillé, accompagné de tomates et de menthe
Haloum
Grilled cow cheese, accompanied by tomatoes & mint
-

Pour tous types d'allergies ou intolérances, veuillez contacter notre équipe.
Please inform us of any food allergies.

 Disponible toute la journée / Available all day long

 Végétarien / Vegetarian

 Sans lactose / Lactose free








 Sans gluten / Gluten free

SANDWICHES

SANDWICHES

SNACKS
















SNACKS

- Club sandwich au blanc de dinde   **34.-**
Club sandwich with turkey
- Club sandwich au saumon fumé scandinave, crème aigrelette  **34.-**
Club sandwich with Scandinavian smoked salmon, sour cream
- Wrap de thon au curry  **32.-**
Tuna wrap with curry
- Hamburger ou Cheeseburger  **34 / 36.-**
Hamburger or Cheeseburger
- Fish and chips de daurade, sweet chili de tomates   **34.-**
Sea bream fish and chips, tomato & chili deep

Tous nos snacks sont servi avec des pommes frites ou une salade
All our snacks are served with fries or salad

SPÉCIALITÉ BARBECUE

BARBECUE SPECIALITIES

- Entrecôte de bœuf charolais mûré 5 semaines 220 gr   **48.-**
Matured Charolais beef Entrecote 220 gr
- Brochette de volaille grillée   **36.-**
Grilled chicken kebab
- Filet de loup grillé   **36.-**
Grilled sea bass
- Pavé de saumon grillé confit à l'huile d'olive   **36.-**
Grilled salmon steak confit in olive oil
- Steak de thon grillé   **42.-**
Grilled tuna steak
- 1 garniture au choix / sauté de légumes verts aux herbes, ratatouille grand-mère, pommes de terre sautées, haricots verts à l'origan, frites, salade 
One side dish of your choice: Pan-fried green vegetables, ratatouille, fried potatoes, green beans with oregano, French fries, green salad
- Sauces au choix : barbecue, vierge  , sauce yaourt aux herbes  ,
sauce curry
Sauce: barbecue, virgin sauce, yoghurt with herbs, curry sauce

Provenance : Bœuf : Suisse, France | Poissons et crustacés (Eau douce & mer) : Suisse, France SAO n°27 Atlantique N/Est. Capturé à la ligne et hameçon / Canard, Volaille : Suisse | Foie Gras : France | Charcuterie : Suisse, France. Filet de perche : Suisse SAO 05 Fabrice Christinat. Origin : Beef : Switzerland, France | Fishes and seafood (Salty and non salty water): Switzerland, France SAO n°27 Atlantique northeast / Duck, Poultry: Switzerland / Foie Gras: France / Meats : Switzerland, France. Perch filet : Switzerland SAO 05 Fabrice Christinat.

 Disponible toute la journée / Available all day long

 Végétarien / Vegetarian

 Sans lactose / Lactose free

 Sans gluten / Gluten free

DOUCEURS

SWEETS

DESSERTS

DESSERTS

Sablé breton vanille fruits rouges et sa glace <i>Vanilla shortbread with berries, ice cream</i>	16.-
Mousse au chocolat InterContinental, tuile croquante aux amandes <i>Chocolate mousse InterContinental, crunchy biscuit with almonds</i>	18.-
Assiette de fruits frais <i>Selection of fresh fruits</i>	16.-
Parfait glacé amandes fruits rouges <i>Iced parfait with almonds and berries</i>	14.-
Barre gourmande exotique, glace coco <i>Exotic bar, coconut ice cream</i>	16.-

GLACES

ICE CREAM

Selection de glaces et sorbets (1 boule) <i>Sorbet and ice cream selection (1 scoop)</i>	8.-
Vanilla / <i>vanilla</i>	
Chocolat / <i>chocolate</i>	
Café	
Coco / <i>coconut</i>	
Caramel	
Pistache / <i>pistachio</i>	
Citron / <i>lemon</i>	
Fraise / <i>strawberry</i>	
Framboise / <i>raspberry</i>	
Abricot / <i>apricot</i>	
Passion / <i>passion fruit</i>	
Mangue / <i>mango</i>	
Orange	

Pour tous types d'allergies ou intolérances, veuillez contacter notre équipe.
Please inform us of any food allergies.

 Disponible toute la journée / *Available all day long*

 Végétarien / *Vegetarian*

 Sans lactose / *Lactose free*

 Sans gluten / *Gluten free*