

# WAVES

SKY LOUNGE BAR



<b>Spécialités culinaires / Culinary delights</b>	2
<b>CHAMPAGNES</b>	5
<b>Vins pétillants / Sparkling Wines</b>	5
<b>Vins / Wines</b>	6
<b>Bières / Beers</b>	8
<b>COCKTAILS</b>	9
<b>Apéritifs / Aperitives</b>	12
<b>Spiritueux / Sprits</b>	12
<b>WHISKIES &amp; MALTS</b>	14
<b>LIQUEURS</b>	15
<b>Eaux de vie / Liquors</b>	16
<b>Cafés / Coffees</b>	16
<b>Chocolats / Chocolates</b>	16
<b>Thés et infusions / Teas and infusions</b>	17
<b>Eaux minérales / Mineral waters</b>	20
<b>SOFT DRINKS</b>	20
<b>Jus &amp; Nectars / Juices &amp; Nectars</b>	20

Dès 16 ans : Bière, Cidre et Vin / Dès 18 ans : Apéritifs, Liqueurs et Spiritueux  
From age 16: Beer, Cider & Wine / From age 18.: Aperitifs, Liqueurs and Spirits

Prix en CHF, toutes taxes comprises

Prices in CHF, all taxes included



Hotel Beaulac



BWP Hotel Beaulac  
Password: hotelbeulac



hotelbeulac

# EN SOLO, DUO ....OU PLUS SI AFFINITÉ

## PERFECT FOR SHARING

### Collection été 2018

#### Jambon «Grand cru»

et fine charcuterie  
Assortiment de pains et condiments

#### Fromages de la maison Sterchi

(4 sortes)  
Croustillant et mostarda

#### Saumon fumé d'Ecosse Bio

Gaufre aux agrumes et ricotta

#### Tataki sauce Ponzu

brioche chaude et ...

#### Bœuf «rassis sur os»

Thon rouge

#### Croque au sel

Sucrine et jeunes légumes,  
caviar de balsamique et Squacquerone



#### Arancini

Frappé de sauce tomate et chili



#### Baby rösti au Gruyère

Battu de yoghourt



#### Mini rouleaux de printemps

Poulet ou végétarien



#### Falafels

Houmous et coriandre fraîche



#### Samoussas tout légumes

Sauce Raïta



Servis de 14h à minuit

Végétarien

### Summer collection 2018

#### Swiss cured ham

25.- and refined charcuterie  
Selection of breads and pickle

#### Cheeses from the local artisan Sterchi

20.- (4 varieties)  
Crispy and mustard

#### Organic smoked salmon from Scotland

28.- Citrus flavoured waffle and ricotta

#### Tataki ponzu sauce

on a warm brioche bun and ...

#### 30.- Mature, bone aged beef

26.- Red tuna

#### 18.- Crispy salad bites

Young vegetable dip with balsamic  
and Squacquerone Italian cheese



#### 16.- Arancini

(stuffed rice balls) Spicy tomato sauce



#### 16.- Baby hash browns with Gruyère cheese

Whipped yogurt



#### 16.- Mini spring rolls

Chicken or vegetarian filling



#### 16.- Falafels

Hummus with fresh cilantro



#### 16.- Vegetable samosas

Indian cucumber Raïta sauce



Served from 2pm to midnight

Vegetarian

# INSTANT FRAÎCHEUR

## REFRESHING PLATES

### **Tartares au couteau** (150 grammes)

#### **Thon rouge**

espuma coco lime, moelleux et salade

#### **Bœuf d'Hérens**

espuma parmesan tomate,  
moelleux et salade

### **Salades Caesar**

#### **Suprêmes de caille**

œufs de caille, anchois,  
sucrine, parmesan et foccacia

#### **Homard canadien**

œufs de caille, anchois,  
sucrine, parmesan et foccacia

### **House made tartares** (150 grams)

#### **Red tuna**

coconut lime mousse and salad

#### **Swiss beef**

parmesan, tomato mousse  
and salad

### **Caesar salads**

#### **Quail breasts**

quail egg and anchovies,  
Crispy lettuce, parmesan and foccacia

#### **Canadian lobster**

quail egg and anchovies  
Crispy lettuce, parmesan and foccacia

30.-

36.-

26.-

38.-

# CROUSTILLANTS

## CRISPY TREATS

### **Focaccia**

légumes grillés aux deux pesto



### **Club sandwich**

poulet pattes noires, œuf bio,  
romaine et tomate

### **Bun moelleux**

burger pur bœuf d'Hérens, pickles,  
tomate confite et Fontina

### **Pain suédois**

saumon fumé d'Ecosse,  
concombre, ricotta et aneth

*Accompagné d'une salade fraîcheur et au  
choix: frites twister, chips romarin ou frites  
de patates douces*

### **Two-pesto foccacia**

with grilled vegetables



### **Club Sandwich**

with chicken and organic egg,  
romaine lettuce and tomato

### **Swiss Beef**

burger on a warm brioche bun with pickles,  
tomato relish and Fontina cheese

### **Smoked salmon**

on a Swedish bread with cucumber,  
ricotta and dill

*Accompanied with a small salad and your  
choice of twisted fries, rosemary chips or  
sweet potato fries.*

20.-

28.-

30.-

30.-

# DOUCEURS

## SWEETSPOT

### Crème brûlée

et pistaches de Sicile

### Fruits rouges,

meringue et double crème

### Fondant «After Eight»

et milkshake vanille

### Assortiment de macarons

maison (5 pièces)

### Accord glace ou sorbet

avec liqueur du moment (3 boules)

### Glace ou sorbet artisanal

(par boule)

### Crème brûlée

14.- with Sicilian pistachios

### Red berries

16.- meringue and double-cream

### «After Eight»

16.- mint lava cake with a vanilla milkshake

### A mix of house-made macarons

20.- (5 pieces)

### Seasonal ice cream or sorbet

16.- with a touch of liqueur (3 scoops)

### Artisanal ice cream or sorbet

3.- (per scoop)

En cas d'allergies ou intolérances particulières,  
veuillez-vous adresser au personnel de service.

In case of allergies or intolerances,  
please contact the service personnel

#### Les Origines:

Jambon « Grand cru »: Suisse / Bœuf Swiss Gourmet: EU  
Bœuf d'Hérens: Suisse / Caille: France / Poulet & Poulet pattes noire: Suisse  
Saumon fumé: Ecosse / Thon rouge: Phillipine / Homard: Canadien

#### The origins:

Ham "Grand cru": Switzerland / Beef Swiss Gourmet: EU  
Beef Hérens: Switzerland / Quail: France / Chicken & Chicken black legs: Switzerland  
Smoked salmon: Scotland / Red tuna: Phillipine / Lobster: Canadian

# CHAMPAGNES

	<i>1dl</i>	<i>Bt.</i>
<b>Laurent Perrier La Cuvée</b>	18.-	110.-
<b>Laurent Perrier Rosé</b>	22.-	145.-
<b>Laurent Perrier Ultra-Brut</b>		135.-
<b>Laurent Perrier Millésime 2017</b>		135.-
<b>Laurent Perrier Grand Siècle</b>		210.-
<b>Kir Royal</b>	19.-	
Cassis, pêche, framboise, mûre		
Blackcurrant, peach, raspberry, blackberry		

## VINS PÉTILLANTS SPARKLING WINES

	<i>1dl</i>	<i>Bt.</i>
<b>Prosecco Superiore DOCG Castèl</b>	9.-	58.-
<b>Mauler Cordon Or brut</b>	9.-	58.-

# VINS WINES

## Blancs / Whites

	1dl	Bt. 5dl	Bt.
<b>Chasselas</b>			
Domaine Saint-Sébastien	8.-	28.-	40.-
<b>Chardonnay</b>			
Château d'Auvernier	9.-		52.-
Bogle Vineyards (USA)	8.-		45.-
<b>Chardonnay fut de chêne</b>			
Domaine Saint-Sébastien	11.-	42.-	72.-
<b>Pinot Gris</b>			
Domaine Chambleau	10.-		54.-
<b>Merlot Blanc</b>			
« Bianco Rovere » Guido Brivio	14.-		76.-
<b>Pouilly Fuissé</b>			
« Vieilles vignes » Domaine Vessigaud (F)	14.-		85.-
<b>Chablis</b>			
Domaine Fèvre	12.-		65.-

## Rosés / Rosés

	1dl	Bt. 5dl	Bt.
<b>Œil-de-Perdrix</b>			
Domaine Chambleau	9.-	36.-	50.-
Œil des Roches, Domaine La Grillette			45.-
<b>Rosé Pays D'Oc</b>			
Domaine L'Ostal Casez (F)	8.-		40.-

# VINS WINES

## Rouges / Reds

1dl    Bt. 5dl    Bt.

<b>Pinot Noir</b> Domaine Chambleau	9.-		50.-
<b>Pinot Noir fut de chêne</b> Domaine Saint-Sébastien « Graf Zeppelin » Domaine La Grillette	14.-	42.-	89.-
<b>Gamaret-Garanoir</b> « Métissage » Domaine Chambleau	11.-		62.-
<b>Malbec-Merlot</b> « Les Palins/Les Clous » Domaine La Grillette		42.-	72.-
<b>Merlot</b> « Les Clous » Domaine La Grillette « Baiocco » Guido Brivio	10.-		89.- 56.-
<b>Crozes Hermitage</b> « Les Hauts Granites » Domaine J. Boutin (F)	12.-		65.-
<b>Cabernet Sauvignon</b> Bogle Vineyards (USA)	9.-		50.-

# BIÈRES

## BEERS

*Bt.*

<b>Heineken</b>	25cl	10.-
<b>Leffe blonde</b>	33cl	10.-
<b>Leffe brune</b>	33cl	10.-
<b>Asahi</b>	33cl	10.-
<b>Kirin</b>	33cl	10.-
<b>Corona</b>	33cl	10.-
<b>Desperado</b>	33cl	10.-
<b>BFM</b> bière Suisse (La Meule, La Cuivrée et La Torpille)	33cl	10.-
<b>Dr. Gab's</b> «Houleuse» <b>blanche</b> / <b>white</b>	33cl	10.-
<b>Dr. Gab's</b> «Ténébreuse» <b>noire</b> / <b>black</b>	33cl	10.-
<b>Musa Blonde</b> <b>Bière à partager</b> / <b>Beer to share</b>	75cl	27.-
<b>Musa Ambrée</b> <b>Bière à partager</b> / <b>Beer to share</b>	75cl	27.-
<b>Feldschloessen</b> <b>sans alcool</b> / <b>alcohol-free</b>	25cl	10.-
<b>Dr. Gab's Cidre</b>	33cl	10.-



# COCKTAILS

Nos barmen sont à l'écoute de vos désirs particuliers.  
N'hésitez pas à leur faire part de vos envies !

Les cocktails classiques tels que les mojitos, martinis, daiquiris, margaritas, etc... sont également disponibles sur demande.

Our bartenders are at your service.  
Please don't hesitate to let them know what you're in the mood for!

All classic cocktails - mojitos, martinis, daiquiris, margaritas, etc...  
are also available on request.

## MOCKTAILS

CHF 14.-

### **Mojita**

Jus de pomme, lime, sucre roux, menthe, soda  
Apple juice, lime, brown sugar, mint, soda

### **8ème jour**

Thé au jasmin, citron vert, sirop de gingembre, limonade  
Jasmine tea, lime, ginger syrup, lemonade

### **Prohibition Daisy**

Jus d'orange, jus de citron vert/jaune, jus d'ananas, sirop de framboises  
Orange juice, lemon & lime juice, pineapple juice, raspberry syrup

### **Bora-Bora**

Jus d'ananas, sirop de grenadine, ginger ale  
Pineapple juice, grenadine syrup, ginger ale

# SHORT DRINKS

CHF 16.-

## **Moscow Mule**

Vodka, jus de lime, Ginger beer

Vodka, lime juice, ginger beer

## **Bramble Passion**

Gin, citron, sirop sucré, Chambord, fruit de la passion, jus de passion

Gin, lemon, sugar syrup, Chambord, passion fruit, passion juice

## **Cucumber & Mint Martini**

Vodka, jus de pomme, sirop, menthe fraîche, concombre

Vodka, apple juice, syrup, fresh mint, cucumber

## **Poire & Sureau Martini**

Vodka, jus de poire, lime, sirop de sureau

Vodka, pear juice, lime, elderflower syrup

## **Basil Grande**

Vodka vanille, Chambord, Grand Marnier, jus de canneberge, fraises, basilic frais

Vanilla vodka, Chambord, Grand Marnier, Cranberry juice, strawberry, fresh basil

## **Porn Star Martini**

Vodka, Passoa, sirop de vanille, shot de Champagne, fruit de la passion, citron vert

Vodka, Passoa, vanilla syrup, Champagne shot, passion fruit, lime

## **Vesper Martini**

London dry gin, Vodka, Lillet

London dry gin, Vodka, Lillet

## **Expresso Martini**

Vodka, Kalhua, sucre, espresso chaud

Vodka, Kahlua, sugar, hot espresso

*Option: 2cl Baileys*

## **Willi Wonka**

Cachaça, citron vert, fraises, sirop de sucre & de chocolat blanc

Cachaça, lime, strawberries, sugar & white chocolate syrup

## **Perfect Manhattan**

Whisky, Vermouth rouge & dry, Angostura bitter

Whiskey, red Vermouth & dry, Angostura bitters

# LONG DRINKS

CHF 20.-

## **Mai Tai**

Rhum blanc & brun, orange Curaçao, orgeat, lime, menthe  
White & brown rum, orange Curacao, orgeat, lime, mint

## **Zombie**

Rhum blanc & brun, orange Curaçao, jus d'orange, sirop passion & grenadine, citron vert  
White & brown rum, orange Curaça, orange juice, passion sugar syrup & grenadine, lime

## **Lychee & Elderflower Spritz**

Liqueur de litchi & de fleurs de sureau St. Germain, Prosecco, soda  
Lychee & St. Germain elderflower liquor, Prosecco, soda

## **Lemongrass Fizz**

Vodka vanille, jus de citron, soda, citronnelle  
Vanilla vodka, lemon juice, soda, lemongrass

## **Estes**

Téquila, Chambord, sirop d'agave, jus d'aireselles, framboises, jus de citron vert  
Tequila, Chambord, agave syrup, cranberry juice, raspberries, lime juice

## **Air Mail**

Rhum, champagne, sirop de miel, jus de citron vert, jus d'orange  
Rum, champagne, honey syrup, lime juice, orange juice

## **Japan Royal**

Vodka, Soho, purée de yuzu, cassonade, lime, champagne  
Vodka, Soho, yuzu puree, brown sugar, lime, champagne

## **C'est pour ma Pomme**

Purée de pomme verte, Malibu, jus de pomme, lime  
Green apple puree, Malibu, apple juice, lime

## **Tennessee Berry Mule**

Tennessee Whiskey Jack Daniel's, Amaretto, ginger beer, framboises, jus d'aireselles, citron vert  
Tennessee Jack Daniel's Whiskey, Amaretto, ginger beer, raspberries, cranberry juice, lime

## **Eclipse**

Bourbon, Chambord, citron vert, framboises, jus d'aireselles, citron vert  
Bourbon, Chambord, lime, raspberries, cranberry juice, lime

# APÉRITIFS

	Vol.	4cl
<b>Appenzeller</b>	29	8.-
<b>Suze</b>	20	8.-
<b>Cynar</b>	16.5	8.-
<b>Campari</b>	23	8.-
<b>Martini rouge, blanc / red, white</b>	15	8.-
<b>Martini dry</b>	18	8.-
<b>Martini rosé</b>	14.4	8.-
<b>Pastis 51, Ricard</b>	45	8.-
<b>Pastis «Larusée»</b>	45	10.-
<b>Absinthe</b>	51	10.-
<b>Absinthe «Larusée»</b>	55	12.-
<b>Absinthe « La rusée » verte, bleue, kuppla / red, white kuppla</b>	65	12.-
<b>Porto rouge, blanc / red, white</b>	19.5	8.-
<b>Porto Sanderman 20 ans years of age</b>	20	10.-
<b>Pimm's</b>	25	8.-
<b>Averna</b>	29	8.-
<b>Aperol</b>	11	8.-
<b>Antica formula</b>	16.5	8.-

## SPIRITUEUX SPIRITS

### ARMAGNAC CASTARÈDE

	Vol.	4cl
<b>Napoléon VSOP</b>	40	16.-
<b>Vieil Armagnac</b>	40	18.-

### COGNAC

	Vol.	4cl
<b>Rémy Martin - VSOP</b>	40	16.-
<b>Rémy Martin - XO</b>	40	28.-
<b>Martell - VS</b>	40	22.-
<b>Hennessy Fine Cognac</b>	40	16.-
<b>Hennessy - XO</b>	40	28.-

## CALVADOS

Vol.

4cl

<b>Château de Breuil</b> - 15 ans d'âge / 15 years of age	41	16.-
- 20 ans d'âge / 20 years of age	41	16.-

## GIN

Vol.

4cl

Accompagnement / Mixers CHF 2.-

Suggestions: Fever Tree Tonic, Lemon, Ginger beer and Mediteraneo

<b>Bombay Sapphire</b>	40	16.-
<b>Bombay Star</b>	47.5	17.-
<b>Tanqueray</b>	43.1	16.-
<b>Tanqueray Ten</b>	47.3	17.-
<b>Hendrix</b>	41.4	17.-
<b>Xellent</b>	40	17.-
<b>Botanist</b>	46	17.-
<b>Monkey 47</b>	47	18.-
<b>Jinzu</b>	41.3	18.-

## RHUM

Vol.

4cl

Accompagnement / Mixers CHF 2.-

<b>Havana Club Reserva</b>	40	16.-
<b>Havana Club Anejo</b> 3 ans d'âge / 3 years of age	40	16.-
<b>Havana Club Anejo</b> 7 ans d'âge / 7 years of age	40	17.-
<b>Pampero Aniversario</b>	40	18.-
<b>Bacardi carta blanca</b>	40	16.-
<b>Dipolomatico</b>	40	17.-
<b>Dipolomatico 2002</b>	40	19.-
<b>Don Papa</b>	40	16.-
<b>Myers</b>	40	16.-
<b>Ron Zacapa</b> 23 ans d'âge / 23 years of age	40	19.-
<b>Ron Zacapa X.O</b>	40	22.-
<b>Cachaça</b>	40	15.-
<b>Kraken</b>	40	16.-
<b>Trois Rivières</b>	40	16.-
<b>Trois Rivières - VSOP</b>	40	18.-
<b>Kink and Sweeny</b> 12 ans d'âge / 12 years of age	40	18.-

## TEQUILA

Vol.

4cl

Accompagnement / Mixers CHF 2.-

<b>Patron</b>	40	17.-
<b>Espolon Silver</b>	40	16.-
<b>Espolon Reposado</b>	40	16.-

## VODKA

Vol.

4cl

Accompagnement / Mixers CHF 2.-

<b>Absolut</b>	40	14.-
poire, framboise, poivre, pêche, citron, vanilla pear, raspberry, pepper, peach, lemon, vanilla		
<b>Ciroc</b>	40	16.-
<b>Grey Goose</b>	40	17.-
<b>Xellent</b>	40	17.-
<b>Crystal head</b>	40	18.-
<b>Belvedere</b>	40	17.-
<b>Beluga Noble</b>	40	17.-
<b>Beluga Transatlantic</b>	40	18.-
<b>Chopin</b> sans gluten / gluten free	40	16.-
<b>Smirnoff Gold</b>	40	16.-

## WHISKIES & MALTS

Vol.

4cl

Accompagnement / Mixers CHF 2.-

<b>BLENDED DELUXE</b>		
<b>Chivas Regal</b> 12 ans d'âge / 12 years of age	40	16.-
<b>J.W Black Label</b>	40	16.-
<b>IRISH WHISKEY</b>		
<b>Bushmills</b> 10 ans d'âge / 10 years of age	40	17.-
<b>BOURBON &amp; TENNESSEE WHISKEY</b>		
<b>Marker's Mark</b>	45	17.-
<b>Jack Daniel's - Single Barrel</b>	43	18.-

Accompagnement / Mixers CHF 2.-

**SINGLE MALT SCOTCH****Speyside****Macallan Amber** 12 ans d'âge / 12 years of age 40 16.-**Glenfiddich** 12 ans d'âge / 12 years of age 40 17.-**Islay****Lagavulin** 16 ans d'âge / 16 years of age 40 19.-**North Highland****Glenmorangie** 10 ans d'âge / 10 years of age 40 17.-**Oban** 14 ans d'âge / 14 years of age 43 18.-**South Highland****Dalwhinnie** 15 ans d'âge / 15 years of age 43 17.-**SWISS WHISKY****Säntis Malt** 40 16.-**JAPANESE WHISKY****Akashi** 40 17.-**Hibiki** 40 20.-**LIQUEURS****Cointreau** 40 11.-**Amaretto** 28 11.-**Frangelico** 20 11.-**Kalhua** 20 11.-**Fernet Branca** 40 11.-**Fernet Branca Menta** 40 11.-**Get 27** 21 11.-**Bailey's** 17 11.-**Soho** 21 11.-**Passoa** 17 11.-**Sambuca** 40 11.-**Limoncello** 25 11.-**Crème de Limoncello** 20 11.-**Crème d'Orange** 20 11.-

## EAUX-DE-VIE / LIQUORS

Vol.

4cl

<b>Poire Williams</b>	43	12.-
<b>Framboise</b>	40	12.-
<b>Abricotine</b>	37.5	12.-
<b>Marc</b>	41	12.-
<b>Vielle Prune Morin VSOP</b>	41	12.-
<b>Prunelle de Bourgogne</b>	35	12.-
<b>Damassine</b>	40	16.-

## GRAPPA

Vol.

4cl

<b>Amarone Della - Valpolicella</b>	41	12.-
<b>Barolo Di Moscato</b>	43	16.-
<b>Barolo Di Barolo</b>	43	16.-

## CAFÉS / COFFEES

Nos spécialités de café sont également servies en version décaféinée.

All of our coffees are also available decaffeinated.

<b>Café, espresso, ristretto</b>	5.-
<b>Double espresso</b>	6.-
<b>Renversé</b>	7.-
<b>Latte Macchiato</b>	7.-
<b>Cappuccino</b>	7.-
<b>Café viennois</b>	7.-
<b>Irish coffee whisky irlandais et crème / Irish whiskey and cream</b>	15.-

## CHOCOLATS / CHOCOLATES

<b>Chocolat chaud ou froid / Hot or cold chocolate</b>	7.-
<b>Ovomaltine chaude ou froide / Hot or cold Ovomaltine</b>	7.-
<b>Chocolat viennois / Viennese chocolate</b>	9.-



# THÉS & INFUSIONS / TEAS & INFUSIONS

« DAMMANN FRÈRE » CHF 7.-

Thés en feuilles servis en théière de 4dl

Loose leaf teas served in a 4dl teapot

## THÉS NOIRS / BLACK TEAS

### Coquelicot Gourmand

Thé noir, pétales de fleur,  
arômes (coquelicot, framboise, cerise, violette, vanille, amande amère et biscuit)  
Black tea, flower petals,  
flavors (poppy, raspberry, cherry and violet flower, vanilla, bitter almond and biscuit)

### Smokey Lapsang

Thé noir fumé / Smoked tea

### Goût Russe Douchka

Thé noir, huiles essentielles (bergamote, orange douce et citron)  
Black tea, essential oils (bergamot, sweet orange and lemon)

### Thé des Mille Collines

Thé noir, épices (gingembre, cannelle, poivre roses, cardamome et clou de girofle)  
Black Tea, spices (ginger, cinnamon, pink pepper, cardamom and clove)

### Paul & Virginie

Thé noir, arômes (vanille, caramel, framboise, groseille, fraise et cerise)  
Black tea, flavors (vanilla, caramel, raspberry, redcurrant, strawberry and cherry)

## THÉS OOLONG / OOLONG TEAS

### Week-end à Paris

Oolong, fleur de cerisier, fleur de pêcher, amande et rose  
Oolong tea, cherry blossom, peach blossom, almond and rose

### Caramel au beurre salé

Oolong, arôme caramel au beurre salé et pétales de fleur  
Oolong tea, salted butter caramel flavour and flower petals

# THÉS & INFUSIONS / TEAS & INFUSIONS

« DAMMANN FRÈRE » CHF 7.-

Thés en feuilles servis en théière de 4dl

Loose leaf teas served in a 4dl teapot

## THÉS VERTS / GREEN TEAS

### **Bali**

Thé vert, thé vert au jasmin, pétales de fleurs, arômes (pamplemousse, litchi, pêche de vigne, rose)

Green tea, jasmine green tea, flower petals, flavors (lychee, grapefruit, bush peach and rose)

### **Miss Dammann**

Thé vert, morceaux de gingembre, huile essentielle de citron, arôme fruit de la passion et pétales de fleur

Green tea, ginger bits, essential oil of lemon, passion fruits flavor and flower petals

### **Yunnan Vert**

Thé vert / Green tea

### **Jasmin Chung Hao**

Thé vert jasmin / Jasmin green tea

## ROOIBOS

### **Caramel Toffee**

Rooibos, arôme caramel, pétales de fleur

Rooibos, caramel flavor and flower petals

### **Citrus**

Rooibos, écorces d'orange, huiles essentielles (citron vert, clémentine et orange sanguine),

arôme kola et pétales de fleur

Rooibos, orange peels, essential oils (lime, clementine and blood orange),

kola flavor and flower petals

# THÉS & INFUSIONS / TEAS & INFUSIONS

« DAMMANN FRÈRE » CHF 7.-

Thés en feuilles servis en théière de 4dl

Loose leaf teas served in a 4dl teapot

## TISANES / HERBAL TEAS

### **Tisane du Berger**

Verveine, tilleul, menthe poivrée, fleur d'oranger et citronnelle

Verbena, lime blossom, peppermint, orange blossom and lemongrass

### **Tisane Bali**

Tilleul, verveine, pétales de fleur

arômes (litchi pamplemousse, pêche de vigne et rose)

Lime blossom, verbena, flower petals

flavors (lychee, grapefruit, bush peach and rose)

### **Tisane du Roy**

Ecorce d'oranger doux, pétales de fleur, citronnelle, feuilles de cassis,  
fleur d'oranger, écorces de bergamote, arôme fruits rouges et fleurs de mauve

Sweet orange peels, flower petals, lemongrass, blackcurrant leaves, orange  
blossom, bergamot peels, red fruits flavor and mallow flowers

### **Tisane Fidji**

Citronnelle, arôme citron vert, morceaux de pomme, morceaux de gingembre, écorces d'orange

Lemongrass, lime flavor, apple bits, ginger bits and orange peels

### **Nuit à Versailles**

Thé vert, pétales de fleur, arômes (fleur de bananier, litchi et pâquerette)

Green tea, flower petal, flavors (banana flower, lychee and daisy)

# EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS

<b>Henniez verte ou bleue</b>	5dl	7.-
<b>Evian</b>	5dl	7.-
<b>San Pellegrino</b>	5dl	7.-
<b>Perrier</b>	3.3dl	7.-
Sirop Monin en accompagnement / With Monin fruit syrup		1.-

## SOFT DRINKS

<b>Diabolo</b> Menthe-Fraise / Strawberry-Mint	3dl	8.-
<b>Coca-cola</b> light, zero	3dl	8.-
<b>Jus de pomme Ramseier</b>	3dl	8.-
<b>Nestea</b> citron, pêche / Lemon, peach	2.5dl	8.-
<b>Rivella</b> bleu, rouge / blue, red	3dl	8.-
<b>Fanta, Sprite</b>	3dl	8.-
<b>Red Bull</b>	2.5dl	8.-
<b>Fever Tree</b>		
Tonic, Lemon, Ginger Beer et Mediterraneo	2dl	8.-
<b>San Pellegrino</b>		
Aranciata, Aranciata amara, Limonata	2dl	8.-
<b>Sanbittèr</b>	1dl	8.-

## JUS & NECTARS GRANINI / JUICES & NECTARS

<b>Tomate / Tomato</b>	2dl	6.-
<b>Orange pur jus / Pure orange juice</b>	2dl	6.-
<b>Abricot du Valais / Apricot from Wallis</b>	2dl	6.-
<b>Ananas / Pineapple</b>	2dl	6.-
<b>Pamplemousse rose / Pink grapefruit</b>	2dl	6.-
<b>Poire Williams / Williams Pear</b>	2dl	6.-
<b>Pêche / Peach</b>	2dl	6.-