

WAVES

SKY LOUNGE BAR



SOMMAIRE / TABLE OF CONTENT

Spécialités culinaires / Culinary delights	2
CHAMPAGNES	5
Vins pétillants / Sparkling Wines	5
Vins / Wines	6
Bières / Beers	8
COCKTAILS	9
SPRITZ	12
APERITIFS	13
Spiritueux / Spirits	13
WHISKIES & MALTS	15
LIQUEURS	16
EAUX DE VIE	17
Cafés / Coffees	17
Chocolats / Chocolates	17
Thés et infusions / Teas and infusions	18
Eaux minérales / Mineral waters	21
SOFT DRINKS	21
Jus & Nectars / Juices & Nectars	21

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 & Spirits

Prix en CHF, toutes taxes comprises
Prices in CHF, all taxes included



Hotel Beaulac



BWP Hotel Beaulac
Password: hotelbeaulac



hotelbeaulac

DÉCOUVERTES GOURMANDES

GOURMET DISCOVERIES

JAPANESE CORNER

Sashimi

(en apéritif ou en entrée)

Veau

Saint-Jacques

Légumes du moment



Sumibiyaki

brochettes grillées

Octopus

Okonomiyaki (omelette grillée)

Caille laquée



Tarutaru

tartares 140 gr.

Bœuf, gingembre, échalottes, lime



Salmon aux oignons caramélisés

Avocat citronné



JAPANESE CORNER

Sashimi

(as an apéritif or as a starter)

24.- **Veal**

22.- **Scallops**

16.- **Seasonal vegetables**



Sumibiyaki

grilled skewers

26.- **Octopus**

20.- **Okonomiyaki (grilled omelette)**

24.- **Glazed quail**



Tarutaru

tartar 140 gr.

36.- **Beef, ginger, shallots, lime**



30.- **Salmon with caramelized onions**

24.- **Lemony Avocado**



LES CLASSIQUES

Club sandwich au poulet

Végétarien

Burger de bœuf suisse

Lobster roll (homard, avocat)



Frites de patate douce, salade et sauce en accompagnement

THE CLASSICS

24.- **Chicken Club sandwich**

20.- **Vegetarian**

28.- **Swiss beef burger**

34.- **Lobster roll with avocado**



Served with sweet potato French fries, salad & sauce

Servis de 12h. à 23h.

Plat signature / Végétarien / GF Sans Gluten




Served from noon to 11.00 pm

Signature dish / Vegetarian / GF Gluten free





DÉCOUVERTES GOURMANDES

GOURMET DISCOVERIES

LES SALADES FRAÎCHEURS

Thon mi-cuit et sucrine	
Crevettes, avocat et radis blanc	
La César au poulet	
aux crevettes	
végétarienne	

FRESH-FLAVOURED SALADS

22.- Seared tuna, sweet salad	
24.- Shrimps, avocado, white radish	
20.- Chicken Caesar salad	
22.- Shrimp Caesar salad	
16.- Vegetarian Caesar salad	

LES PLATEAUX GOURMANDS À PARTAGER

Version terre	
Sumibiyaki	caille
Tarutaru	boeuf
Sashimi	veau
Version mer	
Sumibiyaki	octopus
Tarutaru	saumon
Sashimi	Saint-Jacques
Version fraîcheur 	
Sumibiyaki	okonomiyaki
Tarutaru	avocat
Sashimi	légumes
Version terroir 	
Assortiment de charcuterie fine et de fromages affinés	

GOURMET PLATTERS TO SHARE

18.- From land	
<i>p. pers.</i>	Sumibiyaki quail
	Tarutaru beef
	Sashimi veal
18.- From the sea	
<i>p. pers.</i>	Sumibiyaki octopus
	Tarutaru salmon
	Sashimi Scallops
14.- Pure freshness	
<i>p. pers.</i>	Sumibiyaki okonomiyaki,
	Tarutaru avocado
	Sashimi vegetables
16.- Country-style	
<i>p. pers.</i>	Assorted cooked meats & seasonal ripened cheeses

Servis de 12h. à 23h.

 Plat signature /  Végétarien / **GF** Sans Gluten

Served from noon to 11.00 pm

 Signature dish /  Vegetarian / **GF** Gluten free

DÉCOUVERTES GOURMANDES

GOURMET DISCOVERIES

POUR LES BECS À SUCRE

Assortiment de mignardises

Macaron, financier, tartelette, chocolat et nage de fruit

Glaces et sorbets suisses de l'Artisan Glacier

en pot individuel de 135 ml

Glaces

Elaborées avec de la crème fraîche et du beurre provenant d'une laiterie artisanale vaudoise. Le lait et le sucre sont issus de l'agriculture suisse.

Café
Caramel beurre salé
Chocolat noir
Vanille Bourbon

Sorbets

Les sorbets « plein fruit » sont élaborés à partir de fruits sélectionnés et cueillis à maturité.

Abricot
Framboise
Citron
Passion

FOR THOSE WITH A SWEET TOOTH

12.- **Assorted seasonal delicacies**
Macaroon, almond cake, tartelet, chocolate & diced fresh fruit in syrup

6,50 **Ice-cream and sorbet from Artisan Glacier** in an individual pot of 135ml

Ice cream

Traditionally made with fresh cream and butter from a local Swiss creamery. The milk and sugar come from Swiss agriculture.

6,50
Coffee
Salted butterscotch
Dark Chocolate
Vanilla

Sorbets

Sorbets are made with selected fruits, hand-picked at maturity.

Apricot
Raspberry
Lemon
Passion fruit

 Servis de 12h. à 23h.
 Végétarien / **GF** Sans Gluten

 Served from noon to 11.00 pm
 Vegetarian / **GF** Gluten free

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: Viandes: Bœuf, veau, EU – Caille, volaille, EU – Charcuterie, EU/Suisse
Poissons: Saumon, Ecosse – Thon, Indonésie – Octopus, Espagne – Saint-Jacques, EU – Homard, Canada

COUNTRIES OF ORIGIN: Meat: Beef, veal, EU – Quail, poultry, EU – Cooked meats, EU/Switzerland
Fish: Salmon, Scotland – Tuna, Indonesia – Octopus, Spain – Scallops, EU – Lobster, Canada

CHAMPAGNES

	1dl	Bt.	Mgm
Laurent Perrier La Cuvée	18.-	100.-	190.-
Laurent Perrier Rosé	22.-	135.-	260.-
Laurent Perrier Ultra-Brut		135.-	
Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut Nature <i>Exclusivité!</i>	24.-	165.-	
Laurent Perrier Millésimé		135.-	
Laurent Perrier Grand Siècle		210.-	
Kir Royal	19.-		
Cassis, framboise, mûre			
Blackcurrant, raspberry, blackberry			

VINS PÉTILLANTS SPARKLING WINES

	1dl	Bt.
Prosecco DOC Ca' di Pietra	9.-	58.-
Mauler Cordon Or brut	9.-	58.-

VINS WINES

Blancs / Whites

	1dl	Bt. 5dl	Bt.
Chasselas Gouttes d'or, Caves du Prieuré	8.-		48.-
Chardonnay Château d'Auvernier	9.-		52.-
Bogle Vineyards (USA)	8.-		48.-
Chardonnay fut de chêne Domaine Saint-Sébastien	11.-	45.-	68.-
Pinot Gris Domaine Chambleau	10.-		54.-
Mâcon-Verzé Domaine de la Denante (F)	10.-		54.-
Pouilly Fumé Mademoiselle de T (F)	12.-		65.-
Chablis Domaine Fèvre	12.-		65.-
Elixir Du Prieur Caves du Prieuré	11.-		68.-

Rosés / Rosés

	1dl	Bt. 5dl	Bt.	Mgm
Pink Flamingo IGP Camargues (F)	8.-		36.-	
Œil-de-Perdrix Domaine Chambleau	9.-	36.-	50.-	
Love By Léoube Château Léoube, Côtes de Provence (F)			54.-	98.-

VINS WINES

Rouges / Reds

1dl ^{Bt.} 5dl Bt.

Pinot Noir Goutte d'or, Caves du Prieuré	9.-	38.-	52.-
Pinot Noir fut de chêne Domaine Saint-Sébastien « Graf Zeppelin » Domaine La Grillette	14.-	44.-	92.-
Gamaret-Garanoir « Métissage » Domaine Chambleau	11.-		68.-
Malbec-Merlot « Les Palins/Les Clous » Domaine La Grillette		44.-	70.-
Merlot « Baiocco » Guido Brivio	10.-		54.-
La Demoiselle D'Haut-Peyrat Château Peyrat Fourthon, Haut Médoc (F)	12.-		65.-
Apostata Tempranillo (ESP)	9.-		52.-
Cabernet Sauvignon Bogle Vineyards (USA)	9.-		50.-

BIÈRES

BEERS

Bt.

Heineken	25cl	10.-
Leffe blonde	33cl	10.-
Leffe Brune / Brown	33cl	10.-
Asahi	33cl	10.-
Kirin	33cl	10.-
Corona	33cl	10.-
Desperado	33cl	10.-
BFM Bière Suisse / Swiss Beer (La Meule, La Cuivrée et La Torpille)	33cl	10.-
Dr. Gab's «Houleuse» Blanche / White	33cl	10.-
Dr. Gab's «Ténébreuse» Brune / Dark	33cl	10.-
Dr. Gab's «Saison barrique»	33cl	11.-
Musa Blonde Bière à partager / Beer to share	75cl	27.-
Musa Ambrée Bière à partager / Beer to share	75cl	27.-
Feldschloessen sans alcool / alcohol-free	33cl	10.-
Dr. Gab's Cidre / Cider	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

Menthe, jus de citron vert, sucre roux, jus de pomme, soda
Mint, lime juice, brown sugar, apple juice, soda

Exotic side

Ananas, mangue, goyave, passion, jus de citron vert, framboises
Pineapple, mango, guava, passion, lime juice, raspberries

Ocimum basilicum

Fraises, basilic, jus de citron vert, canneberge
Strawberries, basil, lime juice, cranberry

Cérémonie japonaise

Thé froid matcha, sirop de gingembre, jus de citron vert, limonade
Matcha ice-tea, ginger syrup, lime juice, lemonade

SHORT DRINKS

CHF 16.-

Flor de Don Juan

Basilic, téquila, liqueur de sureau St. Germain, sucre, jus de citron
Basil, tequila, St. Germain elderflower liqueur, sugar, lemon juice

Pink me up

Tomates cerises, rhum, basilic, sirop d'orgeat, jus de citron vert, jus d'olive
Cherry tomatoes, Rum, basil, orgeat syrup, lime juice, olive juice

Perfect Lady

Gin, crème de pêche, jus de citron vert, blanc d'œuf
Gin, peach cream, lime juice, egg white

Boulevardier expresso

Bourbon, Vermouth rouge, Campari
Bourbon, red Vermouth, Campari

The red army

Framboises, vodka framboises, Cointreau, jus de citron vert, sucre, crème de framboise
Raspberries, vodka raspberry, Cointreau, lime juice, sugar, raspberry cream

LONG DRINKS

CHF 20.-

Orchard Breeze

Vodka, liqueur de sureau St. Germain, Sauvignon Blanc, jus de pomme, jus de citron vert
Vodka, St. Germain elderflower liqueur, Sauvignon Blanc, apple juice, lime juice,

Gin Atomic

Basilic, gin, liqueur de sureau St. Germain, jus de citron vert, lemon bitters, tonic
Basil, gin, St. Germain elderflower liqueur, lime juice, bitter lemon, tonic water

Rum Swizzle

Rhum blanc, Falernum, jus de citron vert, sucre, Angostura Bitters
White rum, Falernum, lime juice, sugar, Angostura Bitters

Russian Spring Punch

Framboises fraîches, vodka, crème de framboise, crème de cassis, jus de citron vert, sucre, champagne
Fresh raspberries, vodka, raspberry cream, blackcurrant cream, lime juice, sugar, champagne

Watermelon Man

Vodka, liqueur de pastèque, sirop de pastèque, jus de citron vert, limonade, soda
Vodka, watermelon liqueur, watermelon syrup, lime juice, lemonade, soda

Carribbean Colada

Rhum blanc et brun, liqueur d'ananas, sirop coco, sirop passion, jus d'orange
White and brown rum, pineapple liqueur, coconut syrup, passion fruit syrup, orange juice

Beetle Jeuse

Menthe, Chartreuse verte, vodka, jus de pomme, sirop passion
Mint, Chartreuse verte, vodka, apple juice, passion fruit syrup

SPRITZ EN VARIATIONS

CHF 16.-

Apérol Spritz

Apérol, soda, Prosecco

Apérol, soda, Prosecco

Pimm's

Pimm's N°1, menthe, jus de citron vert, concombre, fraises, orange, limonade

Pimm's N°1, mint, lime juice, cucumber, strawberries, orange, lemonade

Ginger Spritz

Liqueur de gingembre, ginger beer, jus de citron vert, Prosecco

Ginger liqueur, ginger beer, lime juice, Prosecco

Sunshine Superman

Mescal ou gin, jus de citron vert, Apérol, crème de pamplemousse, Prosecco

Mescal or Gin, lime juice, Apérol, grapefruit cream, Prosecco

Hugo on the Waves

Vodka, liqueur de sureau St. Germain, liqueur de pamplemousse, jus de citron vert, concombre, menthe, Prosecco

Vodka, St. Germain elderflower liqueur, lime juice, cucumber, mint, Prosecco

Marigold Spritz

Téquila, crème de pêche, Tonic

Tequila, peach cream, Tonic water

Watermelon & Elderflower Spritz

Liqueur de pastèque, liqueur de sureau St. Germain, soda, Prosecco

Watermelon liqueur, St. Germain elderflower liqueur, soda, Prosecco

SPRITZ SANS ALCOOL

CHF 14.-

Lemonade Spritz

Menthe, jus de citron vert, sucre, soda

Mint, lime juice, sugar, soda

APÉRITIFS / APERITIVES

	<i>Vol.</i>	<i>4cl</i>
Appenzeller	29	8.-
Suze	20	8.-
Cynar	16.5	8.-
Campari	23	8.-
Martini rouge, blanc / red, white	15	8.-
Martini dry	18	8.-
Martini rosé	14.4	8.-
Porto rouge, blanc / red, white	19.5	8.-
Porto Presidential 20 ans / aged 20 years	20	10.-
Pimm's	25	8.-
Averna	29	8.-
Antica formula	16.5	8.-

	<i>Vol.</i>	<i>2cl</i>
Pastis «Larusée»	45	10.-
Pastis 51, Ricard	45	8.-
Absinthe «Kübler»	53	10.-
Absinthe «Larusée» bleu / blue	55	12.-
Absinthe «Larusée» verte / green	65	12.-

SPIRITUEUX / SPIRITS

ARMAGNAC

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

COGNAC

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

CALVADOS

Vol.

4cl

Château de Breuil - 15 ans / aged 15 years	41	16.-
- 20 ans / aged 20 years	41	16.-

GIN

Vol.

4cl

Accompagnement / Mixers CHF 2.-

Suggestions: Fever Tree Tonic, Lemon, Ginger beer, Ginger Ale and Mediterranean tonic

Bombay Sapphire	40	16.-
Star of Bombay	47.5	17.-
Tanqueray	43.1	16.-
Tanqueray Ten	47.3	17.-
Hendrix's	41.4	17.-
Xellent	40	17.-
Botanist	46	17.-
Monkey 47	47	18.-
Jinzu	41.3	18.-

RHUM

Vol.

4cl

Accompagnement / Mixers CHF 2.-

Havana Club Especial	40	16.-
Havana Club Anejo 3 ans / aged 3 years	40	16.-
Havana Club Anejo 7 ans / aged 7 years	40	17.-
Ron Plantation XO	40	19.-
Bacardi carta blanca	40	16.-
Diplomatico	40	17.-
Diplomatico 2002	40	19.-
Don Papa	40	16.-
Myers's	40	16.-
Ron Zacapa 23 ans / aged 23 years	40	19.-
Ron Zacapa X.O	40	22.-
Cachaça	40	15.-
Trois Rivières	40	16.-
Trois Rivières - VSOP	40	18.-
Kirk and Sweeny 12 ans / aged 12 years	40	18.-

TEQUILA

Vol.

4cl

Patron Silver	40	17.-
Espolon Blanco	40	16.-
Espolon Reposado	40	16.-

VODKA

Vol.

4cl

Absolut	40	14.-
poire, framboise, pêche, citron, vanilla		
pear, raspberry, peach, lemon, vanilla		
Cîroc	40	16.-
Grey Goose	40	17.-
Xellent	40	17.-
Crystal head	40	18.-
Belvedere	40	17.-
Beluga Noble	40	17.-
Beluga Transatlantic	40	18.-
Smirnoff Gold	40	16.-

WHISKIES & MALTS

Vol.

4cl

BLENDED DELUXE		
Chivas Regal 12 ans / aged 12 years	40	16.-
J.W Black Label	40	16.-
IRISH WHISKEY		
Bushmills 10 ans / aged 10 years	40	17.-
BOURBON & TENNESSEE WHISKEY		
Maker's Mark	45	17.-
Jack Daniel's - Single Barrel	43	18.-

WHISKIES & MALTS

Vol.

4cl

SINGLE MALT SCOTCH

Speyside

Macallan Amber 12 ans / aged 12 years	40	16.-
Glenfiddich 12 ans / aged 12 years	40	17.-

Islay

Lagavulin 16 ans / aged 16 years	40	19.-
---	----	------

North Highland

Glenmorangie 10 ans / aged 10 years	40	17.-
Oban 14 ans / aged 14 years	43	18.-

South Highland

Dalwhinnie 15 ans / aged 15 years	43	17.-
--	----	------

SWISS WHISKY

Säntis Malt	40	16.-
--------------------	----	------

JAPANESE WHISKY

Akashi	40	17.-
Hibiki	40	20.-

LIQUEURS

Vol.

4cl

Cointreau	40	11.-
Amaretto	28	11.-
Frangelico	20	11.-
Kalhúa	20	11.-
Fernet Branca	40	11.-
Fernet Branca Menta	40	11.-
Get 27	21	11.-
Bailey's	17	11.-
Passoa	17	11.-
Sambuca	40	11.-
Limoncello	25	11.-
Crème d'Orange	20	11.-

EAUX-DE-VIE

Vol.

4cl

Poire William	37.5	12.-
Framboise	40	12.-
Abricot	37.5	12.-
Marc de Dôle	41	12.-
Vielle Prune Morin VSOP	41	12.-
Prunelle de Bourgogne	35	12.-
Damassine	40	16.-

GRAPPA

Vol.

4cl

Di Amarone Della Valpolicella	41	12.-
Grappa Di Moscato	43	16.-
Grappa Di Barolo	43	16.-

CAFÉS / COFFEES

Nos spécialités de café sont également servies en version décaféinée.

All of our coffees are also available decaffeinated.

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

CHOCOLATS / CHOCOLATES

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

THÉS & INFUSIONS / TEAS & INFUSIONS

« DAMMANN FRÈRES » CHF 7.-

Thés en feuilles servis en théière de 4dl
Loose leaves 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 black 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 rose, 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 FRÈRES » 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

Nuit à Versailles

Thé vert, bergamote, kiwi, pêche jaune, fleur d'oranger, fleurs de violette

Green tea, bergamote, kiwi, yellow peach, orange blossom, violet flower

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 FRÈRES » 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

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS

Henniez Verte ou Bleue / sparkling or still	5dl	7.-
Evian	5dl	7.-
S. Pellegrino	5dl	7.-
Perrier	3.3dl	7.-
Sirop Monin en accompagnement / With Monin fruit syrup		1.-

SOFT DRINKS

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

JUS & NECTARS GRANINI / JUICES & NECTARS

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