

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
APERITIFS	12
Spiritueux / Spirits	13
WHISKIES & MALTS	14
LIQUEURS	15
EAUX DE VIE	16
Cafés / Coffees	16
Chocolats / Chocolates	16
Thés et infusions / Teas and infusions	17
Eaux minérales / Mineral waters	20
SOFT DRINKS	20
Jus & Nectars / Juices & Nectars	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 & 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

L'IODE

Noix de Saint-Jacques

gratinées, saveurs soja-parmesan

Moules géantes gratinées au beurre d'herbes et moelleux tomate

Demi-homard dans sa coque, GF

fruits exotiques et mayonnaise yuzu

Crevettes roses sur lit de salade, GF

crème acidulée et guacamole

Saumon fumé d'Écosse en sashimi

financiers citrons et algues

Thon en tartare mi-cuit

sauce soja wasabi et caviar Avruga

A TASTE OF THE SEA...

25.- **Scallops** au gratin, in their shell, with a touch of soy & parmesan

20.- **Jumbo mussels** au gratin in herb butter & tomato coulis

32.- **Half-lobster** served in the shell, GF

exotic fruit & yuzu mayonnaise

24.- **Prawns** on a bed of salad, GF

sour cream & guacamole

24.- **Scottish smoked salmon** sashimi,

lemon & seaweed sponge cake

26.- **Just-seared tuna tartar**

soy-wasabi sauce & Avruga caviar

LES CLASSIQUES

La salade César au poulet (B)

Végétarienne (V)

Club sandwich au poulet

Végétarien, les légumes grillés (V)

Burger de bœuf suisse

Végétarien, steak de Quinoa (V)

Lobster roll (homard)

Le tartare de bœuf (B)

Pour nos sandwiches : frites twister, salade et sauce en accompagnement

THE CLASSICS

20.- **Chicken Caesar salad** (B)

16.- Vegetarian (V)

24.- **Chicken club sandwich**

20.- Vegetarian : grilled vegetables (V)

28.- **Swiss beef burger**

24.- Vegetarian : quinoa steak (V)

34.- **Lobster roll**

36.- **Beef tartar** (B)

To accompany our sandwiches : Twister French fries, salad & sauce

Servis de 12h. à 23h.

(B) Plat signature / (V) Végétarien / GF Sans Gluten

Served from noon to 11.00 pm

(B) Signature dish / (V) Vegetarian / GF Gluten free

DÉCOUVERTES GOURMANDES

GOURMET DISCOVERIES

POUR SE RÉCHAUFFER

Crème de coco et ananas, crabe et fruit de la passion
Espuma de volaille au beurre de truffe et pilon de poulet
Soyeux de champignons meringue au parmesan et poivre citronné

Mini-baguette grillée en accompagnement

LES PLATEAUX GOURMANDS À PARTAGER (DÈS 2 PERS.)

VERSION TERRE

Tartare, mini burger, espuma de volaille au beurre de truffe

VERSION MER

Saumon fumé d'Ecosse en sashimi, moules géantes gratinées au beurre d'herbes, crème de coco et ananas au crabe et fruit de la passion

VERSION FRAÎCHEUR

Mini club sandwich végétarien, burger végétarien, soyeux de champignons, meringue au parmesan



VERSION TERROIR

Assortiment de charcuterie fine et de fromages affinés, condiments et pains



TO WARM YOU UP

- 24.- **Coconut cream**, pineapple & crab soup with passion fruit
- 18.- **Truffle-butter flavoured chicken espuma** & chicken drumstick
- 18.- **Light mushroom soup**, parmesan & lemon-flavoured pepper meringue

Garnish : grilled mini-baguette

GOURMET PLATTERS TO SHARE (FROM 2 PERS.)

18.- FROM LAND

p. pers.

Tartar, mini burger, truffle-butter flavoured chicken espuma

18.- FROM THE SEA

p. pers.

Scottish smoked salmon sashimi, jumbo mussels au gratin in herb butter, coconut cream & crab soup with passion fruit

14.- ALL VEGETABLE

p. pers.

Mini vegetarian club sandwich, vegetarian burger, light mushroom soup, parmesan & lemon-flavoured pepper meringue



16.- COUNTRY-STYLE

p. pers.

Assortiment of cured meats & ripened cheeses, pickles & breads



Servis de 12h. à 23h.

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

Served from noon to 11.00 pm

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

LES ORIGINES: **Vianades:** Bœuf, EU – Volaille, Suisse – Charcuterie, EU **Poissons:** Saint-Jacques, Crabe, Canada – Moules, Nouvelle-Zélande – Homard, USA – Crevettes, Thaïlande – Saumon, Ecosse – Thon, Indonésie

COUNTRIES OF ORIGIN: **Meat:** Beef, EU – Poultry, Switzerland – Cured meats, EU **Fish:** Scallops, Crab, Canada – Mussels, New Zealand – Lobster, USA – Shrimps, Thailand – Salmon, Scotland – Tuna, Indonesia

DÉCOUVERTES GOURMANDES

GOURMET DISCOVERIES

POUR LES BECS À SUCRE

Assortiment de mignardises

Macaron, financier, tartelette, chocolat et nage de fruit

12.-

FOR THOSE WITH A SWEET TOOTH

Assorted seasonal delicacies

Macaroon, almond cake, tartelet, chocolate & diced fresh fruit in syrup

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

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.

Coffee
Salted butterscotch
Dark Chocolate
Vanilla

6,50

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

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.-	62.-
Pinot Gris Domaine Chambleau	10.-		54.-
Mâcon-Verzé Domaine de la Denante (F)	10.-		54.-
Pouilly Fumé Domaine Bouchot Regain (F)	10.-		54.-
Chablis Domaine Fèvre	12.-		65.-
Elixir Du Prieur Caves du Prieuré	11.-		62.-

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	8.-
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 «Ipanema»	33cl	10.-
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

— LÉGER ET ACIDULÉ / LIGHT AND SOUR —

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

MILLE ET UNE COLLINES

— DOUX ET ÉPICÉ / SWEET AND SPICY —

Thé noir aux épices, jus de citron, sirop de miel, limonade
Spiced black ice-tea, lemon juice, honey syrup, lemonade

MOCK'TÄI

— DOUX ET FRUITÉ / SWEET AND FRUITY —

Menthe fraîche, jus d'ananas, jus de citron, sirop d'orgeat
Fresh mint, pineapple juice, lemon juice, orgeat syrup

SHORT DRINKS

CHF 16.-

SERENDIPITY

– DOUX ET FRUITÉ / SWEET AND FRUITY –

Menthe fraîche, calvados, jus de pomme, sirop de sucre, champagne
Mint, calvados, apple juice, sugar syrup, champagne

COLD WINTER WARMER SOUR

– DOUX ET ÉPICÉ / SWEET AND SPICY –

Miel, vodka, Bénédictine, jus de citron, blanc d'œuf
Honey, vodka, Bénédictine, lemon juice, egg white

HONEY BADGER

– DOUX ET ÉPICÉ / SWEET AND SPICY –

Romarin frais, bourbon, Chartreuse verte, sirop de gingembre, sirop de miel, jus de citron, bitter lemon
Rosemary, bourbon, Chartreuse verte, ginger syrup, honey syrup, lemon juice, bitter lemon

LOVELIGHT

– PUISSANT ET AMER / STRONG AND BITTER –

Cognac VSOP, Campari, vermouth rouge, sirop de cannelle, chocolat bitter
Cognac VSOP, Campari, red vermouth, cinnamon syrup, chocolate bitter

THE LAST WORD

– PUISSANT ET HERBACÉ / STRONG AND HERBAL –

Gin, Chartreuse verte, liqueur Maraschino, jus de citron
Gin, Chartreuse verte, Maraschino liqueur, lemon juice

NUCLEAR DAÏQUIRI

– PUISSANT ET HERBACÉ / STRONG AND HERBAL –

Rhum Overproof, Chartreuse verte, Falernum, jus de citron
Overproof rum, Chartreuse verte, Falernum, lemon juice

LONG DRINKS

CHF 20.-

AUTUMN PUNCH

– DOUX ET FRUITÉ / SWEET AND FRUITY –

Fruit de la passion frais, vodka, sirop fruit de la passion, jus de poire, jus de citron, champagne
Fresh passion fruit, vodka, passion fruit syrup, pear juice, lemon juice, champagne

WINTER PUNCH

– DOUX ET ÉPICÉ / SWEET AND FRUITY –

Rhum cubain, Cognac VSOP, Falernum, thé noir aux épices, jus de citron, sirop de sucre
Cuban rum, Cognac VSOP, Falernum, spiced black ice-tea, lemon juice, sugar syrup

PISCO PUNCH

– FRUITÉ ET ÉPICÉ / FRUITY AND SPICY –

Clous de girofle, Pisco, jus d'ananas, jus d'orange, jus de citron, sirop de sucre, champagne
Cloves, Pisco, pineapple juice, orange juice, lemon juice, sugar syrup, champagne

CIDER KICK

– ACIDULÉ ET ÉPICÉ / SOUR AND SPICY –

Citronnelle fraîche, calvados, Falernum, jus de citron, sirop d'érable, cidre
Lemongrass, calvados, Falernum, lemon juice, maple syrup, cider

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.-

	<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 - XO	40	28.-

CALVADOS

Vol.

4cl

Château de Breuil - 15 ans / aged 15 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.-
Hendrick's	41.4	17.-
Deux Frères	40	18.-
Botanist	46	17.-
Monkey 47	47	18.-

RHUM

Vol.

4cl

Accompagnement / Mixers CHF 2.-

Havana Club Anejo 7 ans / aged 7 years	40	17.-
Ron Plantation XO	40	19.-
Diplomatico	40	17.-
Don Papa	40	16.-
Ron Zacapa 23 ans / aged 23 years	40	19.-
Ron Zacapa X.O	40	22.-
Trois Rivières	40	16.-
Trois Rivières - VSOP	40	18.-

TEQUILA

Vol.

4cl

Patron Silver	40	17.-
Espolon Blanco	40	16.-
Espolon Reposado	40	16.-
Patron Café	40	17.-
Mescal	45	17.-

VODKA

Vol.

4cl

Absolut	40	14.-
poire, framboise, vanilla		
pear, raspberry, vanilla		
Cîroc	40	16.-
Grey Goose	40	17.-
Belvedere	40	17.-
Beluga Noble	40	17.-
Beluga Transatlantic	40	18.-

WHISKIES & MALTS

Vol.

4cl

BLENDED DELUXE		
Chivas Regal 12 ans / aged 12 years	40	16.-
J.W Black Label	40	16.-
Blue Label	40	28.-
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.-
Aberlour	40	17.-

Islay

Lagavulin 16 ans / aged 16 years	40	19.-
Caol Ila 12 ans / aged 12 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.-
--	----	------

JAPANESE WHISKY

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.-

EAUX-DE-VIE

Vol.

4cl

Poire William	37.5	12.-
Framboise	40	12.-
Abricot	37.5	12.-
Vielle Prune Morin VSOP	41	12.-
Prunelle de Bourgogne	35	12.-
Vieux marc de Chambleau	43	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.-
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.-