

# WAVES

SKY LOUNGE BAR



## SOMMAIRE / TABLE OF CONTENT

|   |    |
|---|----|
| <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>MOCKTAILS</b>                                  | 9  |
| <b>COCKTAILS</b>                                  | 10 |
| <b>APERITIFS</b>                                  | 12 |
| <b>Spiritueux / Spirits</b>                       | 12 |
| <b>WHISKIES &amp; MALTS</b>                       | 14 |
| <b>LIQUEURS</b>                                   | 15 |
| <b>EAUX DE VIE</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 & 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

|   |   |
|---|---|
| <b>Thon mi-cuit et sucrine</b>          | Ⓟ |
| <b>Crevettes, avocat et radis blanc</b> | Ⓟ |
| <b>La César</b> au poulet               | Ⓟ |
| aux crevettes                           |   |
| végétarienne                            | 🌿 |

### FRESH-FLAVOURED SALADS

|  |   |
|--|---|
| 22.- <b>Seared tuna, sweet salad</b>       | Ⓟ |
| 24.- <b>Shrimps, avocado, white radish</b> | Ⓟ |
| 20.- Chicken <b>Caesar salad</b>           | Ⓟ |
| 22.- Shrimp <b>Caesar salad</b>            | Ⓟ |
| 16.- Vegetarian <b>Caesar salad</b>        | 🌿 |

### LES PLATEAUX GOURMANDS À PARTAGER

|   |               |   |
|---|---------------|---|
| <b>Version terre</b>  |               |   |
| <b>Sumibiyaki</b>   | caille        |   |
| <b>Tarutaru</b>   | boeuf         |   |
| <b>Sashimi</b>  | veau          |   |
| <b>Version mer</b>  |               |   |
| <b>Sumibiyaki</b>   | octopus       |   |
| <b>Tarutaru</b>   | saumon        |   |
| <b>Sashimi</b>  | Saint-Jacques |   |
| <b>Version fraîcheur</b>                                      |               | 🌿 |
| <b>Sumibiyaki</b>   | okonomiyaki   |   |
| <b>Tarutaru</b>   | avocat        |   |
| <b>Sashimi</b>  | légumes       |   |
| <b>Version terroir</b>  |               | Ⓟ |
| <b>Assortiment de charcuterie fine et de fromages affinés</b> |               |   |

### GOURMET PLATTERS TO SHARE

|   |             |   |
|---|-------------|---|
| 36.- <b>From land</b>                                       |             |   |
| <b>Sumibiyaki</b>   | quail       |   |
| <b>Tarutaru</b>   | beef        |   |
| <b>Sashimi</b>  | veal        |   |
| 36.- <b>From the sea</b>                                    |             |   |
| <b>Sumibiyaki</b>   | octopus     |   |
| <b>Tarutaru</b>   | salmon      |   |
| <b>Sashimi</b>  | Scallops    |   |
| 28.- <b>Pure freshness</b>                                  |             | 🌿 |
| <b>Sumibiyaki</b>   | okonomiyaki |   |
| <b>Tarutaru</b>   | avocat      |   |
| <b>Sashimi</b>  | vegetables  |   |
| 32.- <b>Country-style</b>                                   |             | Ⓟ |
| <b>Assorted cooked meats &amp; seasonal ripened cheeses</b> |             |   |

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

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

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

## VINS PÉTILLANTS SPARKLING WINES

|                                   | <i>1dl</i> | <i>Bt.</i> |
|-----------------------------------|------------|------------|
| <b>Prosecco DOC Ca' di Pietra</b> | 9.-        | 58.-       |
| <b>Mauler Cordon Or brut</b>      | 9.-        | 58.-       |

# VINS WINES

## Blancs / Whites

|   | 1dl  | Bt. 5dl | Bt.  |
|---|------|---------|------|
| <b>Chasselas</b><br>Gouttes d'or, Caves du Prieuré  | 8.-  |         | 48.- |
| <b>Chardonnay</b><br>Château d'Auvernier            | 9.-  |         | 52.- |
| Bogle Vineyards (USA)                               | 8.-  |         | 48.- |
| <b>Chardonnay barrique</b><br>Domaine Bouvet-Jablot | 11.- |         | 50.- |
| <b>Pinot Gris</b><br>Domaine Chambleau              | 10.- |         | 54.- |
| <b>Pouilly Fumé</b><br>Domaine Bouchot Regain (F)   | 10.- |         | 54.- |
| <b>Chablis</b><br>Domaine Fèvre                     | 12.- |         | 65.- |

## Rosés / Rosés

|  | 1dl  | Bt. 5dl | Bt.  | Mgm |
|--|------|---------|------|-----|
| <b>Œil-de-Perdrix</b><br>Domaine Chambleau                     | 9.-  | 36.-    | 50.- |     |
| <b>Love By Léoube</b><br>Château Léoube, Côtes de Provence (F) | 10.- | 54.-    | 98.- |     |

# VINS WINES

## *Rouges / Reds*

1dl    Bt. 5dl    Bt.

### **Pinot Noir**

Goutte d'or, Caves du Prieuré

9.-    38.-    52.-

### **Pinot Noir**

« Graf Zeppelin » Domaine La Grillette

14.-    92.-

### **Gamaret-Garanoir**

« Métissage » Domaine Chambleau

11.-    68.-

### **Merlot**

« Baiocco » Guido Brivio

10.-    54.-

### **Apostata**

Tempranillo (ESP)

9.-    52.-

### **Cabernet Sauvignon**

Bogle Vineyards (USA)

9.-    50.-

# BIÈRES

## BEERS

*Bt.*

|  |      |      |
|--|------|------|
| <b>Heineken</b>  | 25cl | 8.-  |
| <b>Leffe blonde</b>  | 33cl | 10.- |
| <b>Asahi</b>   | 33cl | 10.- |
| <b>Desperados</b>  | 33cl | 10.- |
| <b>BFM Bière Suisse / Swiss Beer</b> (La Meule, La Cuivrée et La Torpille) | 33cl | 10.- |
| <b>Dr. Gab's</b> «Houleuse» <b>Blanche / White</b>                         | 33cl | 10.- |
| <b>Dr. Gab's</b> «IPA»   | 33cl | 10.- |
| <b>Feldschloessenchen</b> sans alcool / alcohol-free                       | 33cl | 10.- |



# MOCKTAILS SIGNATURE WAVES

CHF 14.-

(CHF 20.- avec 5 cl de Gin ou Vodka)

## BLOODY GASPACHO

– REVIGORANT ET ÉPICÉ / REVIVING AND SPICY –

Concombre, basilic frais, ail, vinaigre balsamique, jus de tomate, jus de citron vert,  
Tabasco, poivre et sel

Cucumber, fresh basil, garlic, balsamic, tomato juice, lime juice, Tabasco, salt and pepper

## PASSION LIBATION

– LÉGER ET ACIDULÉ / LIGHT AND SOUR –

Fruits rouges sauvages, fruit de la passion, menthe fraîche, eau pétillante, Tonic

Wild berries, passion fruit, fresh mint, sparkling and Tonic Water

## EXOTICA (FROZEN)

– FRAIS ET FRUITÉ / FRESH AND FRUITY –

Mangue, litchi, fruit de la passion, crème de coco

Mango, lychee, passion fruit, coconut cream

## ICE ME

– LÉGER ET FRUITÉ / LIGHT AND FRUITY –

Thé vert au jasmin, kiwi, sirop d'orgeat

Jasmin green tea, kiwi, almond syrup

# COCKTAILS SIGNATURE WAVES

## **SURFER'S SPRITZ**

CHF 16.-

— LÉGER ET EXOTIQUE / LIGHT AND EXOTIC —

Liqueur de fleur de sureau Saint Germain, rhum infusé à la citronnelle et à la noix de coco,  
Prosecco, menthe fraîche, infusion de camomille

Elderflower liqueur, lemongrass and coconut infused rum, Prosecco wine, fresh mint,  
camomile cold brew

## **TÊTE DE MULE**

CHF 20.-

— FRUITÉ ET ÉPICÉ / FRUITY AND SPICY —

Mezcal San Cosme Espadin infusé au piment Jalapeño, mangue, jus de citron vert,  
sirop d'agave, bière au gingembre

Jalapeño infused Mezcal San Cosme Espadin, mango, lime juice,  
agave syrup, ginger beer

## **GOLDFINGER**

CHF 16.-

— FRUITÉ ET EXOTIQUE / FRUITY AND EXOTIC —

Scotch Whisky Johnnie Walker Black, fruit de la passion, vanille naturelle,  
sirop de cannelle, Bitters d'orange

Johnnie Walker Black Scotch Whisky, passion fruit, vanilla, cinnamon syrup,  
Orange Bitters

## **A SPARKLING INSPIRATION**

CHF 20.-

— FRAIS ET FRUITÉ / FRESH AND FRUITY —

Absolut Vodka infusée à la vanille, fruits rouges sauvages, menthe fraîche,  
Champagne Laurent-Perrier Brut, parfumé à l'Absinthe bleue Larusée

Vanilla infused Absolut Vodka, wild berries, fresh mint, Laurent-Perrier Brut Champagne  
perfumed with blue Absinthe Larusée

## **SPIRIT OF TIKAL**

CHF 20.-

— PUISSANT ET AROMATIQUE / STRONG AND AROMATIC —

Rhum Zacapa 23 ans, Martini Rouge, Licor 43, Bitters de Tabac et Chocolat  
Zacapa 23 yo Rum, Red Martini, 43 Licor, Chocolate and Tobacco Bitters

## WAVESRIA

CHF 16.-

— LÉGER ET FRUITÉ / LIGHT AND FRUITY —

Liqueur d'abricotine, Licor 43, Martini rouge, vin rosé, limonade et fruits  
Apricot Swiss Liqueur, 43 Licor, Red Martini, rosé wine, lemonade and fruits

## SAPPHIRE ANTIQUE

CHF 20.-

— PUISSANT ET AMER / STRONG AND BITTER —

Gin Bombay Sapphire, Falernum d'Absinthe, Vermouth Antica Formula, Old Fashioned bitters  
Bombay Sapphire Gin, Absinthe Falernum, Antica Formula Vermouth, Old Fashioned bitters

## THE WATERFALL

CHF 20.-

FRUITÉ ET DÉSALTÉRANT / FRUITY AND THIRST QUENCHER

Tequila Espolon Reposado, jus de citron vert, pastèque, basilic frais, ginger ale  
Espolon Reposado Tequila, lime juice, watermelon, fresh basil, ginger ale

## RUMBULLION

CHF 20.-

FRUITÉ ET ACIDULÉ / FRUITY AND SOUR

Rhum Havana Club 3 ans, Aperol, mangue, ananas, pamplemousse, sirop d'orgeat  
Havana Club 3 yo Rum, Aperol, mango, pineapple, grapefruit, almond syrup

## TIKIMAN STYLE

CHF 20.-

DOUX ET FRUITÉ / SWEET AND FRUITY

Rhum Havana Club 3 ans et Brugal Anejo, liqueur d'abricotine, Licor 43, fruit de la passion  
Havana Club 3 yo and Brugal Anejo Rum, Apricot Swiss liqueur, 43 Licor, passion fruit

**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.**

## APÉRITIFS / APERITIVES

|  | <i>Vol.</i> | <i>4cl</i> |
|--|-------------|------------|
| <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>Porto rouge, blanc / red, white</b>           | 19.5        | 8.-        |
| <b>Porto Presidential 20 ans / aged 20 years</b> | 20          | 10.-       |
| <b>Pimm's</b>                                    | 25          | 8.-        |
| <b>Averna</b>                                    | 29          | 8.-        |

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

## SPIRITUEUX / SPIRITS

### ARMAGNAC

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

### COGNAC

|                           | <i>Vol.</i> | <i>4cl</i> |
|---------------------------|-------------|------------|
| <b>Rémy Martin - VSOP</b> | 40          | 16.-       |
| <b>Martell - VS</b>       | 40          | 22.-       |
| <b>Hennessy - XO</b>      | 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

|                        |      |      |
|------------------------|------|------|
| <b>Bombay Sapphire</b> | 40   | 16.- |
| <b>Star of Bombay</b>  | 47.5 | 17.- |
| <b>Tanqueray</b>       | 43.1 | 16.- |
| <b>Tanqueray Ten</b>   | 47.3 | 17.- |
| <b>Hendrick's</b>      | 41.4 | 17.- |
| <b>Deux Frères</b>     | 40   | 18.- |
| <b>Botanist</b>        | 46   | 17.- |
| <b>Monkey 47</b>       | 47   | 18.- |
| <b>Gin Mare</b>        | 40   | 18.- |

## RHUM

Vol.

4cl

Accompagnement / Mixers CHF 2.-

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

## TEQUILA

Vol.

4cl

|                             |    |      |
|-----------------------------|----|------|
| <b>Patron Silver</b>        | 40 | 17.- |
| <b>Espolon Blanco</b>       | 40 | 16.- |
| <b>Espolon Reposado</b>     | 40 | 16.- |
| <b>Patron Café</b>          | 40 | 17.- |
| <b>Mescal Cosme Espadin</b> | 45 | 17.- |

## VODKA

Vol.

4cl

|                             |    |      |
|-----------------------------|----|------|
| <b>Absolut</b>              | 40 | 14.- |
| poire, framboise, vanille   |    |      |
| pear, raspberry, vanilla    |    |      |
| <b>Cîroc</b>                | 40 | 16.- |
| <b>Grey Goose</b>           | 40 | 17.- |
| <b>Belvedere</b>            | 40 | 17.- |
| <b>Beluga Noble</b>         | 40 | 17.- |
| <b>Beluga Transatlantic</b> | 40 | 18.- |

## WHISKIES & MALTS

Vol.

4cl

|  |    |      |
|--|----|------|
| <b>BLENDED DELUXE</b>                      |    |      |
| <b>Chivas Regal 12 ans / aged 12 years</b> | 40 | 16.- |
| <b>J.W Black Label</b>                     | 40 | 16.- |
| <b>Blue Label</b>                          | 40 | 28.- |
| <b>BOURBON &amp; TENNESSEE WHISKEY</b>     |    |      |
| <b>Maker's Mark</b>                        | 45 | 17.- |
| <b>Jack Daniel's - Single Barrel</b>       | 43 | 18.- |

## WHISKIES & MALTS

Vol.

4cl

### SINGLE MALT SCOTCH

#### Speyside

|  |    |      |
|--|----|------|
| <b>Macallan Amber</b> 12 ans / aged 12 years | 40 | 16.- |
| <b>Glenfiddich</b> 12 ans / aged 12 years    | 40 | 17.- |
| <b>Aberlour</b>                              | 40 | 17.- |

#### Islay

|   |    |      |
|---|----|------|
| <b>Lagavulin</b> 16 ans / aged 16 years | 40 | 19.- |
| <b>Caol Ila</b> 12 ans / aged 12 years  | 40 | 19.- |

#### North Highland

|  |    |      |
|--|----|------|
| <b>Glenmorangie</b> 10 ans / aged 10 years | 40 | 17.- |
| <b>Oban</b> 14 ans / aged 14 years         | 43 | 18.- |

#### South Highland

|  |    |      |
|--|----|------|
| <b>Dalwhinnie</b> 15 ans / aged 15 years | 43 | 17.- |
|--|----|------|

### JAPANESE WHISKY

|                       |    |      |
|-----------------------|----|------|
| <b>Hibiki harmony</b> | 40 | 20.- |
|-----------------------|----|------|

## LIQUEURS

Vol.

4cl

|                      |    |      |
|----------------------|----|------|
| <b>Cointreau</b>     | 40 | 11.- |
| <b>Amaretto</b>      | 28 | 11.- |
| <b>Frangelico</b>    | 20 | 11.- |
| <b>Kahlúa</b>        | 20 | 11.- |
| <b>Fernet Branca</b> | 40 | 11.- |
| <b>Get 27</b>        | 21 | 11.- |
| <b>Bailey's</b>      | 17 | 11.- |
| <b>Passoa</b>        | 17 | 11.- |
| <b>Sambuca</b>       | 40 | 11.- |
| <b>Limoncello</b>    | 25 | 11.- |
| <b>Grand Marnier</b> | 40 | 11.- |

## EAUX-DE-VIE

Vol.

4cl

|                                 |      |      |
|---------------------------------|------|------|
| <b>Poire Williams</b>           | 37.5 | 12.- |
| <b>Framboise</b>                | 40   | 12.- |
| <b>Abricot</b>                  | 37.5 | 12.- |
| <b>Vieille Prune Morin VSOP</b> | 41   | 12.- |
| <b>Prunelle de Bourgogne</b>    | 35   | 12.- |
| <b>Vieux Marc de Chambleau</b>  | 43   | 16.- |

## GRAPPA

Vol.

4cl

|                                      |    |      |
|--------------------------------------|----|------|
| <b>Di Amarone Della Valpolicella</b> | 41 | 12.- |
| <b>Grappa Di Moscato</b>             | 43 | 16.- |
| <b>Grappa 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>Capuccino</b>   | 7.-  |
| <b>Café viennois</b>   | 7.-  |
| <b>Irish coffee</b> <i>whisky irlandais et crème / Irish whiskey and cream</i> | 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 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

|  |       |     |
|--|-------|-----|
| <b>Henniez</b> Verte ou Bleue / sparkling or still     | 5dl   | 7.- |
| <b>Evian</b>   | 5dl   | 7.- |
| <b>S. 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 ou Fraise / Strawberry or 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           | 3dl   | 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, Ginger Ale, Mediterranean | 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.- |