

# 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. Les billets de CHF 1000.- ne sont pas acceptés.  
Prices in CHF, all taxes included. 1000 CHF banknotes are not accepted



Hotel Beaulac



BWP Hotel Beaulac  
Password: hotelbeulac



hotelbeulac

# DÉCOUVERTES GOURMANDES

## GOURMET DISCOVERIES

### SELECTION DE TAPAS

#### **Tartare de filet de bœuf façon asiatique (150gr)**

*Avocat, gingembre, ponzu et croustillant de sarrazin*

#### **Y Cromesquis de Provolone fumé**

#### **Ceviche de dorade et moules (80gr)**

*Pickles de champignons, espuma de houmous et maïs Chulpi*

#### **Croustillant de gambas au basilic (6 pièces)**

*Aïoli éphémère*

#### **Y Panisse aux fines herbes et salsa verde crémeuse**

#### **Dumpling de porc et crevettes «Maison»**

*sauce légère au piment chinois*

#### **Bao au filet de bœuf sauce laquée**

#### **Assortiment de charcuterie**

#### **Assiette de fromage**

#### **Y Assiette de frites au parmesan et truffe**

Servis de 12h. à 23h.

 Plat signature  Végétarien  Végan  Sans gluten

### SELECTION OF TAPAS

#### 32.- **Asian style beef tartare (150 gr)**

*Avocado, ginger, ponzu & buckwheat crisp*

#### 14.- **Smoked Provolone cheese fritters**

#### 19.- **Sea bream & mussel ceviche (80gr)**

*Pickled mushrooms, hummous & Chulpi corn*

#### 22.- **Crispy King Prawns with basil (6 pieces)**

*Whipped aioli sauce*

#### 12.- **Fried chickpea sticks with herb mayonnaise**

#### 16.- **Homemade pork & shrimp dumplings**

*served with Chinese chilli sauce*

#### 21.- **Bao buns filled with beef fillet stir fry**

#### 14.- **Assorted cured meats platter**

#### 16.- **Assorted cheese platter**

#### 16.- **Parmesan and truffle French fries**

Served from noon to 11.00 pm

 Signature dish  Vegetarian  Vegan  Gluten free

# DÉCOUVERTES GOURMANDES

## GOURMET DISCOVERIES

### LES SALADES FRAÎCHEURS

**Salade César** *au poulet  
aux crevettes  
végétarienne*



### FRESH-FLAVOURED SALADS

20.- *Chicken* **Caesar salad**  
22.- *Shrimp* **Caesar salad**  
16.- *Vegetarian* **Caesar salad**



### LES CLASSIQUES

**Burger carnivore**  
*tomate, salade et sauce teriyaki*



**Burger de quinoa**

**Katsusando au poulet**  
*sandwich japonais au poulet pané,  
choux blanc et ketchup de pommes  
caramélisées*

### THE CLASSICS

28.- **Beef burger with tomato, salad  
and teriyaki sauce**

22.- **Quinoa burger**

24.- **Chicken Katsusando**  
*Japanese style sandwich with  
breaded chicken, shredded  
white cabbage & apple ketchup*



### POUR LES BECS À SUCRE



**Poire pochée**  
*crémeux aux 5 épices,  
émulsion à la Williamine*



**Brownie au chocolat noir**  
*noix de pécan & compotée de fruits rouges*



**Churros à l'essence de citron**  
*sauce chocolat praliné*



**Assiette de 4 mignardises**  
*façon café gourmand*

### FOR THOSE WITH A SWEET TOOTH

14.- **Poached pear**  
*5-spices cream, "Williamine"  
emulsion*

16.- **Dark chocolate brownie**  
*with pecans & red berry compote*

11.- **Lemon-flavoured churros**  
*chocolate and praline sauce*

12.- **Assortment of 4 small sweets**



Servis de 12h. à 23h.

Plat signature Végétarien Végan Sans gluten

Served from noon to 11.00 pm

Signature dish Vegetarian Vegan Gluten free

# DÉCOUVERTES GOURMANDES

## GOURMET DISCOVERIES

POUR LES BECS À SUCRE

FOR THOSE WITH A SWEET TOOTH

### Glaces et sorbets suisses de l'Artisan Glacier

en pot individuel de 135 ml

### Ice-cream and sorbet from Artisan Glacier

in an individual pot of 135ml

#### 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

*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  Végan  Sans gluten

Served from noon to 11.00 pm

 Vegetarian  Vegan  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.-		
<i>Cassis, framboise, mûre</i>			
<i>Blackcurrant, raspberry, blackberry</i>			

## 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 <sup>Bt.</sup> 5dl Bt.

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

## Rosés / Rosés

1dl <sup>Bt.</sup> 5dl Bt. Mgm

<b>Œil-de-Perdrix</b> Domaine Chambleau	9.-	36.-	50.-
<b>Love By Léoube</b> Château Léoube, Côtes de Provence (F)	10.-	54.-	98.-

# VINS

## WINES

### *Rouges / Reds*

1dl    Bt. 5dl    Bt.

<b>Pinot Noir</b> Goutte d'or, Caves du Prieuré	9.-	38.-	52.-
<b>Pinot Noir</b> « Graf Zeppelin » Domaine La Grillette	14.-		92.-
<b>Gamaret-Garanoir</b> « Métissage » Domaine Chambleau	11.-		68.-
<b>Merlot</b> « Baiocco » Guido Brivio	10.-		54.-
<b>Apostata</b> Tempranillo (ESP)	9.-		52.-
<b>Cabernet Sauvignon</b> 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> <b>sans alcool / alcohol-free</b>	33cl	10.-



# MOCKTAILS SIGNATURE WAVES

CHF 14.-

(CHF 20.- avec 5 cl d'alcool)

## ESTIU

— LÉGÈRE AMERTUME ET FRUITÉ / SLIGHTLY BITTER AND FRUITY —

Sirop Bitter, jus d'ananas, sirop de fraise, jus de citron, Perrier  
Bitter syrup, pineapple juice, strawberry syrup, lemon juice, Perrier

## FRESH PEACH

— FRAIS ET DÉSALTÉRANT / FRESH AND THIRST-QUENCHING —

Purée de pêche, thé vert menthe, jus de citron, sirop d'orgeat  
Peach purée, green mint tea, lemon juice, orgeat syrup

## HOP-LA

— FRAIS ET RAFRAÎCHISSANT / FRESH AND REFRESHING —

Thé froid citron, feuilles de menthe, jus de citron, sirop de vanille  
Lemon iced tea, mint leaves, lemon juice, vanilla syrup

## BANDICOOT

— DOUX ET FRUITE / SWEET AND FRUITY —

Jus de mangue, jus de pomme, feuilles de menthe, purée de fraise, jus de citron  
Mango juice, apple juice, mint leaves, strawberry purée, lemon juice

**ESTIU** — Campari

**FRESH PEACH** — Rhum Havana

**HOP-LA** — Vodka Vanille Absolut

**BANDICOOT** — Tequila Blanche

# COCKTAILS SIGNATURE WAVES

CHF 20.-

## CIDER SPRITZ

— FRUITÉ ET PÉTILLANT / FRUITY AND SPARKLING —

Gin Beefeater, Apérol, Rinquinquin, liqueur fruit de la passion, cidre, Absinthe

Gin Beefeater, Aperol, Rinquinquin, passion fruit liquor, cider, Absinth

## TORTUGA

— ACIDULÉ ET DÉSALTÉRANT / SOUR AND THIRST-QUENCHING —

Rhum Jamaïcain Myer's, jus de fruit de la passion, crème de coco, balsamique pomme

Jamaïcain Myer's Rum, passion fruit juice, coco cream, apple balsamic

## LYCHEE SPRITZ

— FRUITÉ ET PÉTILLANT / FRUITY AND SPARKLING —

Gin Beefeater, liqueur de litchi, feuilles de menthe, Ginger Ale, Prosecco

Gin Beefeater, lychee liquor, mint leaves, Ginger Ale, Prosecco

## HARA – KIRI

— FRAIS ET DÉSALTÉRANT / FRESH AND THIRST-QUENCHING —

Bourbon, Choya Plum, sirop de miel, jus de pamplemousse, jus de citron

Bourbon, Choya Plum, honey syrup, grapefruit juice, lemon juice

## FULL MOON

— SUCRÉ ET LÉGÈREMENT FUMÉ / SWEET AND SLIGHTLY SMOKED —

Mezcal infusé coriandre, sirop de pastèque, jus de citron, Angostura citron

Cilantro infused mezcal, watermelon syrup, lemon juice, lemon Angostura

## BALSA'MULE

— ACIDULÉ ET RAFFRAÎCHISSANT / SOUR AND REFRESHING —

Vodka rhubarbe, balsamique framboise, Ginger Beer

Rhubarb Vodka, raspberry balsamic, Ginger Beer

# COCKTAILS SIGNATURE WAVES

CHF 20.-

## LA FÉE CACHÉE

– PUISSANT ET FRAIS / STRONG AND FRESH –

Cognac, Falernum Absinthe Larusée, jus de citron, feuilles de menthe, sirop de sucre, Absinthe  
Cognac, Falernum Absinth Larusée, lemon juice, mint leaves, sugar syrup, Absinth

## CEREJA

– SUCRÉ ET FRUITÉ / SWEET AND FRUITY –

Rhum Havana 7 years, liqueur de melon, sirop de sucre, jus de pomme, purée de cerise, Bitter Creole  
Rum Havana 7 years, melon liquor, sugar syrup, apple juice, cherry purée, Creole Bitter

## ROSE DÉSIR

– EFFERVESCENT ET LÉGÈRE AMERTUME / SPARKLING AND SLIGHTLY BITTER –

Campari, liqueur fruit de la passion, sirop de rose, jus de citron, Champagne Laurent-Perrier Brut  
Campari, passion fruit liquor, rose syrup, lemon juice, Laurent-Perrier Brut Champagne

## LE GASPACHO

– ÉPICÉ / SPICY –

Jus de tomate, Vodka Absolut, poivron rouge, concombre, ail et oignon, sel et poivre, balsamic framboise  
Tomato juice, Vodka Absolut, red pepper, cucumber, garlic and onion, salt & pepper, raspberry balsamic

## COCKTAIL DU MOMENT

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> poire, framboise, vanille pear, raspberry, vanilla	40	14.-
<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>Cappuccino</b>	7.-
<b>Café viennois</b>	7.-
<b>Irish coffee</b> whisky irlandais et crème / Irish whiskey and cream	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.-