

# SUNSET BAR

---

CARTE DES METS & DES BOISSONS

10h - 12h



## PETIT DÉJEUNER TARDIF

*LATE BREAKFAST*

Corbeille du boulanger (viennoiseries, beurre & confiture) 15  
Servie avec une boisson chaude à choix & un jus d'orange frais  
*Baker's basket : mini French pastries, butter & jam*  
*Served with one hot drink of your choice & one fresh orange juice*

# A PARTAGER

12h - 23h

Portion de frites <i>Portion of French fries</i> <i>Portion Pommes Frites</i>			7
Houmous aux haricots coco & épices Tandoori Croûtons à l'huile d'olive <i>White bean hummus with Tandoori spices   Olive oil croûtons</i> <i>Hummus mit Kokosbohnen &amp; Tandoori-Gewürzen   Croûtons mit Olivenöl</i>			12
Tomme artisanale à l'ail des ours <i>Tomme cheese with wild garlic</i> <i>Tomme mit Bärlauch</i>			13
Croquettes de jalapeños au fromage   Chutney de mangue <i>Jalapeño cheese croquettes   Mango chutney</i> <i>Jalapeno-Krokette mit Käse   Mango-Chutney</i>	5 pièces		19
Ardoise de saumon fumé & blinis   Fromage frais au citron <i>Plate of smoked salmon &amp; blinis   Lemon cream cheese</i> <i>Geräucherter Lachs auf Schieferplatte &amp; Blinis   Frishkäse mit Zitrone</i>			23
Planchette de charcuterie suisse <i>Plate of Swiss charcuterie</i> <i>Aufschnittplatte</i>			22

# ENTRÉES

12h - 21h

Soupe de saison	15
<i>Seasonal soup</i> <i>Saison-Suppe</i>	
Meli-mélo de jeunes pousses	16
Crudités, œuf dur & croûtons	
<i>Mix of green salads   Raw vegetables, hard-boiled egg &amp; croûtons</i> <i>Gemischter Jungblattsalat   Rohkost, hartgekochtes Ei &amp; Croûtons</i>	
Terrine de foie gras au Cognac	28
Chutney d'oignons & brioche	
<i>Foie gras terrine with Cognac   Onion chutney &amp; brioche</i> <i>Foie Gras Terrine mit Cognac   Zwiebel-Chutney &amp; Brioche</i>	
Gravlax de saumon aux agrumes	23
Crème à l'aneth & baies roses	
<i>Salmon Gravlax with citrus fruits   Dill cream &amp; pink berries</i> <i>Graved Lachs mit Zitrusfrüchten   Dillcreme &amp; rosa Beeren</i>	

# PLATS

12h - 21h

## VÉGÉTARIENS

Ravioles artisanales du moment	34
<i>Hand-made seasonal ravioli</i> <i>Hausgemachte Ravioli</i>	
● Burger Végétarien, bun du Boulanger & pommes frites	34
Galette de légumes, fromage à raclette, rösti & mayonnaise aromatisée à la truffe	
<i>Veggie Burger &amp; French fries   Vegetable patty, Raclette cheese &amp; mayonnaise with truffle-flavoured oil</i> <i>Vegetarischer Burger &amp; Pommes frites   Gemüsepuffer, Raclettekäse &amp; Mayonnaise mit Trüffelaroma</i>	

## VIANDES

- Suprême de volaille rôti & jus au vin rouge** 39  
**Ecrasé de pommes de terre truffé & jeunes légumes**  
*Chicken breast fillet & red wine jus | Mashed potatoes with truffle & baby vegetables*  
*Gebratene Geflügelbrüstchen & Rotweinjus | Getrüffeltes Kartoffelpüree & kleines Gemüse*
- **Burger de bœuf, bun du Boulanger & pommes frites** 34  
**Fromage à raclette, rösti & mayonnaise aromatisée à la truffe**  
*Beef burger & French fries | Raclette cheese, rösti & mayonnaise with truffle-flavoured oil*  
*Rindfleischburger & Pommes frites | Raclettekäse, Rösti & Mayonnaise mit Trüffelaroma*
- **Tartare de bœuf à la moutarde du Moulin de Severy** 150g 36  
**Câpres, cornichons, oignons au vinaigre, toasts & pommes frites**  
*Beef tartar with Vaudoise mustard | Capers, pickles, pickled onions, toasts & French fries*  
*Rindstatar mit Waadtländer Senf | Kapern, Essiggurken, Essigzwiebeln, Toasts & Pommes Frites*
- Filet de parisienne de bœuf & jus corsé** 180g 45  
**Ecrasé de pommes de terre truffé & jeunes légumes**  
*Beef fillet & hearty jus | Mashed potatoes with truffle & baby vegetables*  
*Rinderfilet & herzhaftem Jus | Getrüffeltes Kartoffelpüree & kleines Gemüse*

## POISSONS

- Moules de bouchot & pommes frites** 700g 34  
**Beurre du Chef au vinaigre de Xérès**  
*Bouchot mussels & French fries | Chef's butter with Sherry vinegar*  
*Bouchot-Muscheln & Pommes Frites | Chef's Butter mit Sherry-Essig*
- Filets de perche Loë façon Meunière** 180g 46  
**Saladine, pommes frites & mayonnaise au curry**  
*Loë perch filets meunière | Small side salad, French fries & curry mayonnaise*  
*Eglifilets Loë nach Müllerinneckart | Kleiner Salat, Pommes frites & Curry-Mayonnaise*

● : Disponible jusqu'à 23h | Available until 11pm

**Provenances** - Bœuf, Porc, Poulet : Suisse | Canard : Hongrie  
Saumon : Pologne, Norvège | Perche : Suisse | Moules : France

Allergies & intolérances : Notre équipe se fera un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients de nos plats.

# DESSERTS

12h - 21h

Délice aux trois chocolats		14
<i>Triple Chocolate delight</i>		
<i>Drei Schokoladen Dessert</i>		
Sphère noix de coco & fruits exotiques		14
<i>Coconut &amp; exotic fruits sphere</i>		
<i>Sphäre mit Kokosnuss &amp; exotischen Früchten</i>		
Tiramisu traditionnel		12
<i>Traditional tiramisu</i>		
<i>Traditionelles Tiramisu</i>		
● Assortiment de mini-macarons	6 pièces	15
<i>Assortment of mini-macarons</i>		
<i>Mini-Macarons Mischung</i>		
● Cookie maison	1 pièce	6
<i>Homemade cookie</i>		
<i>Haugemachte Cookie</i>		
● Glace artisanale en gobelet	110ml	7
Chocolat, Caramel Fleur de sel, Vanille, Moka & Stracciatella		
<i>Chocolate, Caramel Fleur de sel, Vanilla, Mocha &amp; Stracciatella</i>		
<i>Schokolade, Karamell Fleur de sel, Vanille, Mokka &amp; Stracciatella</i>		
● Sorbet artisanal en gobelet	110ml	7
Framboise, Abricot du Valais, Fraise, Citron & Passion		
<i>Raspberry, Valais Apricot, Strawberry, Lemon &amp; Passion</i>		
<i>Himbeere, Aprikose aus dem Wallis, Erdbeere, Zitrone &amp; Passionsfrucht</i>		
Extra Chantilly		3
Extra Chocolat		3
Extra Alcool	2cl	6

● : Disponible jusqu'à 23h | Available until 11pm

Les prix sont en francs suisses - Services & TVA inclus

# CAFÉS & THÉS

Café   Espresso   Ristretto   Décaféiné	5
Verre de lait   <i>Glass of milk</i>	5
Chocolat chaud   <i>Hot chocolate</i> : Caotina ou Ovomaltine	6
Espresso Macchiato	6
Renversé   <i>Coffee &amp; milk</i>	6
Cappuccino	7
Double Espresso   Latte Macchiato	8
Théière Sirocco - Bio	7
Noirs	
Darjeeling   English Breakfast   Earl Grey   Black Chai   Ceylon Decaf	
Verts	
Japanese Sencha   Jade Oolong   Green Tropic	
Blanc	
White Peach	
Tisanes	
Rooibos Tangerine   Moroccan Mint   Piz Palù   Verbena   Red Kiss	

# MINÉRALES, JUS & SODAS

Henniez : Bleue   Verte   Rouge	50cl	6
Nectar de fruits Michel : Abricot   Ananas   Pêche	20cl	5
Jus de fruits Michel : Orange Premium   Tomate	20cl	5
Boisson fruitée Michel : Cranberry	20cl	5
Jus de fruits frais : Pamplemousse   Orange	20cl	7
Vivi Soda (BIO) : Pomme   Citron Gingembre	33cl	7
Coca Cola : Original   Zéro	33cl	6
Fanta   Sprite   Rivella : Rouge   Fusetea : Pêche   Citron	33cl	6
Orangina	25cl	6
Swiss Mountain Spring : Tonic   Bitter Lemon   Ginger Beer	20cl	7
Red Bull	25cl	8
Sanbittèr Rosso	10cl	6
Sirop Monin: Grenadine   Menthe   Citron   Pêche   Fraise   Framboise	30cl	2
Diabolo : Limonade Romanette & sirop Monin	30cl	4

# APÉRITIFS

Martini : Blanc   Rouge   Dry	4cl	8
Suze   Campari	4cl	9
Pastis Henri Bardouin	4cl	10
Kir au Chardonnay Romand - Cave Dizerens, Lavaux	10cl	9
Aperol Spritz   Hugo Spritz	20cl	16



# VINOTHÈQUE

## BLANCS

<b>Chardonnay Romand - A.O.C.</b> Cave Dizerens, Lavaux, Suisse	10cl	8	75cl	52
<b>St-Saphorin Le Louchy - A.O.C.</b> Cave des Rois, Lavaux, Suisse	10cl	9	70cl	54
<b>Petite Arvine - A.O.C.</b> Cave du Chatillon, Maurice Dussex, Saillon, Suisse	10cl	11	75cl	75

## ROSÉ

<b>Gamaret - Vins de Pays</b> Cave Dizerens, Lavaux, Suisse	10cl	8	75cl	52
--	------	---	------	----

## ROUGES

<b>Vignefol - Vins de Pays</b> Cave Dizerens, Lavaux, Suisse	10cl	8	75cl	52
<b>Château de Ricaud - Bordeaux Sup.</b> Domaine Alain Thienot, Cadillac, France	10cl	8	75cl	52
<b>Le Roselle - Ripasso Classico Sup.</b> Domaine Venti, Negrar, Italie	10cl	10	75cl	69

## PÉTILLANTS

<b>Chassel'ice</b> Cave des Rois, Lavaux, Suisse	10cl	8	75cl	52
<b>Prosecco Vallate Extra Dry</b> Vallate, Veneto, Italie	10cl	10	75cl	54
<b>Brut Réserve Cuvée</b>	10cl	18	75cl	120
<b>Rich</b>	10cl	23	75cl	140
<b>Rosé Carte Jaune</b> Champagne   Veuve Clicquot Ponsardin, Reims, France			75cl	165

# BIÈRES

## PRESSIONS

Heineken - Pression 5% - Pays-Bas	30cl	7	50cl	11
Panaché - Heineken & Romanette	30cl	7	50cl	11

## BOUTEILLES

Cardinal Spéciale - 5.2% - Suisse	33cl	7		
Le Déluge - IPA 7.2% - Brasserie du Haut-Lac, Vevey, Suisse	33cl	14		
L'Ambrouille - Ambrée 6.5% - Brasserie du Haut-Lac, Vevey, Suisse	33cl	14		
La Zéphyr - Blanche 6% - Brasserie du Haut-Lac, Vevey, Suisse	33cl	14		
Calanda 0.0% - Suisse	33cl	6		
Lola Bier IPA <0.5% - Allemagne	33cl	12		

# ALCOOL & DIGESTIFS

Gin Tanqueray	4cl	14	Amaretto	4cl	9
Vodka Absolut	4cl	14	Bailey's	4cl	9
Rhum Havana	4cl	14	Limoncello	4cl	9
Whisky Jack Daniel's	4cl	16	Grappa di Moscato	4cl	14
Tequila Don Julio	4cl	16			

## Accompagnement | Side drink 5

Sélectionnez un soda pour accompagner votre boisson :

*Select a soda with your drink:*

Coca-Cola, Swiss Mountain Spring, Sprite,  
Jus de fruit, Red Bull, Henniez

# COCKTAILS

Tiki Rita - Tequila ambré, triple sec, liqueur de vanille Citron vert, pamplemousse & sucre	20
Moscow Mule ou London Mule - Vodka ou Gin Ginger beer & jus de citron vert	18
Cosmopolitan - Vodka & Triple Sec Jus de cranberry & citron vert	17
Negroni - Gin, Campari & Vermouth rouge	16
Mojito - Rhum Brun Eau pétillante, sucre de canne, citron vert & menthe fraîche	18
Daiquiri - Rhum Blanc Jus de citron vert & sucre de canne Ou avec purée de fruit Monin : fraise, framboise, mangue, pêche ou fruit de la passion	18
Old Fashioned - Whisky Eau pétillante, sucre, zeste d'orange, Angostura & cerise à l'eau-de-vie	18
Whisky Sour - Jus de citron, blanc d'œuf, sucre, Angostura & cerise à l'eau-de-vie	18
Amaretto Sour - Jus de citron, blanc d'œuf & Angostura	18
SANS ALCOOL	
Virgin Mojito - Eau gazeuse, citron vert, menthe & sucre	15
Mojithé - Thé noir, citron vert, menthe & sucre	13
VirGin Tonic - Gin 0.0% & Swiss Mountain Spring Tonic	15
Virgin Negroni - Giselle 0.0% , Gin 0.0%, Sanbitter	16