

The background of the entire page is a repeating Art Deco pattern. It consists of a grid of diamond shapes formed by dark blue lines. Inside each diamond, there are concentric semi-circular arcs in a golden-yellow color. From the center of each arc, several thin dark blue lines radiate outwards, creating a fan-like or sunburst effect. The overall aesthetic is geometric and stylized.

SINATRA'S BAR

CARTE DES BOISSONS & DES METS

À PARTAGER

✓	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 & 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-Kroketten mit Käse Mango-Chutney</i>	5 pièces	19
	Crevettes croustillantes Sauce aigre-douce <i>Crispy shrimps Sweet & sour sauce</i> <i>Knusprige Krevetten Süß-saure Sauce</i>	5 pièces	21
	Ardoise de saumon fumé & blinis Fromage frais au citron <i>Plate of smoked salmon & blinis Lemon cream cheese</i> <i>Geräucherter Lachs auf Schieferplatte & Blinis Frishkäse mit Zitrone</i>		23
	Planchette de charcuterie suisse <i>Plate of Swiss charcuterie</i> <i>Aufschnittplatte</i>		22



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

Tous les prix sont en francs suisses - Services & TVA inclus

PLATS

✓ Soupe de saison	15	
<i>Seasonal soup Saison-Suppe</i>		
✓ Salade César	22	
Sucrine, poulet pané, oeuf, tomates, Parmesan & sauce aux anchois		
<i>Romaine Lettuce, crispy chicken, hard-boiled egg, tomatoes, Parmesan & anchovy sauce</i>		
<i>Römersalat, paniertes Hähnchen, hartgekochtes Ei, Tomaten, Parmesan & Sardellensauce</i>		
✓ Focaccina Burger & frites	28	
Galette de légumes, roquette, fromage à raclette, rösti & mayonnaise au curry		
<i>Focaccina burger & French fries Vegetable patty, arugula, raclette cheese, rösti & curry mayonnaise</i>		
<i>Focaccina Burger & Pommes frites Gemüsepuffer, Rucola, Raclettekäse, Rösti & Currymayonnaise</i>		
Burger de boeuf, bun du Boulanger & frites	32	
Fromage à raclette, rösti & mayonnaise à l'huile de truffe		
<i>Beef burger & French fries Raclette cheese, rösti & truffle oil mayonnaise</i>		
<i>Rindfleischburger & Pommes frites Raclettekäse, Rösti & Mayonnaise mit Trüffelöl</i>		
Burger de la semaine	26	
<i>Burger of the week</i>		
<i>Burger der Woche</i>		
Tartare de bœuf à la moutarde vaudoise du Moulin de Severy	150g	32
Câpres, cornichons, oignons au vinaigre & toasts		
<i>Beef tartar with Vaudoise mustard Capers, pickles, pickled onions & toasts</i>		
<i>Rindstatar mit Waadtländer Senf Kapern, Essiggurken, Essigzwiebeln & Toast</i>		
Noix de porc panée & gratinée au Cheddar		33
Pickles de jalapeños, oignons rouges, roquette & sauce pimentée		
<i>Breaded pork rump with a Cheddar cheese topping gratin</i>		
<i>Jalapeño pickles, red onions, arugula & chilli sauce</i>		
<i>Panierte & mit Cheddar überbackene Schweinsnuss</i>		
<i>Jalapeños-Pickles, rote Zwiebeln, Rucola & Chilisauce</i>		



✓ Proposition végétarienne ✓ Option végétarienne disponible

Provenances - Bœuf, Porc, Poulet : Suisse | Saumon : Pologne | Crevettes : Vietnam

DESSERTS

Tarte du moment		9
<i>Seasonal tart</i>		
<i>Jahreszeit Kuchen</i>		
Entremet du jour		11
<i>Dessert of the day</i>		
<i>Dessert des Tages</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>Hausgemachte Cookie</i>		
Glace artisanale en gobelet	110ml	7
Chocolat, Caramel Fleur de sel, Vanille, Moka & Stracciatella		
<i>Chocolate, Caramel Fleur de sel, Vanilla, Mocha & Stracciatella</i>		
<i>Schokolade, Karamell Fleur de sel, Vanille, Mokka & Stracciatella</i>		
Sorbet artisanal en gobelet	110ml	7
Framboise, Abricot du Valais, Fraise, Citron & Passion		
<i>Raspberry, Valais Apricot, Strawberry, Lemon & Passion</i>		
<i>Himbeere, Aprikose aus dem Wallis, Erdbeere, Zitrone & Passionsfrucht</i>		
Extra Chantilly		3
Extra Chocolat		3
Extra Alcool	2cl	6



SANS ALCOOLS

Henniez (50cl 75cl) Bleue Verte Rouge	+	6 8	Giselle Sweet & Sour +	15
			Giselle 0.0% , Bitter lemon ou Ginger Beer	
Jus de fruit Michel (20cl) Orange Tomate	+	5	Virgin Negroni	16
			Giselle 0.0% , Gin 0.0% , Sanbittèr	
Nectar de fruit Michel (20cl) Ananas Abricot Pêche	+	5	Virgin Mojito	15
			Eau gazeuse, citron vert, menthe & sucre	
Boisson fruitée Michel (20cl) Cranberry	+	5	Mojithé	13
			Thé noir, citron vert, menthe & sucre	
Jus de fruit frais (20cl) Orange Pamplemousse	+	7	Virgin Piña Colada	13
			Jus d'ananas & purée de coco	
Vivi Soda (BIO) (33cl) Schorle Pomme Citron Gingembre	+	7	Virgin Sunrise	13
			Jus d'ananas, d'orange, de pamplemousse, purée de passion & jus de cranberry	
Swiss Mountain Spring (20cl) Tonic Bitter Lemon Ginger Beer	+	7	Virgin Gin Tonic	15
			Gin 0.0% & Swiss Mountain Spring Tonic	
Rivella • Rouge (33cl)	+	6		
Coca-Cola • Original Zéro (33cl)		6	Bières	
Fanta Sprite Fusetea (33cl)		6	Calanda 0.0% (33cl) +	6
Orangina (25cl)		6	Panaché • Calanda 0.0% & Romanette +	7
Red Bull (25cl)		8	Lola Bier IPA <0.5% (33cl) +	12
Sanbittèr Rosso (10cl)		6		
Sirop (30cl)		2		
Grenadine Menthe Citron Pêche Fraise Framboise				
Diabolo (30cl)		4		
Romanette & sirop				



BIÈRES & APÉRITIFS

Boxer Old • Pression (30cl 50cl)	7	11	Le Déluge • IPA (33cl)	14
Boxer Blanche • Pression (30cl 50cl)	7	11	L'Ambrouille • Ambrée (33cl)	14
Panaché • Boxer & Romanette (30cl 50cl)	7	11	La Zéphyr • Blanche (33cl)	14
Cardinal Spéciale • Bouteille (33cl)	7		Brasserie du Haut-Lac, Vevey	
Martini • Blanc Rouge Dry (4cl)	8		Giselle Apéritif Naturel (4cl)	8
Campari Suze (4cl)	9		Lillet (6cl)	9
Spritz • Aperol Hugo Giselle Lillet	16		Cocchi Rosa Americano (4cl)	8
Kir au Chardonnay Romand	9		Cocchi Vermouth di Torino (4cl)	8
Porto Ramos Pinto • Tawny White (6cl)	9		Accompagnement Side drink	5
Pastis Henri Bardouin (4cl)	10		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	

DÉTILLANTS

Brut Réserve Cuvée (10cl 75cl)	18	120	Chassel'ice (10cl 75cl)	8	52
Rich (10cl 75cl)	23	140	Cave des Rois, Lavaux, Suisse		
Rosé Carte Jaune (75cl)		165	Prosecco Extra Dry (10cl 75cl)	10	54
Vintage brut (75cl)		200	Vallate, Veneto, Italie		
Brut Carte Jaune (37.5cl)		75			
Veuve Clicquot Ponsardin, Reims, France					
Blanc de Blancs (75cl)		135			
Maison Ruinart, Reims, France					



Tous les prix sont en francs suisses - Services & TVA inclus

Blancs

Chardonnay Romand • A.O.C. (10cl 75cl) Cave Dizerens, Lavaux, Suisse	8	52
St-Saphorin Le Louchy • A.O.C. (10cl 70cl) Cave des Rois, Lavaux, Suisse	9	54
Petite Arvine • A.O.C. (10cl 70cl) Cave du Chatillon, Valais, Suisse	11	75

Rosés

Gamaret • Vins de Pays (10cl 75cl) Cave Dizerens, Lavaux, Suisse	8	52
Love by Léoube • A.O.C. Vin Bio (10cl 75cl) Château Léoube, Côtes de Provence, France	10	65

Rouges

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



COCKTAILS

Tiki Rita	20	Kir Royal	21
Tequila ambré, triple sec, liqueur de vanille Citron vert, pamplemousse & sucre		Champagne & crème de cassis de Dijon	
Cablegram	20	Kir Impérial	21
Whisky Ginger Beer, citron vert & sucre		Champagne & crème de framboise de Dijon	
Monroe	18	Bellini	21
Gin au piment, triple sec Citron vert, fraise, basilic & blanc d'œuf		Champagne & purée de pêche Monin	
Gin Basil Smash	18	Rossini	21
Gin Basilic, citron & sucre		Champagne & purée de fraise Monin	
Negroni	16		
Gin, Campari & Cocchi Vermouth di Torino			
Mai Tai	20		
Rhum blanc & brun, triple sec Citron vert, sirop d'orgeat & menthe fraîche			
Cosmopolitan	17		
Vodka, triple sec Cranberry & citron vert			
Frozen Margarita	16		
Tequila, triple sec Citron vert & sucre			

Mojito, Moscow Mule, Amaretto Sour, Piña Colada, Caïpirinha, Daïquiri, Old Fashioned...
N'hésitez pas à demander à notre Barman votre cocktail préféré !



Tous les prix sont en francs suisses - Services & TVA inclus

ALCOOLS & DIGESTIFS

	4cl	70cl		4cl	50cl
Tanqueray	13	140	Deux Frères Dry Gin	+	23 350
Bombay Sapphire	13	140	Ibex • Gin au piment	+	15 185
Hendrick's Gin	15	200		4cl	70cl
Truffle Gin	25	400	Mintis Gin	15	200
			Clementine Cassis		
	4cl	70cl		4cl	70cl
Grey Goose	19	280	Jack Daniel's	16	160
Belvedere	17	270	Johnnie Walker black	16	180
Snow Leopard	19	290	Chivas Regal	16	185
Tequila Don Julio	16	240	Bourbon Four Roses	14	140
Pompero Aniversario • 25 ans	19	210	Glenmorangie	18	280
Zacapa • 23 ans	21	250			

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

	4cl	70cl		4cl	
Hennessy VSOP	16	240	Amaretto Disaronno Bailey's	9	
Hennessy XO	35	750	Limoncello della Costa d'Amalfi	9	
Hennessy Paradis Extra	85	2500	Jägermeister Cointreau	9	
Calvados	18	280	Absinthe Larusée Bleue	+	18
Sélection Cœur de Lion, Drouin			Vieille Prune Morin Père & Fils	14	
Bas-Armagnac • 12 ans	25	400	Abricotine Williamine Morand	+	14
Les Grands Assemblages, Darroze			Grappa di Moscato Marolo	14	
			Grappa di Barolo Marolo	16	



CAFÉS & THÉS

Café Espresso Ristretto Décaféiné	5
Verre de lait <i>Glass of milk</i>	5
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	6
Caotina Ovomaltine	
Espresso Macchiato	6
Renversé <i>Coffee & 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	

