



SINATRA'S BAR

CARTE DES METS & DES BOISSONS

À PARTAGER

✓ Portion de frites <i>Portion of French fries</i> <i>Portion Pommes Frites</i>		8
✓ Caviar d'aubergines Croûtons à l'huile d'olive <i>Aubergine caviar Olive oil croûtons</i> <i>Auberginenkaviar Croûtons mit Olivenöl</i>		14
✓ Tomme artisanale à la truffe d'été <i>Tomme cheese with summer truffle</i> <i>Tomme mit Sommertrüffel</i>		13
✓ Sticks de mozzarella panés Sauce andalouse au basilic <i>Crispy mozzarella sticks Andalous sauce with basil</i> <i>Panierte Mozzarella-Sticks Andalous Sauce mit Basilikum</i>	6 pièces	22
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 Fromage frais with lemon</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>		24



Provenances, allergies & intolérances

Notre équipe se fera un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients de nos plats & leur provenance.

✓	Salade de pois chiches		19
	Feta, concombre, olives Taggiasche, tomates cerises & persil		
	<i>Chickpea salad Feta cheese, cucumber, Taggiasche olives, cherry tomatoes & parsley</i>		
	<i>Kichererbsen-Salat Feta, Gurke, Taggiasche-Oliven, Kirschtomaten & Petersilie</i>		
✓	Salade César		23
	Sucrine, poulet pané, œuf dur, tomates cerises, Parmesan & sauce aux anchois		
	<i>Romaine Lettuce, crispy chicken, hard-boiled egg, cherry tomatoes, Parmesan & anchovy sauce</i>		
	<i>Römersalat, paniertes Hähnchen, hartgekochtes Ei, Tomaten, Parmesan & Sardellensauce</i>		
✓	Italian Club Sandwich & frites		28
	Focaccina, burrata, tomates fraîches & séchées, basilic & câpres		
	<i>Italian Club Sandwich & French fries Focaccina, burrata, fresh & dried tomatoes, basil & capers</i>		
	<i>Italienisches Club-Sandwich & Pommes frites Focaccina, Burrata, frische & getrocknete Tomaten, Basilikum & Kapern</i>		
	Burger de bœuf, bun du Boulanger & frites		34
	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 Burger der Woche</i>		
	Tartare de bœuf & huile aromatisée à la truffe blanche	150g	31
	Tomates séchées, roquette, câprons, copeaux de Parmesan & toasts		
	<i>Beef tartar with oil flavoured with white truffle Dried tomatoes, rocket, capers, Parmesan shavings & toasts</i>		
	<i>Rindstatar mit weissem Trüffel aromatisiertes Öl Getrocknete Tomaten, Rucola, Kapernäpfel, Parmesan & Toast</i>		
	Escalope de porc panée & gratinée au Cheddar		33
	Pickles de jalapeños, oignons rouges, roquette & sauce pimentée		
	<i>Breaded pork cutlet with a Cheddar cheese topping gratin</i>		
	<i>Jalapeño pickles, red onions, rocket & chilli sauce</i>		
	<i>Panierte & mit Cheddar überbackene Schweineschnitzel</i>		
	<i>Jalapeños-Pickles, rote Zwiebeln, Rucola & Chilisauce</i>		



DESSERTS

Tarte du moment		9
<i>Seasonal tart</i>		
<i>Jahreszeit Kuchen</i>		
Entremet glacé du jour		12
<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>Hausgemachter 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	+	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) Grenadine Menthe Citron Pêche Fraise Framboise		2			
Diabolo (30cl) Romanette & sirop		4			



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 :		
					<i>Select a soda with your drink:</i>		
					Coca-Cola, Swiss Mountain Spring, Sprite, Jus de fruit, Red Bull, Henniez		

DÉTILLANTS

La Cuvée Brut (10cl 75cl)	18		120	Chassel'ice (10cl 75cl)	8		52
Cuvée Brut Rosé (75cl)			165	Cave des Rois, Lavaux, Suisse			
Blanc de Blancs Brut Nature (75cl)			190	Prosecco Extra Dry (10cl 75cl)	10		54
Grand Siècle (75cl)			350	Vallate, Veneto, Italie			
La Cuvée Brut (37.5cl)			75				
Maison Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, France							



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
Château Landereau - A.O.C. Entre-deux-mers (10cl 70cl) Vignobles Baylet, Sadirac, France	9	54
Pinot Grigio (10cl 75cl) Istituto Agrario, San Michele All'Adige, Italie	10	68

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
Humagne Rouge • A.O.C. (10cl 75cl) Varone Vins, Philippe Varone, Sion, Suisse	12	85
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	Passion Fizz	21
Gin, Campari & Cocchi Vermouth di Torino		Champagne, Martini Extra Dry & purée de passion Monin	
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			
Création du moment	18		

Mojito, Moscow Mule, Amaretto Sour, Long Island, Piña Colada, Caïpirinha, 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 Palü Verbena Red Kiss	

