



# SINATRA'S BAR

---

CARTE DES METS & DES BOISSONS

✓ Portion de frites		8
<i>Portion of French fries</i>		
<i>Portion Pommes Frites</i>		
✓ Tomme artisanale de la Venoge aux noisettes		13
<i>Tomme cheese from Venoge with hazelnuts</i>		
<i>Tomme aus Venoge mit Haselnüssen</i>		
Crevettes croustillantes	5 pièces	21
Sauce aigre-douce		
<i>Crispy shrimps   Sweet &amp; sour sauce</i>		
<i>Knusprige Krevetten   Süß-saure Sauce</i>		
Tarama de la Maison Petrossian	100g	22
Toasts de seigle croustillants		
<i>Tarama Petrossian house   Crispy rye toast</i>		
<i>Tarama Petrossian-Haus   Roggen-Knäckebrot</i>		
Ardoise de saumon fumé & blinis		23
Fromage frais au citron		
<i>Plate of smoked salmon &amp; blinis   Fromage frais with lemon</i>		
<i>Geräucherter Lachs auf Schieferplatte &amp; Blinis   Frishkäse mit Zitrone</i>		
Planchette de charcuterie suisse		24
<i>Plate of Swiss charcuterie</i>		
<i>Aufschnittplatte</i>		

#### Provenances, allergies & intolérances

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

✓	Velouté de patates douces Lait de coco & gingembre <i>Sweet potato soup   Coconut milk &amp; ginger</i> <i>Süßkartoffelcremesuppe   Kokosmilch &amp; Ingwer</i>	15
✓	Salade César Sucrine, poulet pané, œuf dur, Parmesan & sauce aux anchois <i>Romaine Lettuce, crispy chicken, hard-boiled egg, Parmesan &amp; anchovy sauce</i> <i>Römersalat, paniertes Hähnchen, hartgekochtes Ei, Parmesan &amp; Sardellensauce</i>	23
✓	Wantans aux légumes & bouillon gingembre Pak choï, sésame & coriandre <i>Wantans with vegetables &amp; ginger broth   Pak choï, sesame &amp; coriander</i> <i>Wantans mit Gemüse &amp; Ingwerbrühe   Pakchoi, Sesam &amp; Koriander</i>	24
	Burger de bœuf, bun du Boulanger & frites Fromage à raclette, rösti & mayonnaise à l'huile aromatisée à la truffe <i>Beef burger &amp; French fries   Raclette cheese, rösti &amp; truffle oil mayonnaise</i> <i>Rindfleischburger &amp; Pommes frites   Raclettekäse, Rösti &amp; Mayonnaise mit Trüffelöl</i>	34
	Burger du moment & frites <i>Seasonal burger &amp; French fries   Saisonaler Burger &amp; Pommes frites</i>	dès 27
	Tartare de bœuf à la moutarde Câprons, cornichons, persil, ketchup & toasts <i>Beef tartar with mustard   Capers berries, pickles, parsley, ketchup &amp; toast</i> <i>Rindstatar mit Senf   Kapernäpfel, Gewürzgurken, Petersilie, Ketchup &amp; Toast</i>	150g 31

# DESSERTS

---

New York cheesecake & coulis de fruit de saison		13
<i>New York cheesecake &amp; seasonal fruit coulis</i>		
<i>New York Cheesecake &amp; Coulis aus Saisonfrüchten</i>		
Brownie fondant aux noix de pécan & crème anglaise vanille		9
<i>Pecan brownie &amp; vanilla custard</i>		
<i>Brownie mit Pekannüssen &amp; Vanillesauce</i>		
Assortiment de mini-macarons	6 pièces	15
<i>Assortment of mini-macarons</i>		
<i>Mini-Macarons Mischung</i>		
Cookie gourmand	1 pièce	6
<i>Gourmet cookie</i>		
<i>Gourmet-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

# SANS ALCOOLS

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

# BIÈRES & APÉRITIFS

Boxer Old • Pression (30cl   50cl)	+	7		11
Boxer Blanche • Pression (30cl   50cl)	+	7		11
Panaché • Boxer & Romanette (30cl   50cl)	+	7		11
Cardinal Spéciale • Bouteille (33cl)	+	7		

Le Déluge • IPA (33cl)				14
L'Ambrouille • Ambrée (33cl)				14
La Zéphyr • Blanche (33cl)				14
Brasserie du Haut-Lac, Vevey +				

Martini • Blanc   Rouge   Dry (4cl)				8
Campari   Suze (4cl)				9
Spritz • Aperol   Hugo   Giselle   Lillet				16
Kir au Chardonnay Romand				9
Porto Ramos Pinto • Tawny   White (6cl)				9
Pastis Henri Bardouin (4cl)				10

Giselle Apéritif Naturel (4cl)	+			8
Lillet (6cl)				9
Cocchi Rosa Americano (4cl)				8
Cocchi Vermouth di Torino (4cl)				8
Accompagnement   Side drink				5
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
Cuvée Brut Rosé (75cl)			165
Blanc de Blancs Brut Nature (75cl)			190
Grand Siècle (75cl)			350
La Cuvée Brut (37.5cl)			75
Maison Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, France			

Chassel'ice (10cl   75cl)	8		52
Cave des Rois, Lavaux, Suisse			
Prosecco Extra Dry (10cl   75cl)	10		54
Vallate, Veneto, Italie			

## BLANCS

<b>Chardonnay Romand • A.O.C.</b> (10cl   75cl) Cave Dizerens, Lavaux, Suisse	8	52
<b>St-Saphorin Le Louchy • A.O.C.</b> (10cl   70cl) Cave des Rois, Lavaux, Suisse	9	54
<b>Amigne de Vétroz 2 abeilles</b> (10cl   75cl) Cave de la Madeleine, Valais, Suisse	12	75
<b>Château Landereau • A.O.C. Entre-deux-mers</b> (10cl   70cl) Vignobles Baylet, Sadirac, France	9	54
<b>Pinot Grigio</b> (10cl   75cl) Istituto Agrario, San Michele All'Adige, Italie	10	68

## ROSÉS

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

## ROUGES

<b>Vignefol • Vins de Pays</b> (10cl   75cl) Cave Dizerens, Vaud, Suisse	8	52
<b>Equinox • A.O.C.   Vin Bio</b> (10cl   75cl) Domaine La Capitaine, Lavaux, Suisse	11	68
<b>Château de Ricaud • Bordeaux Sup.</b> (10cl   75cl) Domaine Alain Thienot, Cadillac, France	8	52
<b>Valpolicella Ripasso Superior</b> (10cl   75cl) Domaine Corte Moschina, Roncà, Vérone, Italie	10	69

# COCKTAILS

## SIGNATURE

- Candy Crush** • Comme un bonbon 100% cassis 20  
Mintis Gin Cassis, liqueur d'herbes alpines, crème de cassis de Dijon & citron
- Ice Spice** • Mélange glacial d'épices & piment 20  
Ibex Gin au piment, sirop d'épices maison, Pimm's, citron & Angostura
- Green Lantern** • Ambiance carnaval sous le soleil des tropiques 20  
Cachaça, Blue Curaçao, liqueur & sirop de sureau, purée de passion
- Royal Sour** • Inspiration vintage aux arômes à la fois doux, insolents & complexes 20  
Whiskey, Vieille Prune, liqueur de vanille, purée de fruits rouges, citron, sirop de sucre & blanc d'œuf
- Lemon Lovers** • Un dessert vraiment pas raisonnable mais tellement bon ! 21  
Vodka, Limoncello, Amaretto, lemon curd maison, citron & bâtonnet de meringue

## CLASSIQUES

- Mojito** 18  
Rhum, eau pétillante, citron vert, sucre & menthe
- Caïpirinha** 18  
Cachaça, citron vert & sucre
- Mai Tai** 20  
Rhum brun & blanc, Triple Sec, citron vert, sirop d'orgeat & menthe
- Piña colada** 18  
Rhum, purée de coco & nectar d'ananas
- Margarita** 16  
Tequila, Triple Sec, citron vert & sel
- Moscow mule** 18  
Vodka, ginger beer, citron vert
- Cosmopolitan** 17  
Vodka, Triple Sec, jus de cranberry & citron vert
- Espresso Martini** 18  
Vodka, liqueur de café, espresso, sucre

- Gin Basil Smash** 18  
Gin, basilic, citron & sucre
- Negroni** 18  
Gin, Campari & Cocchi Vermouth di Torino

## PÉTILLANTS

- Kir Royal** 21  
Champagne & crème de cassis de Dijon
- Kir Impérial** 21  
Champagne & crème de framboise de Dijon
- Bellini** 21  
Champagne & purée de pêche
- Rossini** 21  
Champagne & purée de fraise
- Passion Fizz** 21  
Champagne, Martini Extra Dry & purée de passion



# SPIRITUEUX

	4cl	70cl		4cl	50cl
Tanqueray	13	140	Deux Frères Dry Gin	+	23   350
Bombay Sapphire	13	140	lbex • 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 &amp; milk</i>	6
Cappuccino	7
Double Espresso   Latte Macchiato	8
Théière Sirocco • Bio	7
<b>Noirs</b>	
Darjeeling   English Breakfast   Earl Grey   Black Chai   Ceylon Decaf	
<b>Verts</b>	
Japanese Sencha   Jade Oolong   Green Tropic	
<b>Blanc</b>	
White Peach	
<b>Tisanes</b>	
Rooibos Tangerine   Moroccan Mint   Piz Palü   Verbena   Red Kiss   Camomille Orange Blossoms	