



SINATRA'S BAR

CARTE DES METS & DES BOISSONS

Ardoise de saumon fumé & blinis		24
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>		
Planchette de charcuterie suisse		24
Viande séchée, lard sec & jambon cru		
<i>Plate of Swiss charcuterie Dried meat, bacon & cured ham</i>		
<i>Aufschnittplatte Trockenfleisch, Trockenspeck & Rohschinken</i>		
✓ Tomme artisanale du moment		13
<i>Tomme cheese of the moment</i>		
<i>Gefüllte Tomme Käse</i>		
Crevettes croustillantes & sauce aigre-douce	5 pièces	21
<i>Crispy shrimps Sweet & 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>		
✓ Portion de frites & mayonnaise maison au sel fou de l'Île de Ré		9
<i>Portion of French fries & homemade mayonnaise with 'Sel fou' from Île de Ré</i>		
<i>Portion Pommes & hausgemachte Mayonnaise mit 'Sel fou' von der Île de Ré</i>		

Provenances, allergies & intolérances

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

PLATS

- ✓ Velouté de panais & éclats de marrons 16
Cream of parsnip soup & crushed chestnuts
Pastinakencremesuppe & Marronenstückchen
- ✓ Salade César 23
Sucrine, poulet pané, œuf dur, Parmesan & sauce aux anchois
Romaine Lettuce, crispy chicken, hard-boiled egg, Parmesan & anchovy sauce
Römersalat, paniertes Hähnchen, hartgekochtes Ei, Parmesan & Sardellensauce
- Burger de bœuf, bun du Boulanger & frites 36
Fromage à raclette, rösti & mayonnaise à l'huile aromatisée à la truffe blanche
Beef burger & French fries | Raclette cheese, rösti & truffle oil mayonnaise
Rindfleischburger & Pommes | Raclettekäse, Rösti & Mayonnaise mit Trüffelöl
- Burger du moment & frites dès 27
Seasonal burger & French fries
Saisonaler Burger & Pommes
- Tartare de bœuf & toasts 150g 32
Câprons, cornichons, persil, moutarde & ketchup
Beef tartar & toast | Capers berries, pickles, parsley, mustard & ketchup
Rindstatar & Toast | Kapernäpfel, Gewürzgurken, Petersilie, Senf & Ketchup
- ✓ Tagliatelles & crème de potimarron 28
Graines de courge & fromage de chèvre frais
Tagliatelle & pumpkin cream | Pumpkin seeds & fresh goat cheese
Tagliatelle & Kürbiscreme | Kürbiskerne & frischer Ziegenkäse

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 13
Crème brûlée with Madagascar vanilla
Crème brûlée mit Vanille aus Madagaskar

Mousse façon chocolat viennois 13
Chocolate mousse & whipped cream
Schokoladenmousse & Schlagsahne

KALAN ARTISTE GLACIER SUISSE

Glace artisanale bio 1 boule 5.50
Caramel pointe de sel, Vanille de Madagascar, Café, Chocolat au lait, Pistache
Caramel pointe de sel, Madagascar vanilla, Coffee, Milk chocolate, Pistachio
Karamell pointe de sel, Madagaskar-Vanille, Kaffee, Milchsokolade, Pistazie

Sorbet artisanal bio 1 boule 5.50
Chocolat extra noir 74%, Fraise, Abricot, Mangue Alphonso, Citron Basilic
Extra Dark Chocolate 74%, Strawberry, Apricot, Alphonso Mango, Lemon Basil
Extra dunkle Schokolade 74%, Erdbeere, Aprikose, Mango Alphonso, Zitrone Basilikum

Extra : Chantilly | 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	Passion Sour		15
			Giselle 0.0%, purée de passion, sirop de sureau, citron vert & blanc d'œuf		
Nectar de fruit Michel (20cl) Ananas Abricot Pêche	+	5	Basilico Berry		15
			Gin 0.0%, purée de fruits rouges, cranberry, sirop de basilic, citron & basilic		
Boisson fruitée Michel (20cl) Cranberry	+	5	Virgin Negroni		16
			Giselle 0.0% , Gin 0.0%, Sanbittèr		
Jus de fruit frais (20cl) Orange	+	7	Virgin Mojito		15
			Eau gazeuse, citron, menthe & sucre		
Vivi Soda (BIO) (33cl) Schorle Pomme Citron Gingembre	+	7	Virgin Piña Colada		13
			Jus d'ananas & purée de coco		
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			
Fanta Sprite Fusetea (33cl)		6			
Orangina (25cl)		6			
Red Bull (25cl)		8			
Sanbittèr Rosso (10cl)		6			
Sirop (30cl) Grenadine Menthe Citron Pêche Fraise Framboise Sureau		2			
Diabolo (30cl) Romanette & sirop		4			
			BIÈRES		
			Calanda 0.0% (33cl)	+	6
			Panaché • Calanda 0.0% & Romanette	+	7
			Lola Bier IPA <0.5% (33cl)	+	12

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		

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		

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

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

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
Amigne de Vétroz 2 abeilles (10cl 75cl) Cave de la Madeleine, Valais, Suisse	12	75
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, Vaud, Suisse	8	52
Equinox • A.O.C. Vin Bio (10cl 75cl) Domaine La Capitaine, Lavaux, Suisse	11	68
Château de Ricaud • Bordeaux Sup. (10cl 75cl) Domaine Alain Thienot, Cadillac, France	8	52
Valpolicella Ripasso Superior (10cl 75cl) Domaine Corte Moschina, Roncà, Vérone, Italie	10	69

COCKTAILS

SIGNATURE

- Velvet Dandy** • Un charme irrésistiblement fruité & doux 18
Cognac, crème de pêche, nectar de pêche, jus de citron & sirop de sureau
- Apple Jack** • L'alliance audacieuse entre la pomme & le Whiskey 18
Jack Daniel's, St-Germain, jus de pomme & jus de citron
- Cool Breeze** • Souvenir d'été rafraîchissant & agréable 18
Gin, St-Germain, concombre & jus de pomme
- Ginger Basil Storm** • Comme un Moscow Mule twisté au basilic 18
Vodka, Ginger Beer, citron vert, basilic & sucre
- Irish Amore** • Plaisir onctueux à savourer tel un dessert 18
Baileys, Kalhúa, café & sirop de caramel
- Oh my Deer !** • Aussi puissant que réconfortant pour finir en beauté ! 18
Gin infusé au sapin, liqueur de pain d'épices maison & liqueur d'abricot

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
Bas-Armagnac Laubade • 1992	30	450	Grappa di Barolo Marolo	16
Château de Laubade				

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 Chanoyu • Bio	7
Noirs	
English Breakfast Earl Grey Masala Chaï	
Verts	
Maojiang Love Mint Green Jasmine	
Tisanes	
Verbena Lemongrass Rooibos	
ENVIE D'UNE PAUSE GOURMANDE...	
Une accompagnement sucré à choix <i>A sweet treat of your choice</i>	6
Macarons (3 pièces)	
Cookie Gourmand	
Brownie aux noix de pécan	
Cake du moment	