



# SUNSET BAR

CARTE DES METS & DES BOISSONS

# CAFÉS & THÉS

Café   Espresso   Ristretto   Décaféiné	5
Café au lait   Espresso Macchiato	6
Cappuccino	7
Double Espresso   Latte Macchiato	8
Café glacé	6
Latte glacé	7
Verre de lait   <i>Glass of milk</i>	5
Chocolat chaud   <i>Hot cocoa</i> : Caotina ou Ovomaltine	6
Chocolat chaud maison   <i>Homemade hot chocolate</i>	8
Chai Latte   Matcha Latte	8
Extra Sirop : Orgeat   Vanille   Caramel	1
Extra Chantilly	1
Théière Chanoyu – Bio	7
NOIRS : English Breakfast   Earl Grey   Masala Chai	
VERTS : Maojiang   Love Mint   Green Jasmine	
TISANES : Verbena Lemongrass   Rooibos	

## ENVIE D'UNE PAUSE GOURMANDE...

Un 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	

# SANS ALCOOL

Henniez : Bleue   Verte	50cl	6
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	30cl	2
Grenadine   Menthe   Citron   Pêche   Fraise   Framboise		
Diabolo : Limonade Romanette & sirop Monin	30cl	4
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 : Orange	20cl	7



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*

# APÉRITIFS

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

## BIÈRES PRESSIONS

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

## BIÈRES BOUTEILLES

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

Let's play !

## SUNSET BOARD GAME BAR

Profitez des jeux de société disponibles dans la bibliothèque du Sunset **Board Game** Bar : Trivial Pursuit, Uno, Cluedo, Rummikub, jeux de cartes..., il y en a pour tous les goûts !

*A variety of board games are available in the Sunset **Board Game** Bar library: Trivial Pursuit, Uno, Cluedo, Rummikub, jeux de cartes..., no doubt that you'll find the perfect game to enjoy!*

no cheating | no fighting | no whining

# VINS

## BLANCS

Chardonnay Romand – A.O.C. Cave Dizerens, Lavaux, Suisse	10cl	8	75cl	52
St-Saphorin Le Louchy – A.O.C. Cave des Rois, Lavaux, Suisse	10cl	9	70cl	54
Château Landereau – A.O.C. Entre-deux-mers Vignobles Baylet, Sadirac, France	10cl	9	70cl	54
Pinot Grigio – A.O.C. Istituto Agrario, San Michele All'Adige, Italie	10cl	10	70cl	68

## ROSÉS

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

## ROUGES

Vignefol – Vins de Pays Cave Dizerens, Lavaux, Suisse	10cl	8	75cl	52
Château de Ricaud – Bordeaux Sup. Domaine Alain Thienot, Cadillac, France	10cl	8	75cl	52
Valpolicella Ripasso Superior Domaine Corte Moschina, Roncà, Vérone, Italie	10cl	10	75cl	69

## CHAMPAGNES & PÉTILLANTS

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

# À PARTAGER

- Ardoise de saumon fumé & blinis** 24  
**Fromage frais au citron**  
*Plate of smoked salmon & blinis | Fromage frais with lemon*  
*Geräucherter Lachs auf Schieferplatte & Blinis | Frischkäse mit Zitrone*
- Planchette de charcuterie suisse** 24  
**Viande séchée, lard sec & jambon cru**  
*Plate of Swiss charcuterie | Dried meat, bacon & cured ham*  
*Aufschnittplatte | Trockenfleisch, Trockenspeck & Rohschinken*
- ✓ **Tomme artisanale du moment** 13  
*Tomme cheese of the moment*  
*Gefüllte Tomme Käse*
- Crevettes croustillantes & sauce aigre-douce** 5 pièces 21  
*Crispy shrimps | Sweet & sour sauce*  
*Knusprige Krevetten | Süß-saure Sauce*
- Tarama de la Maison Petrossian** 100g 22  
**Toasts de seigle croustillants**  
*Tarama Petrossian house | Crispy rye toast*  
*Tarama Petrossian-Haus | Roggen-Knäckebrot*
- ✓ **Portion de frites & mayonnaise maison au sel fou de l'Île de Ré** 9  
*Portion of French fries & homemade mayonnaise with 'Sel fou' from Île de Ré*  
*Portion Pommes & hausgemachte Mayonnaise mit 'Sel fou' von der Île de Ré*

# PLATS

- ✓ **Velouté de panais & éclats de marrons** 16  
*Cream of parsnip soup & crushed chestnuts*  
*Pastinakencremesuppe & Marronenstückchen*
- ✓ **Salade César** 23  
**Sucrine, filet de 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 de truffe**  
*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

<b>Crème brûlée à la vanille de Madagascar</b>		<b>13</b>
<i>Crème brûlée with Madagascar vanilla</i>		
<i>Crème brûlée mit Vanille aus Madagaskar</i>		
<b>Mousse façon chocolat viennois</b>		<b>13</b>
<i>Chocolate mousse &amp; whipped cream</i>		
<i>Schokoladenmousse &amp; Schlagsahne</i>		
<b>Glace artisanale bio</b>	1 boule	<b>5.50</b>
<b>Caramel pointe de sel, Vanille de Madagascar, Café, Chocolat au lait, Pistache</b>		
<i>Caramel pointe de sel, Madagascar vanilla, Coffee, Milk chocolate, Pistachio</i>		
<i>Karamell pointe de sel, Madagaskar-Vanille, Kaffee, Milkschokolade, Pistazie</i>		
<b>Sorbet artisanal bio</b>	1 boule	<b>5.50</b>
<b>Chocolat extra noir 74%, Fraise, Abricot Mangué Alphonso, Citron Basilic</b>		
<i>Extra Dark Chocolate 74%, Strawberry, Apricot, Alphonso Mango, Lemon Basil</i>		
<i>Extra dunkle Schokolade 74%, Erdbeere, Aprikose, Mango Alphonso, Zitrone Basilikum</i>		
<b>Extra Chantilly</b>		<b>3</b>
<b>Extra Chocolat</b>		<b>3</b>
<b>Extra Alcool</b>	2cl	<b>6</b>

Provenances, allergies & intolérances

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