



## europe

CHF

### **VERY ENGLISH GARDEN** [12cl]

20

Gin Tanqueray, Italicus, Liqueur de Sureau,  
Jus de Pomme, Concombre, Rose

### **ANDALUSIA** [14cl]

21

Gin Tanqueray, Poivron Rouge, Sirop Romarin /  
Chorizo, BBQ bitters

### **'TIS THE SEASON** [1cl]

19

Irish Whisky Jameson, Calvados Morin Père & Fils,  
Martini Rubino infusé Café / Cannelle, Shrub Pomme,  
Grappa Nonino Moscato

## americas

### **REDNECK GOURMET** [14cl]

21

Vodka Tito's, Bourbon Bulleit infusé aux Popcorn,  
Sirop d'Érable, Parmesan / Caramel

### **OL' OAXACA** [14cl]

22

Mezcal San Cosme infusé aux Jalapeños,  
Cordial Salsa Maison

### **THROUGH THE GRAPEVINE** [14cl]

18

Pisco Capel, Raisin Muscat, Cherry Peter Heering,  
Verveine, Blanc d'Œuf

## asia

### **SLUMDOG MILLIONAIRE** [14cl]

18

Rhum Havana 3, Malibu, Piment Vert, Coriandre

### **HAIKU 5-7-5** [18cl]

20

Prosecco, Gin Tanqueray infusé Fleur de Sichuan /  
Citronnelle, Hibiscus, Ylang-Ylang Bio, Fleur d'Oranger

### **TI-JACQ** [12cl]

19

Rhums Wray & Nephew et J.M Gold infusés au  
Fruit du Jacquier, Sirop Ananas Victoria / Anis Étoilé,  
Absinthe Bitters

Prix en CHF; TVA 7.7% incluse; Carte de crédit: minimum CHF 20.-

## cocktails culinaires

## middle east & africa

CHF

### **MOTHER AFRIKA** [12cl]

18

Rhum Plantation Pineapple, Rhum Plantation 3-Star,  
Martini Ambrato infusé Banana / Café

### **THE POWER OF ONE** [14cl]

21

Vodka Ketel One infusée au Chili, Liqueur de Fleur de  
Sureau, Fruit de la Passion, Concombre, Sirop d'Orgeat

### **NOSY BE** [24cl]

21

Rhums Appleton & Captain Morgan infusés aux  
Noix de Macadamia, Frangelico, Purée Maison Coco /  
Mangue, Liqueur de Chocolat Blanc

## cocktails sans alcool

### **FLOWER OF THE NILE** [20cl]

14

Eau d'Hibiscus, Sirop de Raisin Muscat, Verveine

### **GINGER KICK** [20cl]

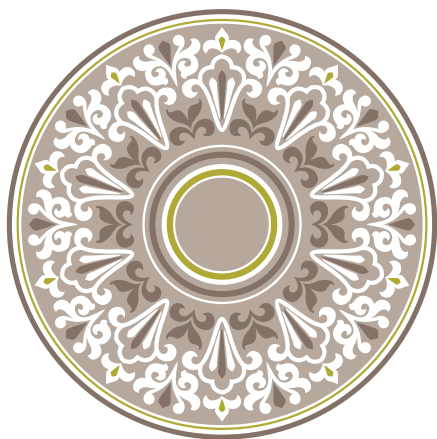
14

Cordial au Combawa / Gingembre, Grenade Fraîche,  
Ginger Beer, Jus de Citron Vert

### **BOOSTER** [24cl]

14

Mix de nos Agrumes du Jour fraîchement pressés,  
Jus de Fruit de la Passion, Sirop de Vanille



Prix en CHF; TVA 7.7% incluse; Carte de crédit: minimum CHF 20.-

## cocktails culinaires

## timeless classics

CHF

### **TOMMY'S MARGARITA** [14cl]

18

Téquila El Espolòn Reposado, Jus de Citron Vert,  
Sirop d'Agave

### **LEMON DROP** [12cl]

18

Vodka Absolut Citron, Jus de Citron, Simple Syrup

### **PISCO SOUR** [14cl]

18

Pisco Capel, Jus de Citron Vert, Chuncho Bitters,  
Blanc d'Œuf

### **EL PRESIDENTE N°1** [12cl]

18

Rhum Havana 3 , Martini Ambrato, Dry Curaçao,  
Grenadine

### **BRAMBLE** [14cl]

18

Gin Beefeater, Crème de Mûre, Simple Syrup,  
Jus de Citron

### **OLD CUBAN** [18cl]

20

Prosecco, Rhum Havana 3, Gingembre, Menthe

### **BOULEVARDIER** [14cl]

18

Bulleit Bourbon, Campari, Martini Rubino

### **DRY MARTINI** [12cl]

18

Vodka Ketel One , Dry Vermouth , Jus d'Olive Verte

### **OAXACA OLD FASHIONED** [12cl]

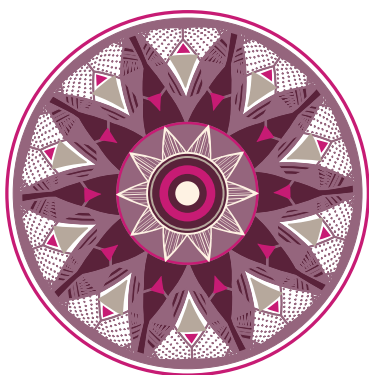
18

Mezcal San Cosme, Sirop d'Agave, Angostura Bitters

### **EAT ME GIN & TONIC** [18cl]

20

Gin Suisse Bisbino, Fever Tree Tonic, Grenade, Verveine



Prix en CHF; TVA 7.7% incluse; Carte de crédit: minimum CHF 20.-

## cocktails classiques