



europe

CHF

IL NAVIGATORE [12cl]

21

Notre Negroni vieilli en fût au rhum Pacto Navio, gin Nordés, porto Sandeman, Noilly Prat, Campari et un mélange de safran, zeste de citron, verveine, café, vanille, feuille de cigare et cannelle

MYKONOS MARTINI [12cl]

19

Gin Tanqueray N° Ten « fat washed » à l'huile d'olive extra vierge, Mastiha Dry infusé à l'origan frais, zeste de citron jaune et olive verte

BREAKFAST CLUBBER [14cl]

21

Whisky Talisker Storm infusé au thé Earl Grey, Cointreau, jus d'orange frais, tartine de marmelade à l'orange amer et son émulsion, sel fumé

americas

LOS CABOS [18cl]

21

Téquila Olmeca Blanco « fat washed » à l'huile de coco, mezcal Del Maguey Vida, sirop d'ananas caramélisé, triple sec Pierre Ferrand, fermentation naturelle d'ananas « tepache »

PICKLEBACK BBQ [12cl]

21

Whisky Bulleit Bourbon « fat washed » à la graisse de bœuf et au cheddar, sherry Amontillado, sirop d'érable, extraction de nos cornichons en pickles, oignons caramélisés et rim de pain à burger / bacon

ELIXIR OF LIFE [12cl]

21

Elaboré avec plus de 30 ingrédients différents, notre « Clarified Milk Punch » est un mélange de différents spiritueux, épices et fruits frais infusés et clarifiés

asia

HAIKU 5-7-5 [16cl]

20

Prosecco Setteanime, gin Tanqueray infusé fleur de Sichuan / citronnelle, hibiscus, sirop d'ylang-ylang bio, fleur d'oranger

LYCHEE LUXE [16cl]

18

Pisco Capel infusé aux feuilles de kaffir, litchis en purée et caramélisés au soja, piments oiseaux

YUZU FALLING [14cl]

18

Vodka Absolut Citron, jus de yuzu, sirop de wasabi, gingembre centrifugé, spray de fleur de cerisier

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

cocktails culinaires

middle east & africa

CHF

CHERRY CAFÉ [16cl]

20

Vodka Ketel One infusée à la badiane, Chambord, expresso, sirop de jallab aux fruits secs du Moyen-Orient, cerise Amarena

PASSION'MENT [16cl]

18

Vodka Absolut infusée aux baies de la passion, jus et purée de fruit de la passion, curcuma frais, miel infusé au chili et coriandre fraîche

KING OF MADAGASCAR [12cl]

24

Rhum Zacapa Solera 23 infusé aux gousses de vanille de Madagascar, sirop vanille / tonka, bitters Les Trois Rois

dessert cocktails

BLANC MANGER COCO [14cl]

18

Vodka Ketel One infusée à la noix de coco fraîche, Frangelico, purée de coco, liqueur de chocolat blanc, sirop de noisettes torréfiées

LES PÈRES CHARTREUX [10cl]

18

Chartreuse Verte, vodka Absolut Poire, chocolate bitters

cocktails sans alcool

GOING GATSBY [16cl]

14

Lait au chocolat clarifié, framboises, rooibos au gingembre et poivre de Madagascar

TROPICAL TEMPERANCE [18cl]

14

Cordial au fruit du jacquier caramélisé, jus de pomme Ramseier gazeux et jus d'ananas

TEATIME IN MARRAKESH [18cl]

15

Thé marocain à la menthe, cannelle, sirop de rose et sorbet artisanal au gingembre

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

cocktails culinaires

timeless classics

CHF

ANGEL FACE [12cl]	18
Gin Tanqueray, calvados Christian Drouin, Bols Apricot brandy	
ALMOND OLD FASHIONED [12cl]	18
Whisky Bulleit Bourbon, amaretto Disaronno, Angostura bitters	
HEMINGWAY DAIQUIRI [14cl]	18
Rhum Havana 3 ans, Luxardo Maraschino, jus de pamplemousse	
COSMOPOLITAN [14cl]	18
Vodka Absolut Citron, Cointreau, jus de canneberge	
EL DIABLO [18cl]	18
Tequila El Espòlon Reposado, crème de cassis Boudier, ginger beer Thomas Henry	
HARVARD [12cl]	18
Cognac Rémy Martin VS, Martini Rouge, Angostura Bitters, cerise Amarena	
SINGAPORE SLING [18cl]	18
Gin Tanqueray, Peter Heering Cherry, Benedictine D.O.M., triple sec, jus d'ananas, sirop de grenadine	
M&M [12cl]	18
Mezcal Del Maguey Vida, amaro Montenegro, zeste d'orange	
EAT ME GIN & TONIC [16cl]	22
The Alpinist Swiss Premium Dry Gin, Fever-Tree Mediterranean Tonic Water, zeste de pamplemousse, romarin frais	



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

cocktails classiques