

le Bar

Tous les jours de 14h30 à 1h.
Every day from 2.30pm to 1am.

Tous nos prix sont en CHF. Service et TVA inclus.
All prices are in CHF. Service and VAT included.

Sélection de notre chef Philippe Bourrel

*Selection of chef
Philippe Bourrel*

Tous les jours de 14h30 à minuit.
Every day from 2.30pm to 12am.

Tous nos prix sont en CHF. Service et TVA inclus.
All prices are in CHF. Service and VAT included.

*Provenance de nos viandes: Suisse et Autriche.
Origine of our meats: Switzerland and Austria.*

Cafés – coffees

Expresso	8.-
Café, renversé	10.-
<i>Coffee, coffee with milk</i>	
Double expresso, cappuccino, latte macchiato, chocolat chaud	12.-
<i>Double expresso, capuccino, latte macchiato, hot chocolate</i>	

Sélection de thés - selection of teas

English Breakfast	12.-
Earl Grey	12.-
Thé vert Yunman	12.-
Thé vert au jasmin	12.-
Thé Ceylan Orange Pekoe	12.-
Thé Lapsang Souchong	12.-
Thé Rooibos	12.-
Thé Darjeeling GFO	12.-
Thé aux fruits rouges	12.-
Thé blanc de l'Himalaya	12.-

Sélection de tisanes - selection of infusions

Verveine, camomille, boutons de roses, menthe fraîche	12.-
<i>Verbena, camomille, rose tea, fresh mint</i>	

Sodas & eaux minérales

Soft drinks & minerals

Jus de fruits - fruit juices

Jus: ananas, airelles, pomme, tomate, raisins (20cl) 9.-
Juices: pineapple, cranberry, apple, tomato, grapes

Nectars: abricot, pêche, poire (20cl) 9.-
Nectars: apricot, peach, pear (20cl)

Jus de fruits pressés: orange, pamplemousse, citron (20cl) 14.-
Freshly squeezed juices: orange, grapefruit, lemon

Sodas - soft drinks

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zéro , Sprite, Fanta (33cl) 9.-

Tonic, Ginger Beer, Ginger ale, Bitter lemon (20cl) 9.-

Sanbitter (10cl), Red Bull (25 cl) 9.-

Eaux minérales – minerals

Evian, Badoit, San Pellegrino (50cl) 9.-

Perrier (33 cl) 9.-

Bières – beers (33cl) % alcool 10.-

Calanda Senza (sans alcool – alcohol free)	
Feldschlosschen	4.8
Hoegaarden	4.9
Budvar	5
Heineken	5
Corona	5
Lug Blonde	6
Guinness	4.2

Apéritif (4cl) % alcool 15.-

Apérol	11
Martini blanc, Martini rouge, Martini extra dry	15
Lillet blanc, Lillet rouge	17
Noilly Prat	18
Campari	23
Pimm's N°1	25
Ricard, Pastis	45
Absinthe	54

Porto (4cl) % alcool

Porto Sandeman Blanc, Tawny	19.5	15.-
Porto Taylor's Tawny 10	20	10.-
Porto Taylor's Tawny 20	20	24.-
Porto Taylor's Tawny 40	20	35.-

Vins au verre, Champagnes & Vins Moelleux

Blancs

	10cl	75cl
Chasselas, Domaine les Hutins 2013 , Genève	9.-	48.-
Petite Arvine, Philippe Darioli 2011, Valais	16.-	90.-
Pouilly Fumé, Pabiot 2011, Loire	13.-	75.-
Meursault, Domaine Bouzereau 2011, Bourgogne	19.-	110.-
Friulano, Vernica 2012, Friuli	12.-	65.-

Rouges

	10cl	75cl
Gamay, Domaine les Hutins 2013, Genève	9.-	48.-
Humagne, Philippe Darioli 2011, Valais	18.-	90.-
Crozes Hermitage 2013, Vallée du Rhône	11.-	65.-
Sociando-Malet 2008, Bordeaux	20.-	150.-
Langhe Nebbiolo Ginestrino 2012, Piemonte	13.-	80.-

Rosé

	10cl	75cl
Côtes de Provence « Prestige», Château Minuty 2013	14.-	75.-

Champagnes

	10cl	75cl
Delamotte Brut		115.-
Laurent-Perrier Brut	22.-	130.-
Delamotte Blanc de Blancs	25.-	150.-
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	32.-	215.-
Prosecco Brut, L'Antica Quercia	15.-	70.-

Vins Moelleux – Sweet wines

	10cl	75cl
Gaillac Doux, Domaine des Tès Cantous 2010	15.-	80.-
Moscato D'Asti Az. Ag. Bera 2011	15.-	80.-

Cocktails sans alcool Non-alcoholic cocktails

Angel 18.-

Crème de coco, framboises, jus d'orange, jus d'ananas
Coconut cream, raspberries, orange juice, pineapple juice

Goa dream 18.-

Fraises, menthe fraîche, jus de citron vert, sucre, Ginger ale
Strawberries, fresh mint, lime juice, sugar, Ginger ale

Summer Ice Tea 18.-

Thé froid, framboises, menthe fraîche, jus d'aireselles, sucre
Ice tea, raspberries, fresh mint, cranberry juice, sugar

Virgin Mojito 18.-

Menthe fraîche, jus de citron vert, sucre, Ginger ale
Fresh mint, lime juice, sugar, Ginger ale

Virgin Colada 18.-

Crème de Coco, jus d'ananas
Coconut cream, pineapple juice

Cocktails effervescents

Cocktails with bubbles

Absolutely Fabulous

26.-

Vodka, jus de cranberry, Champagne
Vodka, cranberry juice, Champagne

Bellini

26.-

Jus de pêche, Champagne
Peach juice, Champagne

Champagne cocktail

26.-

Cognac, Angostura bitters, sucre, Champagne
Cognac, Angostura bitters, sugar, Champagne

Puccini

26.-

Mandarine impériale, agrumes, Champagne
Mandarin liqueur, citrus fruit, Champagne

Russian Spring Punch

26.-

Vodka, framboises, jus de citron vert, crème de cassis, Champagne
Vodka, raspberry, lime juice, blackcurrant liquor, Champagne

Bloody Mary 26.-

Vodka, jus de tomate, jus de citron, assaisonnement
Vodka, tomato juice, lemon juice, seasoning

Bourbon Old Fashioned 26.-

Bourbon, Angostura bitter, sucre
Bourbon, Angostura bitter, sugar

Brandy Alexander 26.-

Cognac VSOP, crème de cacao blanc et noir, crème fraîche
Cognac VSOP, cocoa cream, fresh cream

Cosmopolitain 26.-

Vodka, Cointreau, jus de citron vert, jus de cranberry
Vodka, Cointreau, lime juice, cranberry juice

Daiquiri 26.-

Rhum blanc, jus de citron vert, sirop de sucre de canne
White rum, lime juice, cane sugar syrup

Cocktails

Dark n Stormy

26.-

Rhum brun, ginger beer
Brown rum, ginger beer

Elder Fashioned

26.-

Bourbon, liqueur de sureau, Angostura bitters
Bourbon, elderberry liquor, Angostura bitters

El Mojito

26.-

Ron Cubain, jus de citron vert, sucre, menthe fraîche, soda
Rum, lime juice, sugar, fresh mint, soda

El Presidente

26.-

Bacardi Superior, jus d'ananas, jus de citron vert, sirop de grenadine
Bacardi Superior, pineapple juice, lime juice, grenadine syrup

Japanese Cocktail

26.-

Cognac VSOP, sirop d'orgeat, Angostura bitters
Cognac VSOP, orgeat syrup, Angostura bitters

Mai-Tai 26.-

Rhum brun, rhum blanc, Cointreau, sirop d'orgeat, jus de citron vert
Brown rum, white rum, Cointreau, orgeat syrup, lime juice

Manhattan 26.-

Bourbon, Campari, Antica Formula Vermouth, Angostura bitters
Bourbon, Camparini, Antica Formula Vermouth, Angostura bitters

Moscow Mule 26.-

Vodka, jus de citron vert, Ginger beer
Vodka, lime juice, Ginger beer

Negroni 26.-

Gin, Bitter Campari, Martini rouge
Gin, Bitter Campari, red Martini

Zelda Martini 26.-

Vodka bison, jus de citron vert, sirop d'orgeat, menthe fraîche
Vodka, lime juice, orgeat syrup, fresh mint

Si vous souhaitez un cocktail ne figurant pas sur le menu, n'hésitez pas à solliciter notre équipe.
If you would like a cocktail which is not on the menu, please ask our bar team.

Gin – Vodka

Gin (4cl)

% alcool

Gordon's	37.5	19.-
Beefeater	40	19.-
Tanqueray	43	19.-
Plymouth	41.2	19.-
Bombay Sapphire	40	26.-
Tanqueray Ten	47.3	26.-
Hendrick's	41.4	26.-
Gin Mare	42.7	26.-

Vodka (4cl)

% alcool

Absolut	40	19.-
Stolichnaya	40	19.-
Zubrowka	40	19.-
Belvedere	40	26.-
Grey Goose	40	26.-
Ketel One	40	26.-
Beluga	40	26.-

Rhum (4cl)

% alcool

Bacardi (Carta Branca)	37.5	18.-
Havana Club 3 ans	40	18.-
Havana Club 7 ans	40	25.-
Bacardi 8 ans	43	25.-
Barbancourt 8 ans	40	25.-
Pyrat XO	40	30.-
Diplomatico 12 ans	40	35.-
Zacapa 23 ans	40	40.-
J.M 1999	47.9	40.-
Hampden 1992	45	44.-
Havana Club 15 ans	40	45.-
Havana Club Maximo Extra	40	450.-

Téquila (4cl)

% alcool

Patron Silver	40	21.-
Patron Reposado	40	28.-
Patron anejo	40	33.-

Whiskies

Highland (4cl)

% alcool

Glenmorangie « Original »	40	28.-
Oban 14 ans (14 years old)	43	28.-

Speyside (4cl)

% alcool

Glenlivet 12 ans (12 years old)	40	28.-
Macallan « amber »	40	28.-
Glenfiddich 12 ans (12 years old)	40	28.-
Cragganmore 12 ans (12 years old)	40	28.-
Dalwhinnie 15 ans (15 years old)	43	35.-
Glenfiddich 15 ans (15 years old)	40	35.-
Balvenie 21 ans (21 years old)	40	35.-
Glenfiddich 30 ans (30 years old)	40	60.-

Campbeltown-Okney-Skye-Lowland (4cl)

% alcool

Springbank 10 ans (10 years old)	46	28.-
Highland Park 18 ans (18 years old)	43	28.-
Talisker 10 ans (10 years old)	40	28.-
Bladnoch 1991	40	35.-

Canadian Whisky (4cl)

% alcool

Crown Royal	40	19.-
-------------	----	------

Islay (4cl)

% alcool

Ardberg 10 ans (10 years old)	46	28.-
Bowmore 12 ans (12 years old)	40	28.-
Lagavullin 16 ans (16 years old)	43	28.-
Caol Ila 1984	45	75.-

Blended Scotch whiskey (4cl)

% alcool

Johnnie Walker Red Label	40	19.-
J&B	40	19.-
Chivas Regal 12 ans (12 years old)	40	28.-
Johnnie Walker Black Label	40	28.-
Chivas Royal Salute 21 ans (21 years old)	40	45.-
Johnnie Walker Blue Label	40	53.-

Bourbon & Tennessee whiskey (4cl)

% alcool

Maker's Mark	45	28.-
Blanton's	46.5	28.-
Woodford Reserve	43.2	28.-

Irish whiskey (4cl)

% alcool

Jameson	40	19.-
Black Bush 12 ans (12 years old)	40	28.-

Cognac / Armagnac / Calvados (4cl)

Cognac (4cl)

% alcool

Rémy Martin VSOP	40	22.-
Hennessy VSOP	40	22.-
Rémy Martin XO	40	40.-
Hennessy XO	40	40.-
Delamain Vesper	40	40.-
Hennessy Paradis	40	60.-
Hennessy Richard	40	400.-
Louis XIII	40	300.-
Louis XIII Black Pearl	40	1800.-

Armagnac (4cl)

% alcool

Château de Castelfort 1980	40	30.-
Laberdolive 1962	44	130.-
Laberdolive 1942	43	235.-

Calvados (4cl)

% alcool

Château du Breuil XO 20 ans	41	25.-
Comte de Lauriston 1975	42	60.-
Comte de Lauriston 1964	42	65.-

Eaux-de-vie, liqueurs Spirituos

Eaux de vie – Spirits (4cl)

%alcool

Williamine, mirabelle, framboise
Williamine, mirabelle, raspberry

43 19.-

Grappa Fior Di Vite
Grappa Fior Di Vite

40 40.-

Liqueurs - Liquors (4cl)

%alcool

Cherry Heering

20 15.-

Sambuca

40 19.-

Amaretto

28 19.-

Limoncello

30 19.-

Cointreau

40 19.-

Bailey's

17 19.-

Grand Marnier

40 19.-

Get 27

21 19.-

Drambuie

40 19.-

Southern Comfort

35 19.-

Chartreuse verte

55 19.-

Chartreuse jaune

40 19.-

Chartreuse VEP

54 26.-

Bitters (4cl)

%alcool

Fernet Branca

39 19.-

Averna

29 19.-

Jägermeister

35 19.-

Soupes - soups

Crème de tomates datterino et billes de mozzarella <i>Creamy Datterino tomato soup with mozzarella</i>	24.-
Soupe de légumes du Jardin – Hôtel Bel-Air, Los Angeles <i>Garden vegetable soup – Hotel Bel-Air, Los Angeles</i>	24.-

Entrées - starters

Salade mêlée aux croquants de légumes <i>Mix green salad with crispy vegetables</i>	22.-
Tomates grappes et burrata al pesto <i>Tomatoes and burrata al pesto</i>	28.-
Salade de cœur de laitue, avocat et fromage bleu <i>45 Park Lane, Londres</i> <i>Butterlettuce salad, avocado and blue-cheese</i> <i>45 Park Lane, London</i>	32.-
Salade McCarthy – The Beverly Hills Hotel, Beverly Hills <i>McCarthy salad – The Beverly Hills Hotel, Beverly Hills</i>	34.-
Salade César au poulet de Genève <i>Caesar salad with chicken from Geneva</i>	38.-
Fines tranches de viande des Grisons <i>Thinly sliced air dried beef of Grisons</i>	26.-
Vitello-Tonnato – Principe di Savoia, Milan <i>Sliced veal with a creamy tuna sauce- Principe di Savoia, Milan</i>	38.-

Caviar

Caviar – Maison Caviarplaces

Notre caviar, ultra frais, naturel et sans colorant et conservateur provient de la maison CaviarPlaces. Cette production unique de caviar exclusif est destinée aux amateurs et fins gourmets. Classique dans sa texture et surprenant dans son goût, ce caviar au grain noble est de qualité comparable à l'ancien Oscière sauvage (2.9 mm de diamètre).

Our caviar, ultra-fresh, natural and fish free of addictives and dyes comes from CaviarPlaces. This unique and exclusive class of caviar is prepared for amateurs and fine connoisseurs of food. Symphony of pronounced sea taste and traditions, this caviar is from equal quality as the former natural Osciestra (2.9 mm in diameter).

50gr	260.-
100gr	380.-

Sandwiches

Club sandwich au poulet 42.-
Chicken club sandwich

Hamburger ou cheeseburger traditionnel 42.-
Traditional hamburger or cheeseburger

Nos sandwiches sont servis avec frites et salade.
Our sandwiches are served with French fries and salad.

Pâtes - Pasta

Spaghetti ou penne accommodées à votre convenance 30.-
Napolitaine/ Bolognese/ Arrabiata/ Carbonara/ Pesto

*Spaghetti or Penne with your choice of sauce:
Napolitan / Bolognese / Arrabiata/ Carbonara/ Pesto*

Rigatoni alla Norma- Hôtel Eden, Rome 26.-
Tomates, ricotta, aubergine, basilic

*Rigatoni alla Norma – Hotel Eden, Rome
Tomatoes, ricotta, aubergine, basil*

Poissons & viandes

Fish & meats

Poisson - Fish

Fish & chips, sauce tartare – <i>Coworth Park, Londres</i> <i>Fish & chips, tartar sauce - Coworth Park, London</i>	40.-
Filet de saumon snacké, riz basmati et pesto <i>Salmon filet with basmati rice and pesto</i>	38.-
Filet de bar, jeunes pousses d'épinards et sauce vierge <i>Sea bass filet, baby spinach and sauce vierge</i>	57.-

Viandes – Meats

Coquelet grillé parfumé au thym, sauce aigre douce <i>Roasted baby chicken flavoured with thyme, sweet and sour sauce</i>	52.-
Escalope de veau à la milanaise, roquette et tomates cerises <i>Pan-fried veal Milanese style, rocket salad and cherry tomatoes</i>	62.-
Entrecôte de bœuf, pommes Pont-Neuf et salade de sucrine, sauce béarnaise <i>Rib steak of beef, potatoes Pont Neuf style and salad, béarnaise sauce</i>	58.-

Garnitures - Garnishes

Pousses de salade, huile d'olive et citron <i>Salad, olive oil and lemon</i>	8.-
Légumes de saison mijotés ou vapeur <i>Boiled or steamed seasonal vegetables</i>	8.-
Epinards nature ou au beurre <i>Spinach served plain or with butter</i>	8.-
Mousseline de pommes de terre <i>Creamed potatoes</i>	8.-
Riz basmati <i>Basmati rice</i>	8.-
Panier de frites <i>French fries</i>	8.-

Fromages & douceurs

Cheeses & desserts

Fromages - cheeses

Sélection de fromages 20.-
Selection of cheeses

Douceurs - desserts

Fine tarte aux pommes, glace caramel 14.-
Apple pie and caramel ice cream

Cheese cake au croustillant de spéculos
et coulis de fruits rouges 14.-
*Cheesecake with Belgium shortcrust biscuit
and red fruits coulis*

Moelleux au chocolat, glace vanille 14.-
Chocolat fondant and vanilla ice cream

Mousse au chocolat 14.-
Chocolate mousse

Sélection de sorbets et crèmes glacées au choix 14.-
Selection of sorbets and ice creams

Assiette de fruits frais de saison émincés 25.-
Plate of freshly sliced seasonal fruits

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.
Our menus contain allergens. If you suffer from a food allergy or intolerance, please let a member of the bar team know upon placing your order.