

BOISSONS CHAUDES / *HOT DRINKS*

CAFÉS / *COFFEES*

Ristretto	6.-
Espresso	6.-
Café	6.-
Décaféiné	6.-
Renversé	8.-
Capuccino	8.-
Double expresso	10.-
Chocolat chaud	10.-
Chocolat viennois	12.-



THÉS SIROCCO / *SIROCCO TEAS*

	8.-
Japanese Sencha	
Moroccan mint	
Green jasmin	
Green tropic	
Purple breeze	
Gentle blue	
Ceylon sunrise	
Black vanilla	
Black Chaï	

INFUSIONS SIROCCO / *HERBAL TEAS*

	8.-
Piz Palù	
Verveine	
Camomille	
Ginger lemon	

NOTRE ÉQUIPE DU BAR EST
RAVIE DE VOUS
ACCUEILLIR TOUS LES JOURS DE
10H30 À MINUIT.

*OUR BAR TEAM IS HAPPY TO
WELCOMING YOU EVERY DAY FROM
10.30AM TO MIDNIGHT.*



Prix en CHF, TVA et service inclus
Rate in CHF, VAT and service included

CUISINE

De 12h à 23h / From 12am to 11pm

SALÉ / SNACKS

Houmous & légumes à croquer <i>Raw vegetables dips</i>	24.-
Focaccia, pesto roquette, légumes grillés <i>Focaccia, rocket pesto, grilled vegetables</i>	31.-
Club sandwich au poulet & bacon, frites <i>Chicken & bacon club sandwich, French fries</i>	31.-
Fish & chips, frites & salade <i>Fish & chips, chips & salad</i>	31.-
Salade Caesar poulet, bacon <i>Chicken Caesar salad with bacon</i>	29.-
Planche de boeuf séché valaisan <i>Dry-aged Valaisan beef board</i>	27.-
Planche de charcuterie & fromage <i>Cheese & cold cuts board</i>	29.-
Caviar 15gr, blinis & condiments <i>Caviar 15gr, blinis & condiments</i>	65.-
Quiche à l'oignon et au vacherin fribourgeois <i>Onion and vacherin quiche</i>	26.-
Assiettes de fromages de nos régions <i>Local cheese platter</i>	18.-
Royalp cheeseburger, bacon, oignons grillés, frites <i>Royalp cheeseburger, bacon, grilled onions, French fries</i>	39.-

CUISINE

De 12h à 23h / From 12am to 11pm

SUCRÉ / SWEETS

Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	15.-
Mousse chocolat noir 'Caraïbes' <i>'Caraïbes' dark chocolate mousse</i>	15.-
Crème brûlée à la vanille de Madagascar <i>Madagascar vanilla « Crème brûlée »</i>	15.-
Meringue suisse, crème de Gruyère <i>Swiss meringue, Gruyère double cream</i>	17.-

GLACES & SORBET / ICE-CREAM & SORBET

Glaces / Ice-cream	La boule 5.- <i>per scoop</i>
Swiss chocolate, vanille, espresso croquant, meringue & crème double, pistache <i>Swiss chocolate, vanilla Crunchy espresso, double cream & meringue, pistachio</i>	
Sorbets / sorbets	La boule 5.- <i>per scoop</i>
Citron & citron vert, abricot, framboise & fraise, fraise, mangue & passion <i>Lemon & lime, abricot, raspberry & strawberry, mango & passionfruit</i>	
Supplément chantilly <i>Whipped cream</i>	2.-

Prix en CHF, TVA et service inclus
Rate in CHF, VAT and service included

CIGARES / CIGARS

LOPAR NICARAGUA

"PETITE CORONA" 30.-

Cacao amer, de la tourbe avec quelques notes de poivre noir, pointe de chocolat, des notes de noix puis de suint. La fumée souple et presque crémeuse, ronde et soyeuse. *Bitter cocoa, peat with some notes of black pepper, chocolate tip, nutty notes then ooze. Soft smoke and almost creamy, round and silky.*

"CORONA" 50.-

Cacao amer, l'écorce, la tourbe, quelques notes poivrées, les fruits secs et des notes animales. La fumée grasse et gourmande au nez. *Bitter cocoa, bark, peat, some peppery notes, dried fruits and animal notes. Smoky and greedy smoke on the nose.*

"ROBUSTO" 50.-

Des notes épicées (poivre noir et rouge), pointe de café torréfié. La fumée souple et presque crémeuse, ronde et soyeuse. *Spicy notes (black and red pepper), roasted coffee tip. Soft smoke and almost creamy, round and silky.*

"TORO" 60.-

Des notes épicées (poivre noir et rouge), pointe de café torréfié. La fumée souple et presque crémeuse, ronde et soyeuse. *Spicy notes (black and red pepper), roasted coffee. Soft smoke and almost creamy, round and silky.*

"WIDE CHURCHILL" 80.-

Notes de bois (écorce de chêne), de fougère et de poivre léger, épices torréfiées. Elles évoluent en cuir doux, cacao noir et fruits secs. La fumée ronde et soyeuse. *Notes of wood (oak bark), fern and light pepper, roasted spices. They evolve in soft leather, black cocoa and dried fruits. Round and silky smoke.*

COHIBA CUBA

"CIGARILLOS" 30.-

Roulé avec du tabac cubain uniquement. Arôme légèrement poivré et épicé. *Rolled with cuban tobacco only. Spicy with a light pepper aroma.*

"TALISMAN" 100.-

Arômes de cèdre, nez poivré. La fumée complexe peut surprendre ; saveurs épicées, notes de poivre rose, chocolat noir puis des arômes de cuir apparaissent. *Cedar flavours, peppery nose. Complex smoke with spicy notes, pink pepper, dark chocolate and then leather aromas appears.*

AUTRES

PADRON 1926 "NICARAGUA" 40.-

Saveurs combinées de cuir, de chocolat et de bois. Après le premier tiers, quelques notes de fruits confits se placent avec subtilité. Ces notes plus douces s'estompent sur le final, lui offrant encore plus de puissance.

Combine flavours of leather, chocolate and wood. After the first third, candied fruits flavours are taking place subtly. The finish will be even more powerful.

SPEYSIDE

Aberlour A'Bunadh	59.9°	30.-
Balvenie 12 ans	43°	20.-
Cragganmore 12 ans	40°	20.-
Macallan Ruby	43°	45.-

EAU-DE-VIE 4cl

Abricotine Morand	43°	16.-
Framboisine Morand	43°	16.-
Williamine Morand	43°	16.-
Vieille Prune Fassbind	40°	16.-

COGNAC 4cl

Rémy Martin VSOP	40°	22.-
Frapin	41°	35.-
Extra Frapin	40°	120.-
Hennessy XO	40°	40.-
Hennessy Paradis	40°	100.-

CALVADOS 4cl

Château du Breuil 15 ans 41°	25.-
Château du Breuil XO 20 ans	41° 30.-

ARMAGNAC 4cl

Château Busca 1987	42°	40.-
Comte de Lauvia 1988 43,1°	45.-	

GRAPPA 4cl

Tignanello	42°	20.-
Eligo dell'Ornellaia	42°	25.-

BAS-ARMAGNAC 4cl

Gelas	42°	25.-
-------	-----	------

APÉRITIFS / APERITIFS

Pastis 51	2 cl	45°	8.-
Ricard	2 cl	45°	8.-
Henry Bardouin	2 cl	45°	10.-
Appenzeller	6 cl	29°	12.-
Campari	6 cl	23°	12.-
Martini Blanc	6 cl	14,4°	12.-
Martini extra dry	6 cl	18°	12.-
Martini Rouge	6 cl	14,4°	12.-
Antica Formula	6 cl	16,5°	12.-
Suze	6 cl	15°	12.-
Cynar	4 cl	16,5°	12.-
Lillet Blanc	4 cl	17°	12.-
Lillet rouge	6 cl	17°	12.-
Apérol	6 cl	11°	12.-
Amaro	6 cl	30°	12.-
Averna	6 cl	29°	12.-

VINS / WINES 10 cl

	1dl.	Btl.
Prosecco Ita Treviso DOC <i>Prosecco Ita Treviso DOC</i>	12.-	50.-
Gosset Brut Grande Réserve <i>White champagne from Aj</i>	25.-	130.-
Gosset Brut Grand Rosé <i>Rosé champagne from Aj</i>	28.-	180.-
Vin blanc local <i>Local white wine</i>	12.-	50.-
Vin rouge local <i>Local red wine</i>	12.-	50.-
Vin rouge étranger <i>Foreign red wine</i>	14.-	50.-

PORTO / SHERRY 7 cl

Taylor's blanc Dry	20°	20.-
Taylor's 10 ans	20°	20.-
Taylor's 20 ans	20°	25.-
Tio Pepe	19,5°	16.-
Fino Muy Seco, Palomino Fino		

Prix en CHF, TVA et service inclus
Rate in CHF, VAT and service included

WHISKY 4cl

USA

Blanton's	49°	22.-
Blanton's special	49°	28.-
Bulleit Rye	45°	20.-
Jack Daniel's	40°	18.-
Jim Beam	40°	18.-
Woodford Reserve	46°	22.-

Irlande

Jameson	40°	18.-
Bushmills 10 years	40°	20.-
Bushmills 16 years	40°	25.-

Canada

Canadian club	40°	16.-
---------------	-----	------

Japonais

Nikka	51,4°	22.-
Nikka coffey grain	45°	22.-

Scotch Blended

J.Walker Black Label	40°	22.-
Chivas Regal 12 ans	40°	20.-
Chivas Regal 18 ans	40°	35.-

Isle of Islay

Ardbeg 10 ans	46°	25.-
Bowmore Darkest 15 ans	46°	25.-
Caol Ila 12 ans	43°	23.-
Caol Ila 18 ans	43°	30.-
Big Peat	46°	25.-
Lagavulin 16 ans	43°	22.-
Laphroaig triple Wood	48°	26.-

Isle of Skye

Talisker 10 ans	45,8°	20.-
Talisker 18 ans	45,8°	35.-

Highland

Dalwhinnie 15 ans	43°	20.-
Glenmorangie 10 ans	40°	20.-
Glenmorangie Nectar d'or	46°	25.-
Highland Park 15 ans	40°	25.-
Highland Park 21 ans	40°	40.-
Oban 14 ans	43°	24.-

Prix en CHF, TVA et service inclus
Rate in CHF, VAT and service included

VODKA ^{4cl}

France

Grey Goose	40°	20.-
Grey Goose Poire	40°	26.-

Usa / Canada

Skyy Passion Fruit	40°	20.-
Crystal head	40°	22.-

Pologne

Snow Leopard	40°	26.-
Belvedere	40°	18.-

Russie

Stolichnaya	40°	20.-
Beluga	40°	28.-

GIN ^{4cl}

Angleterre

Bombay Sapphire	40°	17.-
Tanqueray	43,1°	20.-
Tanqueray Ten	47.3°	25.-
Martin's Miller	40°	20.-
Bulldog	40°	22.-
Haswell	47°	20.-
Brockman's	40°	20.-
Plymouth Sloe Gin	26°	20.-

Ecosse

Hendrick's	41.4°	18.-
------------	-------	------

Allemagne

Monkey47	47°	25.-
Elephant	45°	20.-

France

G'Vine	47°	24.-
--------	-----	------

Usa

Koval	47°	20.-
-------	-----	------

Pays-Bas

Bols Genever	42°	20.-
--------------	-----	------

BIÈRES / BEERS

PRESSION / DRAFT

Docteur Gab's / Local beer

Blonde

Swaff	30 cl	5°	8.-
Swaff	50 cl	5°	12.-

Blanche

Houleuse	30 cl	5°	8.-
Houleuse	50 cl	5°	12.-

BOUTEILLE / BOTTLE

Jorat / Craft Swiss beer

La blonde	33 cl	5°	12.-
La blanche	33 cl	5.5°	12.-
L'ambrée	33 cl	6°	12.-

Allemagne / Germany

Warsteiner	33 cl	0°	8.-
Warsteiner	33 cl	4.8°	8.-
Erdinger	33 cl	5.3°	10.-

Mexique / Mexico

Corona	33 cl	4.6°	11.-
--------	-------	------	------

EAU / WATER

Henniez	50 cl	8.-
Henniez	100 cl	12.-

Henniez gazeuse	50 cl	8.-
Henniez gazeuse	100 cl	12.-

Perrier	33 cl	8.-
---------	-------	-----

SODAS / *SOFT DRINKS*

Coca-Cola	33cl	8.-
Coca-Cola light	33cl	8.-
Coca-Cola zero	33cl	8.-
Sprite	33cl	8.-
Sinalco	33cl	8.-
Nestea pêche	25cl	8.-
Nestea lemon	25cl	8.-
Ramseier	33cl	8.-
Moutain Springs tonic	20 cl	8.-
Moutain Springs rosemary	20 cl	8.-
Moutain Springs ginger ale	20 cl	8.-
Moutain Springs ginger beer	20 cl	8.-
Red Bull	25 cl	8.-
San Bitter	10 cl	8.-

JUS FRAIS / *FRESH JUICES*

Jus d'orange Orange juice	25cl	10.-
Jus de pamplemousse Grapefruit juice	25cl	10.-
Jus de citron Lemon juice	10cl	10.-

JUS OPALINE / *OPALINE JUICE* *JUS SUISSE*

	25cl	8.-
Jus d'abricot, jus de pomme Apricot juice, apple juice		
Jus pomme-poire, jus pomme-framboise Apple-pear juice, apple-raspberry juice		
Jus poire-verveine Pear-verbena juice		

SPIRITUEUX / *SPIRITS*

LIQUEUR ^{4cl}

Galliano	42°	18.-
Bailey's	17°	18.-
Sambuca	40°	18.-
Amaretto	28°	18.-
Cointreau	40°	18.-
Drambuie	40°	18.-
Chambord	16.5°	18.-
Limoncello	32°	18.-
Mozart chocolate	17°	18.-
Mozart white	40°	18.-
Mozart black	17°	18.-
Get 27	21°	18.-
Get 31	21°	18.-
Grand Marnier	40°	20.-
Grand Marnier 100	40°	22.-
Grand Marnier 150	40°	24.-

TEQUILA ^{4cl}

Jose Cuervo	35°	18.-
Don Julio	38°	22.-
Patron Silver	40°	26.-

PISCO ^{4cl}

Pérou		
Qollqe Mosto yema Quebranta	43°	16.-
Qollqe Mosto yema Italia	43°	20.-

RHUM ^{4cl}

Kraken	40°	18.-
Bacardi Oakheart	35°	20.-
Diplomatico	40°	22.-
Angostura 1919	40°	28.-
Zacapa XO	40°	40.-

CACHAÇA ^{4cl}

Velho Barreiro	39°	16.-
----------------	-----	------

COCKTAILS / COCKTAILS ORIGINAL'S

- Alpin' Bitter** 12 cl 24.-
Gin 27, chasselas, bitter des Diablerets, génépi, liqueur de bourgeon de sapin
Premium Appenzell dry gin, chasselas, Diableret's bitter, genépi, pine blossom liquor
- Bloody Bacon** 12 cl 24.-
Vodka infusée au bacon, jus de tomate épicé, citron, sel de céleri, Worcestershire sauce
Bacon infused vodka, spicy tomato juice, lemon, celeri salt, Worcestershire sauce
- Pimm's N°1** 12 cl 24.-
Liqueur Pimm's N°1, fruits frais, concombre, ginger ale
Pimm's N°1 liquor, fresh fruits, cucumber, ginger ale
- ****Star Martini** 12 cl 24.-
Vodka vanille, liqueur de vanille, fruit de la passion, sucre, shot de champagne
Vanilla vodka & liquor, maracuja, sugar, champagne shooter
- Suisse Sour** 12 cl 24.-
Vodka, abricotine, jus de citron, sucre, basilic
Apricot brandy, lemon juice, sugar, basil
- Bulleit Mule** 12 cl 24.-
Bourbon Bulleit, jus de citron frais, ginger beer, angostura bitter, gingembre frais
Bulleit Bourbon, fresh lemon jus, ginger beer, bitter angostura, fresh ginger
- Last Word** 12 cl 24.-
Gin, chartreuse verte, citron, absinthe flambée
Gin, Green Chartreuse, lemon, blazed absinthe

Prix en CHF, TVA et service inclus
Rate in CHF, VAT and service included

MOCKTAILS / MOCKTAILS SANS ALCOOL

- After-Moon Tea** 18 cl 17.-
Thé jasmin, menthe fraîche, citron, sirop pêche / gingembre
Jasmin tea, fresh mint, lemon, ginger & peach syrup
- Tropical snow** 18 cl 17.-
Orange, ananas, coco, grenadine
Orange, pineapple, coconut, grenadine
- Glacier** 18 cl 17.-
Concombre, ginger ale, sirop de curacao, citron vert, cannelle brûlée
Cucumber, ginger ale, curacao syrup, lime, burned cinnamon
- Little biscuit** 18 cl 17.-
Jus de poire, menthe fraîche, citron, sirop de pain d'épice
Pear jus, fresh mint, lemon, gingerbread syrup
- Virgin mojito** 18 cl 17.-
Citron vert, menthe fraîche, Perrier, angostura bitter
Lime, fresh mint, Perrier, bitter angostura
- Chantaco** 18 cl 17.-
Jus d'orange, pamplemousse et citron frais, sirop de fraise
Fresh orange, grapefruit and lemon jus, strawberry syrup
- Chose** 18 cl 17.-
Tonic Mountain Spring, jus de pamplemousse frais
Mountain Spring tonic, fresh grapefruit

Prix en CHF, TVA et service inclus
Rate in CHF, VAT and service included

COCKTAILS / COCKTAILS

CLASSIC'S

Bitter

Americano	12 cl	24.-
Campari, Antica Formula, soda <i>Campari, Antica Formula, soda</i>		
Negroni	9 cl	24.-
Bombay Sapphire, Antica Formula, Campari <i>Bombay Sapphire, Antica Formula, Campari</i>		
Manhattan	8 cl	24.-
Antica Formula, rye whisky, Angostura Bitter <i>Antica Formula, rye whisky, Angostura Bitter</i>		

Fizzy

French 75	18 cl	25.-
Bombay Sapphire, sirop de sucre, citron, champagne Brut <i>Bombay Sapphire, sugar syrup, lemon, Brut champagne</i>		
Hugo	18 cl	25.-
Champagne, menthe fraîche, citron vert, liqueur St Germain <i>Champagne, fresh mint, lime, elderflower liquor</i>		
Apérol Spritz	18 cl	22.-
Bitter Aperol, prosecco <i>Aperol, prosecco</i>		

Sour

Pisco Sour	14 cl	24.-
Pisco, sirop de sucre, citron, Blanc d'oeuf, Angostura Bitter <i>Pisco, sugar cane syrup, lemon, egg white, Angostura Bitter</i>		
Amaretto Sour	14 cl	24.-
Amaretto, jus de citron, blanc d'oeuf, sirop de sucre de canne, épices <i>Almond liquor, lemon juice, egg White, sugar canne syrup, spices</i>		
Jack Sour	14 cl	24.-
Jack Daniel's, jus de citron, sirop de sucre de canne <i>Jack Daniel's, lemon juice, egg white, sugar canne syrup</i>		

Prix en CHF, TVA et service inclus
Rate in CHF, VAT and service included

COCKTAILS / COCKTAILS

CLASSIC'S

Fruity

Mai thai	12 cl	24.-
Rhum blanc & brun, ananas, citron vert, sirop d'orgeat, cointreau <i>White & dark rum, pineapple, lime, almond syrup, Cointreau</i>		
Mojito	20 cl	24.-
Rhum blanc & brun, menthe, citron vert, perrier, angostura bitter <i>White & dark rum, mint, lime, soda, angostura bitter</i>		
Bramble	10 cl	24.-
Bombay Sapphire, citron, sirop de sucre, Maraschino, liqueur de mûre <i>Bambay Sapphire, lemon, sugar syrup, Maraschino, blackberry liquor</i>		
Singapore Sling	20 cl	24.-
Gin, Cointreau, Bénédicte, Cherry Heering, ananas, citron <i>Gin, Cointreau, Benedictine liquor, Cherry Heering, pineapple, lemon</i>		

Martini style

Dry Martini	9 cl	25.-
Martin Miller's, Vermouth blanc, olives vertes <i>Gin, white Vermouth, green olives</i>		
Vesper	9 cl	25.-
Hendrick's, Stolychnaya, Lillet, zeste de citron <i>Hendrick's, Stolychnaya, Lillet, lemon zest</i>		
Espresso Martini	12 cl	25.-
Vodka Stolichnaya, espresso, Kahlua, liqueur Mozart <i>Stolichnaya vodka, espresso, Kahlua, Mozart liquor</i>		
Margarita	10 cl	24.-
Patron Silver, citron vert, Cointreau <i>Patron Silver, lime, Cointreau</i>		
Cosmopolitan	10 cl	24.-
Vodka, Cointreau, citron vert, cranberry <i>Vodka, triple sec, lime, cranberry</i>		

Prix en CHF, TVA et service inclus
Rate in CHF, VAT and service included