

COCKTAILS OVER TIME

PRE 1900

26 CHF

L'âge d'or des cocktails à base de whisky.

The golden age of whiskey cocktails.

1800

MINT JULÉP

Maker's Mark **Bourbon**,
Menthe,
Sucre roux

1852

BRANDY CRUSTA

Remy Martin VSOP,
Citron, Cointreau,
Angostura Bitters, Sucre

1861

CHAMPAGNE COCKTAIL

Champagne,
Hennessy fine de Cognac,
Angostura Bitters,
Sucre roux

1873

SAZERAC

Bulleit Rye **Whiskey**,
Absinthe,
Peychaud's Bitters,
Sucre roux

1898

HEMINGWAY DAIQUIRI

Rhum Havana 3 years,
Liqueur de Marasquin,
Jus de pamplemousse,
Citron vert, Sucre

1900 – 1920

26 CHF

Les « American Bars » se développent dans le monde.

The « American Bars » spread all over the world.

1900

OLD FASHIONED

Woodford Reserve
Bourbon,
Angostura Bitters, Sucre

1906

JACK ROSE

Calvados,
Grenadine,
Jus de citron

1915

SINGAPORE SLING

Beefeater **Gin**, Bénédictine,
Cherry Heering liqueur,
Jus de citron, Soda

1916

AVIATION

Bombay **Gin**, Citron,
Liqueur de marasquin,
Liqueur de violette

1919

NEGRONI

Tanqueray **Gin**,
Vermouth Rouge,
Campari Bitter

1920 – 1930

26 CHF

La fin de la prohibition libère la créativité des barmen.
The end of prohibition boosts bartenders' creations.

1920

PISCO SOUR

Pisco, Citron vert, Sucre,
Blanc d'œuf,
Angostura Bitters

1921

ROYAL HIGHBALL

Martell Vs Cognac,
Champagne,
Fraises fraîches, Sucre

1924

THE BOULEVARDIER

Maker's Mark **Bourbon**,
Campari Bitter,
Antica Formula

1925

FRENCH 75

Citadelle Gin,
Champagne, Citron,
Sucre de canne

1930

ZOMBIE

3 Rhums, Falernum maison,
Pamplemousse, Ananas,
Grenadine, Citron vert,
Angostura Bitters,
Absinthe

1940 – 1980

26 CHF

La Tequila et la Vodka apparaissent dans le monde des cocktails.

Tequila and Vodka enter cocktails' world.

1941

MOSCOW MULE

Smirnoff **Vodka**,
Ginger beer, Citron vert,
Angostura Bitters

1946

EL DIABLO

Don Julio blanco **Tequila**,
Crème de cassis,
Ginger ale, Citron vert

1948

BELLINI

Champagne,
Crème de pêche,
Purée de pêche

1960

STEALTH MARTINI

Belvedere citrus **Vodka**,
Cointreau, Cranberry,
Citron vert

1980

BRAMBLE

Bombay **Gin**,
Chambord, Mûres,
Jus de citron, Sucre

BARTENDER'S SELECTION

26 CHF

Cocktails imaginés par nos barmen en 2015.

Our 2015 bartenders' creations.

KING DEVIL

Bacardi Oakheart **Rhum**
Sirop de cannelle,
Jus de grenade,
Jus de passion,
Citron vert, Piment

MAJESTY

Stolichnaya **Vodka**,
Thé Luxury, Dolin blanc,
Chartreuse,
Sirop d'agave,
Jus de citron

THE AMBASSADOR

Maker's Mark **Bourbon**
infusé, Cherry Heering,
Sirop de cannelle, Café,
Jus d'orange, Citron

EXCELLENCE

Sagatiba Pura **Cachaça**,
Fruit de la passion, Basilic,
Sirop d'orgeat,
Citron vert, Perrier

MISTER PRESIDENT

Tanqueray 10 **Gin**,
Vermouth blanc maison
"camomille & agrumes",
Bitters camomille & agrumes

N'hésitez pas à demander pour vos cocktails chauds.

Please, do not hesitate to ask our team for any hot cocktails.

VIRGIN COCKTAILS

16 CHF

Les cocktails sans alcool ont connu un succès considérable durant la prohibition.

Alcohol-free cocktails were considerable successful in the US during the prohibition period.

JAZZY

Fraises, Groseilles,
Sirop de thé jasmin,
Jus de passion.

BEEBOP

Concombre, Menthe,
Sirop de basilic maison,
Jus de pomme,
Perrier.

RAGTIME

Gingembre frais,
Cannelle,
Jus d'ananas,
Citron vert.

BOOGIE-WOOGIE

Kiwi frais,
Jus de banane,
Jus de pomme,
Citron vert.

CHAMPAGNE		15 cl.	75 cl.
Louis Roederer Brut Premier S.A		22	125
Louis Roederer Brut Rosé		38	220
Cristal Roederer Brut Vintage			590
Laurent Perrier Brut S.A			130
Laurent Perrier Rosé S.A			255
Veuve Clicquot Ponsardin Brut S.A			175
Veuve Clicquot La Grande Dame			480
Ruinart Blanc de Blancs			195
Ruinart Blanc de Blancs magnum (1.5 l)			385
Dom Pérignon Vintage			570
Dom Pérignon Rosé Vintage			1450
Pommery cuvée Louise Vintage			490
Krug Vintage			930

BLANC		15 cl.	75 cl.
Sauvignon blanc « Sancerre »	2014	12	48
<i>C. Bardin, Val de Loire</i>			
Chardonnay	2014	14	66
<i>Domaine la Capitaine, Vaud</i>			
Gewurztraminer	2012	16	75
<i>Trimbach, Alsace</i>			
Pinot Grigio « Collio »	2013	18	85
<i>Marco Felluga, Italie</i>			

ROSE		15 cl.	75 cl.
Saint-André de Figuière	2014	14	60
<i>Vielles vignes, Côtes de Provence, France</i>			

ROUGE		15 cl.	75 cl.
Pinot Noir	2014	13	60
<i>Domaine des Chevaliers, Valais</i>			
L'Esprit de Genève	2014	13	60
<i>Domaine des Graves, Genève, Nicolas Cadoux</i>			
Gamaret « Mandragore »	2013	15	70
<i>Domaine du Clos des Pins, Genève</i>			
Château Paveil de Luze	2011	18	85
<i>Margaux, Bordeaux</i>			

SHERRY / PORTO		7 cl.
Sherry Tio Pepe		12
Sandeman Blanc		12
Sandeman Rouge		12
Porto Graham's SA		16
Porto Noval Vintage		18
Porto Graham's 30 ans		35

La carte des vins est à votre disposition si vous souhaitez une plus large sélection.

Should you wish a wider selection, please kindly ask for our wine list.

WHISKIES & WHISKEYS		4 cl.
Famous Grouse		19
J&B		19
Chivas Regal		22
Chivas Royal Salute		50
Johnnie Walker Black		22
Johnnie Walker Green		24
Johnnie Walker Blue		55

SINGLE MALT SCOTCH		4 cl.
---------------------------	--	--------------

Lowlands

Auchentoshan	12 ans	22
Glenkinchie	10 ans	22

Highlands

Dalwhinnie	15 ans	24
Dalwhinnie	1995	28
Glenmorangie	10 ans	22
Glenmorangie <i>Nectar d'or</i>	12 ans	28
Dalmore	15 ans	28
Dalmore King Alexander III	40 ans	55

West Highlands

Oban	14 ans	26
------	--------	----

Speyside

Cardhu	12 ans	24
Cragganmore	12 ans	24
Glenlivet	12 ans	24
Glen Grant	40 ans	58
The Glenfiddich	12 ans	24
The Glenfiddich	15 ans	26
The Glenfiddich	21 ans	40
Balvenie Cuban selection	14 ans	35
The Macallan Amber	1824	24
The Macallan Ruby	21 ans	40

Islay

Arran Amarone Cask	12 ans	28
Ardbeg Uigeadail	12 ans	30
Bruichladdich "The Lady"	22 ans	40
Bowmore	10 ans	22
Lagavulin	16 ans	24
Lagavulin	1995	30
Laphroaig	18 ans	28
Scapa	16 ans	30

Jura

Isle de Jura	10 ans	24
Isle de Jura	21 ans	40

Skye

Talisker	10 ans	22
Talisker	20 ans	55

Orkney

Highland Park	12 ans	24
---------------	--------	----

BOURBON & TENNESSY	4 cl.
Elijah Craig	19
Four Roses	19
Bulleit Rye/Bourbon	19
Jack Daniel's	22
Maker's Mark	24
Knob Creek	26
Jack Daniel's Single Barrel	26
Woodford Reserve	26
Sazerac Rye	35
Noah's Mill	30

CANADIAN WHISKY	4 cl.
Canadian Club	19

IRISH WHISKEY	4 cl.
Jameson	19
Bushmills	22
Connemara	28

JAPANESE	4 cl.
Hibiki 12 ans (blend)	26
Yamazaki 12 ans (single malt)	24
Nikka from the barrel (blend)	22
Nikka Taketsuru 17 ans (blend)	35
Chichibu Peated (single malt)	40

TAIWANESE WHISKY	4 cl.
Kavalan Single Malt	28

COGNAC	4 cl.
Martell VS	19
Hennessy Fine de Cognac	22
Remy Martin VSOP	22
Camus Napoleon	30
Hennessy XO	48
Remy Martin XO	48
Martell Cordon Bleu	75
Hennessy Paradis	140
Hennessy Richard	420

ARMAGNAC	4 cl.
Armagnac de Montesquiou	25
Armagnac Domaine de l'Arepic	25
Bas Armagnac de Castelfort	30

CALVADOS	4 cl.
Chateau du Breuil	22
Comte de Lauriston « hors d'âge »	30

BIÈRES		33 cl.
Chimay		12
Corona		12
Guinness		12
Hoegaarden		12
Heineken		12
Leffe		12
London Pride (50 cl)		15
Schlossgold (sans alcool)		11

BIÈRES PRESSION	33 cl.	50cl.
Feldschlösschen	9	13
Stella Artois	9	13

APERITIF		6 cl.
Aperol		16
Antica Formula		16
Campari		16
Cynar		16
Dolin Vermouth Blanc		16
Dubonnet Rouge		16
Lillet		16
Martini Blanc/Rouge		16
Noilly Prat		16
Ricard		16
Suze		16

GIN		4 cl.
Beefeater		19
Gordon's		19
Tanqueray		22
Bombay Sapphire		22
Hendrick's		24
Citadelle		26
Tanqueray 10		26
Monkey 47		26

VODKA		4 cl.
Absolut		19
Stolichnaya		19
Moskovskaya		19
Smirnoff		19
Ketel one		19
Xellent		22
Belvedere		24
Belvedere Citrus		24
Chopin		24
Grey Goose		24
Beluga		26
Stolichnaya Elite		26

RHUM	4 cl.
Bacardi	19
Bacardi Oakheart	19
Havana 3 ans	19
Havana Reserve	22
HSE agricole blanc	24
Plantation Barbados	19
Zacapa 23 ans	26
Angostura 1919	26
Clément hors d'âge 10 ans	30

TEQUILA	4 cl.
Don Julio Blanco	19
Don julio Reposado	21

EAU DE VIE	4 cl.
Kirsh Dettling	24
Mirabelle Morand	18
Williamine Morand	26
Grappa Nonino	30

LIQUEUR	6 cl.
Amaretto di Saronno	16
Baileys	16
Bénédictine	16
Cointreau	16
Chambord	16
Chartreuse Verte/Jaune	16
Fernet Branca	16
Grand Marnier	16
Get 27	16
Kahlua	16
Limoncello	16
Sambuca	16
Southern Comfort	16
Williamine Liqueur	16

SOFT DRINKS

Coca Cola, Coca Light, Coca Zero	33 cl.	8
Sprite	33 cl.	8
Schweppes : tonic, lemon ou ginger ale	20 cl.	8
Fever tree Ginger Beer/Tonic	20 cl.	8
Orangina	20 cl.	8
Bitter San Pellegrino	10 cl.	8
Grapillon rouge	20cl.	8
Ice tea	20 cl.	8
Ramseier jus de pomme	30 cl.	8
Red Bull	25 cl.	10
Boisson d'accompagnement		4
Fever Tree accompagnement		5

NECTARS/ JUS 20 cl.

Abricot, Ananas, Banane, Poire	10
Cranberry, Mangue, Passion,	10
Pêche, Pommegranate, Pomme, Tomate	10

FRUITS PRESSES 20 cl.

Orange	12
Pamplemousse	12
Citron accompagné d'un Evian 33 cl.	10

EAUX MINÉRALES 25 cl. 33 cl. 50 cl. 75 cl.

Evian	<i>France</i>	8	10
S. Pellegrino	<i>Italie</i>	7	10
Tau Blanc	<i>Pays de Galles</i>	8	12
Tau Noir	<i>Pays de Galles</i>	8	12
Perrier	<i>France</i>	8	
Badoit	<i>France</i>		10

BOISSONS CHAUDES

Café ou Thé Gourmand des Nations	17
Café, Espresso, Ristretto	7
Renversé, Cappuccino, Latte	8
Chocolat chaud	10
Thé	10

La carte des thés est à votre disposition si vous souhaitez une plus large sélection.

Should you wish a wider selection, please kindly ask for our tea menu.

LES FINGER FOOD

Mini Hamburgers (6 pièces) <i>Mini Hamburgers (6 pieces)</i>	26
Foie gras de canard et chutney de saison <i>Duck foie gras and seasonal chutney</i>	22
Cigares de crevettes « Black Tiger » vindaloo, mousseline d'avocat <i>Vindaloo crispy Bblack Tiger shrimps, avocado mousseline</i>	20
Jambon et viande des Grisons <i>Air-dried curred Grisons ham and beef</i>	22
Sélection de fromages affinés <i>Cheese selection</i>	18

LES SANDWICHES

Hamburger ou Cheeseburger de bœuf d'alpages au piment d'Espelette <i>Alpine beef Hamburger or Cheesburger with Espelette pepper</i>	32
Club sandwich au poulet ou saumon <i>Chicken or salmon club sandwich</i>	32
Pain au levain, roastbeef et oignons rouges caramélisés <i>Sourdough bread, roastbeef and caramelized red onions</i>	30

LES PATES

Orechiette aux gambas et légumes <i>Orecchiette with prawns and vegetables</i>	33
Pennette « all'arrabbiata », tomates cerises et basilic <i>Pennette "all'arrabbiata" with cherry tomatoes and basil</i>	29

PLATS ORIENTAUX

Rakakat (croustillants de fromage à la menthe séchée) <i>Rakakat (crusty cheese with dried mint)</i>	19
Kebbe (beignets de viande et boulgour farcis d'agneau, pignons de pin) <i>Kebbe (meat fritter and bulgur stuffed with lamb, pine nuts)</i>	21
Chiche tawouk (brochettes de volaille marinée à l'ail) <i>Chiche tawouk (garlic-marinated poultry skewers)</i>	39

LES SALADES

Cœurs de sucrine, copeaux de Parmigiano Reggiano, huile d'olive et citron <i>Sucrine lettuce heart, Parmigiano Reggiano shavings, olive oil and lemon</i>	18
Salade Niçoise <i>Niçoise salad</i>	29
Salade César au blanc de poulet grillé <i>Caesar salad with grilled chicken</i>	31
Tomates de saison, mozzarella Di Bufala, pistou <i>Seasonal tomatoes, Di Bufala mozzarella , pistou</i>	27
Mi-cuit de thon rouge au soja et sésame jeunes pousses de salades <i>Semicooked red tuna with soya and sesame seeds fresh salads</i>	29

LES SOUPES

Velouté de champignons des bois <i>Wild mushroom cream</i>	19
Minestrone de légumes <i>Vegetable minestrone</i>	23

LES DESSERTS

Tiramisù 100% Arabica <i>Tiramisù</i>	11
Baba au Rhum <i>Rum Baba</i>	14
Fruits rouges, crème double de Gruyère et meringue <i>Red berries, Gruyère double cream and meringue</i>	15
Assiette de fruits frais <i>Fresh fruit assortment</i>	13
Sélection de glaces et sorbets (2 parfums) <i>Selection of ice creams and sorbets (2 scoops)</i>	11
Café ou Thé Gourmand des Nations (chariot) <i>Gourmet Coffee or Tea by Les Nations (trolley)</i>	17

Origines des viandes/ Meat origin : Suisse/Switzerland
T.V.A (8 %) et service inclus / VAT (8%) and service included

Pour la protection de la jeunesse, la loi interdit la vente de vins, bières et cidres aux jeunes de moins de 16 ans ; spiritueux, apéritifs et alco pops aux jeunes de moins de 18 ans.
Le personnel peut exiger une pièce d'identité. Degrés d'alcool entre 5° et 45°