

**1800-1900**

---

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

*The Golden age of whisky cocktails*

---

**1800, MINT JULÉP**

Bourbon Bulleit, Menthe, Sucre brun

*Bulleit Bourbon, Mint, Brown sugar*

**1861, CHAMPAGNE COCKTAIL**

Champagne, Hennessy Fine de cognac, Angostura Bitter, Sucre brun

*Champagne, Hennessy Fine de cognac, Angostura Bitters, Brown sugar*

**1873, SAZERAC**

Whiskey Bulleit Rye, Absinthe, Peychaud's Bitters, Sucre brun

*Bulleit Rye Whiskey, Absinthe, Peychaud's Bitters, Brown sugar*

**1890, BIJOU**

Gin Tanqueray, Chartreuse Vermouth rouge, Bitter d'orange

*Tanqueray Gin, Green Chartreuse, Red Vermouth, Orange Bitters*

**1898, PAPA DOBLE**

Rhum Havana 3 ans d'âge, Maraschino, Pamplemousse & citron vert, Sucre

*Havana 3 years Rum, Maraschino liqueur, Grapefruit & lime, Sugar*

**1900-1920**

---

*Les « American Bars » se développent dans le monde.*

*“ American Bars ” spread all over the world.*

---

**1900, OLD FASHIONED**

Woodford Reserve, Bourbon, Angostura Bitters, Sugar

*Woodford Reserve, Bourbon, Angostura Bitters, Sugar*

**1910, CLOVER CLUB**

Gin Tanqueray, liqueur de framboise, Citron, Framboise, Blanc d'œuf

*Tanqueray Gin, Raspberry liqueur, Lemon, Raspberry, Egg white*

**1915, RAFFLES SINGAPORE SLING**

Gin Beefeater, Bénédictine, Liqueur de Cherry Heering, Cointreau, Ananas, Citron, Grenadine, Angostura Bitters

*Beefeater Gin, Bénédictine, Cherry Heering liqueur, Cointreau, Pineapple, Lemon, Grenadine, Angostura Bitters*

**1915, AVIATION**

Bombay Gin, Citron, Maraschino, liqueur de violette

*Bombay Gin, Lemon, Maraschino liqueur, Violet liqueur*

**1919, NEGRONI**

Gin Tanqueray, Vermouth Rouge, Campari Bitter

*Tanqueray Gin, Red Vermouth, Campari Bitter*

---

**1920-1940**

---

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

---

**1920, PISCO SOUR**

Pisco, Citron vert, sucre, Blanc d'œuf, Angostura Bitters  
*Pisco, Lime, Sugar, Egg's white, Angostura Bitters*

**1912, ROYAL HIGHBALL**

Martell Vs Cognac, Champagne, Framboises, Sucre  
*Martell Vs Cognac, Champagne, Strawberries, Sugar*

**1930, ZOMBIE**

3 Rhums, Falernum maison, Pamplemousse & Ananas,  
Grenadine, Citron vert, Angostura Bitters  
*3 Rums, Homemade Falernum, Grapefruit & Pineapple,  
Grenadine, Lime, Angostura Bitters,*

**1937, LOUISIANE**

Whiskey Bulleit Rye, Benedictine, Vermouth rouge,  
Absinthe, Peychaud's Bitters  
*Bulleit Rye Whiskey, Benedictine, Red Vermouth, Absinthe,  
Peychaud's Bitters*

**1938, VIEUX CARRÉ**

Whiskey Bulleit Rye, Remy Martin VSOP, Antica Formula,  
Benedictine, Peychaud's Bitters, Angostura Bitters  
*Bulleit Rye Whiskey, Remy Martin VSOP, Antica Formula,  
Benedictine, Peychaud's Bitters, Angostura Bitters*

---

**1940-1960**

---

*La Tequila et la Vodka apparaissent dans le monde des cocktails.  
Tequila and Vodka enter cocktails' world.*

---

**1940, BLOODY MARY**

Vodka Ketel One, Jus de tomate, Bloody Mix, Citron, Sel  
au céleri, Poivre noir  
*Ketel One Vodka, Tomato juice, Bloody Mix, Lemon, Celery salt,  
Black pepper*

**1941, MOSCOW MULE**

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

**1944, MAI TAÏ**

Jamaican & J.R rhum agricole, Cointreau, Citron vert,  
sirop d'orgeat  
*Jamaican & J.R agricultural Rum, Cointreau liqueur,  
Lime, Orgeat syrup*

**1948, TOMMY'S MARGARITA**

Tequila Don Julio Reposado, Mezcal, Citron vert, Sirop  
d'agave  
*Don Julio Reposado Tequila, Mezcal, Lime, Agave syrup*

**1960, STEALTH MARTINI**

Vodka Ketel One, Cointreau, Cranberry, Citron vert  
*Ketel One Vodka, Cointreau, Cranberry, Lime*

---

*Cocktails imaginés par nos barmen en 2016.  
Our 2016 bartenders' creations.*

---

**LE PARFAIT**

Martell VS Cognac, Marmelade de Fraise & Abricot, Citron  
Baies rouges, Menthe fraîche

*Martell VS Cognac, Strawberry & Apricot marmalade, Lemon,  
Red berries, Fresh mint*

**THE OLD NATIONS**

Whisky Lagavulin 16 ans, Guinness maison & sirop de  
cannelle, chocolat

*Lagavulin 16 years Whisky, Homemade Guinness & Cinnamon  
syrup, Chocolate*

**INDEPENDANCE**

Tequila, Don Julio Blanco, Liqueur Saint Germain,  
Chartreuse, Sirop savoureux, Citron vert  
poivre de Sichuan

*Don Julio Blanco Tequila, Saint Germain liqueur, Green  
Chartreuse, Savory syrup, Lime, Sichuan pepper*

**GLOBETROTTER**

Rhum Zacapa 23 ans, Jasmin, Choya Plum, Ylang Ylang,  
Citron & Pomme, Perrier

*Zacapa 23 years Rum, Jasmine, Choya Plum, Ylang Ylang,  
Lime & Apple Perrier*

**SWISS LIFE**

Gin Tanqueray 10, Aperol, Liqueur d'Edelweiss,  
Mangue & Citron, Blanc d'œuf

*Tanqueray 10 Gin, Aperol, Edelflower liqueur, Mango & Lemon,  
Egg white*

*N'hésitez pas à demander pour vos cocktails chauds ou pour tout autre  
demande de cocktail Classique.*

*Please, do not hesitate to ask our team for any hot cocktails or for any other  
Classic cocktails.*

---

*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 au jasmin,  
Fruit de la passion

*Strawberries, Redcurrants, Jasmine tea syrup, Passion fruit*

**BEEBOP**

Concombre, Menthe, Sirop de basilic maison, Pomme  
*Cucumber, Mint, Homemade basil syrup, Apple*

**RAGTIME**

Gingembre frais, Sirop de cannelle, Ananas, Citron vert  
*Fresh ginger, Cinnamon syrup, Pineapple, Lime*

**BOOGIE- WOOGIE**

Fruit de la passion, Mangue, Pomme, Noix de coco  
*Passion fruit, Mango, Apple, Coconut*

## CHAMPAGNES

15 CL 75 CL

---

Louis Roederer Brut Premier S.A	22.-	125.-
Louis Roederer Brut Rosé		220.-
Cristal Roederer Brut Vintage		590.-
Laurent Perrier Rosé S.A		255.-
Veuve Clicquot La Grande Dame		480.-
Ruinart Blanc de Blancs		230.-
Ruinart Blanc de Blancs magnum(1.5 l)		420.-
Dom Pérignon Vintage		570.-
Dom Pérignon Rosé Vintage		1450.-
Pommery cuvée Louise Vintage		490.-

## BLANC

15 CL 75 CL

---

Sancerre «Les Charmes», 2017	12.-	55.-
<i>André Vatan, Val de Loire</i>		
Pinot Grigio, 2017	12.-	55.-
<i>Friuli, Italie</i>		
Viognier «Le Pont des Soupirs», 2016	14.-	72.-
<i>Domaine du Paradis</i>		
Chardonnay, 2016	16.-	78.-
<i>Domaine la Capitaine, Vaud</i>		

## ROSÉ

15 CL 75 CL

---

Saint-André de Figuière, 2018	14.-	61.-
<i> Vieilles vignes, Côtes de Provence, France</i>		

## ROUGE

15 CL 75 CL

---

Pinot Noir, 2015	14.-	60.-
<i>Domaine des Chevaliers, Valais</i>		
L'Esprit de Genève, 2016	14.-	65.-
<i>Domaine des Graves, Genève, Nicolas Cadoux</i>		
Gamaret «Mandragore », 2016	15.-	70.-
<i>Domaine du Clos des Pins, Genève</i>		
Château Paveil de Luze, 2014	18.-	85.-
<i>Margaux, Bordeaux</i>		

*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.*

## 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.-

## COGNAC

4 CL

---

Courvoisier AOP	22.-
Rémy Martin Louis XIII	420.-

## ARMAGNAC

4 CL

---

Baron de Sigognac 1973	60.-
Comte de Lauriston Hors d'Âge	30.-

## VODKA

4 CL

---

Ciroc	26.-
Uluvka	26.-
Crystal Head	28.-

## GIN

4 CL

---

Gin Mare	22.-
Filliers 28	24.-
Bulldog	26.-
G'Vine	26.-

## APERITIFS

6 CL

---

Antica Formula	16.-
Campari	16.-
Cynar	16.-
Dolin Vermouth Blanc	16.-
Dubonnet Rouge	16.-
Lillet	16.-
Martini blanc ou rouge / <i>white or red</i>	16.-
Noilly Prat	16.-
Ricard	16.-
Ramazotti	16.-
Suze	16.-

## BIÈRES / BEERS

33 CL

---

Feldschlösschen	12.-
Chimay	12.-
Corona	12.-
Guinness	12.-
Hoegaarden	12.-
Heineken	12.-
Leffe	12.-
Schlossgold ( <i>sans alcool / alcohol free</i> )	11.-

## PRESSION / DRAFT

33 CL 50 CL

---

Feldschlösschen	9.-	13.-
1664 Kronenbourg	9.-	13.-

## MINÉRALES / SOFT DRINKS

---

Coca Cola, Coca Light, Coca Zero	33CL.	8.-
Sprite	33CL.	8.-
Schweppes Tonic, Lemon, Ginger ale	20CL.	8.-
Fever tree Ginger Beer, Tonic	20CL.	8.-
Orangina	20CL.	8.-
Bitter San Pellegrino	10CL.	8.-
Ice tea	20CL.	8.-
Ramseier	30CL.	8.-
Red Bull	25CL.	10.-
Boisson d'accompagnement		4.-
Fever Tree accompagnement		5.-

## JUS / JUICES

---

20 CL

Abricot, Ananas, Banane, Poire, Cranberry, Mangue, Passion, Pêche, Grenade, Pomme, Tomate	10.-
<i>Apricot, Pineapple, Banana, Pear, Cranberry, Mango, Passion fruit, Peach, Pomegranate, Apple, Tomato</i>	

## FRUITSPRESSÉS / SQUEEZED FRUITS

---

20 CL

Orange	12.-
Pamplemousse / <i>Grapefruit</i>	12.-
Citron accompagné d'une Evian 33 cl. <i>Lemon accompanied by an Evian 33 cl.</i>	10.-

## EAUX / WATERS

---

25CL 33CL 50CL 75CL

Evian		8.-	10.-	
San Pellegrino	7.-		10.-	12.-
Acqua Panna				12.-
Perrier		8.-		
Badoit			8.-	

## BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

---

Café ou Thé Gourmand des Nations <i>Gourmet Coffee or Tea by Les Nations</i>	17.-
Café / <i>Coffee</i> , Espresso, Ristretto	7.-
Renversé / <i>Milk Coffee</i> , Cappuccino, Latte	8.-
Chocolat chaud / <i>Hot chocolate</i>	10.-
Thé / <i>Tea</i>	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.*



# WHISKIES & WHISKEYS

## BLENDED WHISKY

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	20.-

### 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

---

Bulleit Rye / Bourbon	19.-
Elijah Craig	19.-
Four Roses	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

---

Nikka from the barrel (blend)	22.-
Yamasaki "distiller's reserve" (single malt)	35.-
Hibiki Harmony (blend)	35.-
Hakushu "distiller's reserve" (single malt)	35.-

## TAIWANESE WHISKY 4 CL

---

Kavalan Single Malt	28.-
---------------------	------

## COGNAC 4 CL

---

Martell VS	19.-
Courvoisier VSOP	22.-
Hennessy Fine de Cognac	22.-
Rémy Martin VSOP	22.-
Rémy Martin XO	48.-
Hennessy XO	48.-
Martell Cordon Bleu	75.-
Hennessy Paradis	140.-
Hennessy Richard	420.-
Rémy Martin Louis XIII	420.-

## ARMAGNAC 4 CL

---

Domaine de l'Arepic	25.-
Bas Armagnac de Castelfort	30.-
Baron de Sigognac 1973	60.-

## CALVADOS 4 CL

---

Château Dubreuil	28.-
Comte de Lauriston Hors d'Âge	30.-

## GIN 4 CL

---

Gordon's	19.-
Beefeater	19.-
Bombay Sapphire	22.-
Gin Mare	22.-
Tanqueray	22.-
Filliers 28	24.-
Hendrick's	24.-
Tanqueray 10	26.-
Monkey 47	26.-
Bulldog	26.-
G'Vine	26.-
Citadelle	26.-
N°3 London Dry	26.-
The London N°1	28.-

## VODKA 4 CL

---

Ketel One	19.-
Absolut	19.-
Stolichnaya	19.-
Moskovskaya	19.-
Smirnoff	19.-
Xellent	22.-
Belvedere	24.-
Belvedere Citrus	24.-
Chopin	24.-
Grey Goose	24.-
Ciroc	26.-
Grey Goose Pear	26.-
Stolichnaya Elite	26.-
Uluvka	26.-
Beluga	26.-
Crystal Head	28.-

## RHUMS

4 CL

### AUSTRALIE

Holley Dollar Overproof rum 22.-

### ANTIGUA

English Harbour 5 years 19.-

### ANTILLES

Cruzan Rum Single Barrel 24.-

### BARBADE

Plantation Grande Réserve 5 ans 19.-

Plantation XO 26.-

### BERMUDES

Gosling's Black Seal 15 l 19.-

Bacardi 19.-

Bacardi Oakheart 19.-

### CUBA

Havana 3 years 19.-

Havana 7 years 22.-

Havana Maximo extra Anejo 390.-

### COLOMBIE

Dictator XO 35.-

### COSTA RICA

Centenario 12 22.-

Centenario 25 30.-

Centenario 30 50.-

### GUATEMALA

Zacapa 26.-

Zacapa XO 45.-

Plantation Gran Anejo 19.-

Enmore 1995 45.-

### GUYANA

Pusser's Navy Rum 19.-

Pyrat XO 24.-

El Dorado Hors d'Âge Single Barrel 45.-

### GADELOUPE

Rhum JR 24.-

Séverin Vieux 30.-

Rhum Basseterre 1995 45.-

### ILE MAURICE

New Grove 5 years 22.-

Chamarel 28.-

### INDE

Old Monk 7 years 19.-

### JAMAÏQUE

Black Jamaica 22.-

Appletown Estate 21 years 45.-

### MARIE GALANTE

Rhum vieux 1821 40.-

Rhum Bielle Brut de Fût 2003 45.-

## RHUMS

4 CL

### MADAGASCAR

Dzama très vieux 1998 35.-

### MARTINIQUE

HSE Agricole VSOP 30.-

3 Rivières Cuvée du Moulin 30.-

Clément 10 years 30.-

Cuvée Homère Clément ??

### NICARAGUA

Monbacho 12 years 19.-

### PANAMA

Malecon 15 years 22.-

Nations 21 years 35.-

### PÉROU

Millonario XO 40.-

### RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

Ron Barcello Imperial 22.-

Matusalem Grand Réserve 15 years 24.-

Matusalem Grand Réserve 23 years 26.-

### RÉUNION

Savanna Single Cask 2001 30.-

Rivière du Mâr XO 35.-

### SAINTE-LUCIE

Elements 8 Rhums 6 years 30.-

Rhum 1931 35.-

### SEYCHELLES

Takamaka 8 years 28.-

### TENNESSY

Prichard's Fine Rum 26.-

### TRINIDAD

Angustura 1919 26.-

Angustura 1824 30.-

Caroni 18 years 1992 35.-

### VENEZUELA

Pampero Aniversario 19.-

Santa Teresa 1796 26.-

Diplomatico Reserva 28.-

## TEQUILA

4 CL

---

Don Julio Blanco	19.-
Don Julio Reposado	21.-
Mezcal Montelobos	21.-

## EAUX-DE-VIE

4 CL

---

Kirsh Dettling	24.-
Mirabelle Morand	18.-
Williamine Morand	26.-
Grappa Nonino	30.-

## LIQUEURS

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.-

## FINGERFOOD

---

Mini Hamburgers (6 pièces) <i>Mini Hamburgers (6 pieces)</i>	27.-
Foie gras de canard et chutney de saison <i>Duck foie gras and seasonal chutney</i>	22.-
Cigares de crevettes «Black Tiger» Vindaloo, sauce aigre douce <i>Vindaloo crispy "Black Tiger" shrimps, sweet &amp; sour sauce</i>	20.-
Jambon et viande des Grisons <i>Dried cured Grisons ham and beef</i>	22.-
Sélection de fromages affinés <i>Cheese selection</i>	18.-

## SANDWICHES

---

Hamburger ou Cheeseburger de bœuf d'alpage au piment d'Espelette <i>Alpine beef Hamburger or Cheeseburger with Espelette pepper</i>	32.-
Club saumon, pain scandinave <i>Salmon club sandwich, Scandinavian bread</i>	32.-
Club sandwich au poulet <i>Chicken club sandwich</i>	32.-
Club sandwich homard & avocat <i>Lobster &amp; avocado club sandwich</i>	42.-
Panini au jambon des grisons, Appenzeller <i>Dried cured grisons ham &amp; Appenzeller cheese panini</i>	29.-

## PASTA

---

Fagottini, crème pesto, parmesan <i>Fagotini with pesto cream and parmesan</i>	29.-
Penne aux calamarettis et tomates confites <i>Penne with calamarettis and candied tomatoes</i>	29.-

Origine des viandes & poissons:

Saumon fumé: Ecosse / Bœuf: Suisse, Espagne, France / Poulet: Suisse /  
Foie gras: France

*Meat & fish origins:*

*Smoked salmon: Scotland / Beef: Switzerland, Spain, France / Poultry:  
Switzerland / Foie gras: France*

---

Pour tous types d'allergies ou intolérances, veuillez contacter  
notre équipe.

*For any food allergies or intolerances, please contact our staff.*

T.V.A et service inclus / VAT and service included

## SALADES

---

Salade mêlée <i>Mixed green salad</i>	22.-
Salade Niçoise <i>Niçoise salad</i>	29.-
Salade de saumon fumé, crevettes & avocat, sauce thaï <i>Smoked salmon &amp; prawns &amp; avocado, thai sauce</i>	32.-
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, mozzarella Di Bufala, pistou</i>	27.-

## SOUPES

---

Velouté de tomates à l'estragon <i>Tomato velouté with tarragon</i>	19.-
Minestrone de légumes <i>Vegetable minestrone</i>	23.-

## DESSERTS

---

Tarte du jour <i>Tart of the day</i>	10.-
Tarte au chocolat Gianduja servie tiède <i>Chocolate Gianduja tart</i>	14.-
Fruits rouges, crème double de Gruyère et meringues <i>Red berries, Gruyère double cream and meringues</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 <i>Gourmet Coffee or Tea by Les Nations</i>	17.-

Origine des viandes & poissons:

Saumon fumé: Ecosse / Bœuf: Suisse, Espagne, France / Poulet: Suisse / Foie gras: France

*Meat & fish origins:*

*Smoked salmon: Scotland / Beef: Switzerland, Sapin, France / Poultry: Switzerland / Foie gras: France*

---

Pour tous types d'allergies ou intolérances, veuillez contacter notre équipe.

*For any food allergies or intolerances, please contact our staff.*

T.V.A et service inclus / VAT and service included