

COCKTAILS SIGNATURES

Chaque cocktail est accompagné d'un amuse-bouche, préparé avec soin par notre chef

MIRAGE

Tequila d'agave bleu infusée à la camomille, Gardeum, Chartreuse jaune, jus de citron frais et sirop de gingembre maison.

18.-

DOUCE ÉCLIPSE

Cordial à l'amarena, rhum Neisson blanc, rhum Hampden Estate, relevé de deux gouttes d'huile d'amande et de fève tonka.

18.-

DOLCEVITA

Gin London Dry, Aperol et jus de citron frais.

18.-

BRISE DE BERGAMOTE

Gin London Dry, bergamote, jus de citron frais et cordial d'épinard.

18.-

L'AUREORE

Saké au yuzu, Choya Umeshu, gin Ki No Bi, jus de citron, confiture de pomme jaune, matcha et gingembre.

18.-

NOSTALGIE

Whisky scotch blendé, jus de citron frais, sirop de gingembre maison, Lagavulin 16 ans.

18.-

LES CLASSIQUES

Chaque cocktail est accompagné d'un amuse-bouche, préparé avec soin par notre chef

SPRITZ

Aperol, prosecco et une tranche d'orange.

15.-

NEGRONI

Gin, Campari et Vermouth rouge.

15.-

ANGELO AZZURRO

Gin, Triple Sec et Curaçao bleu.

15.-

HUGO

Prosecco, sirop de fleur de sureau, menthe fraîche.

15.-

AMALFI MULE

Vodka, limoncello, jus de citron, ginger beer.

15.-

GARIBALDI

Campari et jus d'orange.

15.-

COCKTAILS 0%

ARNOLD PALMER

Thé English Breakfast, jus de citron frais et sirop de sucre.

10.-

BREZZA

Martini Vibrante et soda pamplemousse.

10.-

TAGLIERI ARTISANAUX À PARTAGER

Chaque planchette est accompagnée de notre focaccia maison

TAGLIERE GRAN CAFFÈ

Sélection de charcuteries et de fromages artisanaux italiens, accompagnée de produits de boulangerie.

25.- / 32.-

VINS

BULLES

PROSECCO TREVISO DOC (ITALIE)

Prosecco Extra Dry Treviso DOC.

1dl 75cl

7.- 45.-

CHAMPAGNE « TERRE D'ÉMOTION »

Champagne Charpentier « Terre d'Émotion » Blanc de Blancs Brut.

18.- 110.-

BLANC

PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE – BIO 2024 (ITALIE)

Robe jaune paille brillante, nez expressif de fleurs blanches, pêche et agrumes.

7.- 45.-

RIBOLLA GIALLA VENEZIA GIULIA IGT – BIO (ITALIE)

Vin riche, vif et élégant, aux arômes délicats de fleurs blanches et d'agrumes.

7.- 45.-

PETITE ARVINE – PATRICK CHABRIER 2023 (SUISSE)

Vin blanc vif et aromatique du Valais, aux notes d'agrumes et de fruits exotiques.

8.- 52.-

MÂCON MILLY-LAMARTINE – DOMAINE CARRETTE 2023 (FRANCE)

100 % Chardonnay, vin blanc élégant et équilibré.

8.- 52.-

ROUGE

MERLOT ROSSO 2024 – VÉNÉTIE (ITALIE)

Vin rouge souple et harmonieux, aux arômes de fruits rouges mûrs et d'épices douces.

7.- 45.-

CABERNET SAUVIGNON BIO (ITALIE)

Robe rouge rubis, nez de cassis et d'épices douces. Bouche ronde et équilibrée, finale longue et souple.

7.- 45.-

PINOT NOIR – DOMAINE LES PERRIÈRES 2024 (SUISSE)

Robe rubis-grenat, nez de framboise, cerise et fruits des bois, avec une légère touche fumée.

8.- 52.-

CROZES-HERMITAGE – HUGO & PAULINE VILLA 2023 (FRANCE)

Vin rouge aux arômes intenses de fruits noirs, d'épices et de violette.

9.- 58.-

ROSÉ

LES COMMANDEURS ROSÉ – PEYRASSOL 2024 (FRANCE)

Rosé pâle, aromatique et frais, finale saline et élégante.

7.- 45.-

SOFTS

EAU FILTRÉE PLATE 75cl	4.-
VALSER PLATE 75cl	7.-
VALSER GAZEUSE 75cl	5.50
COCA COLA / ZÈRO	5.50
LURISIA GAZZOZA	5.50
LURISIA ARANCIATA	5.50
LURISIA CHINOTTO	5.50
THREE CENTS AEGAN TONIC	6.-
THREE CENTS GINGER BEER	6.-
SCHWEPPES BITTER LEMON	6.-
BITTER ROUGE	5.50
CRODINO	5.50

JUS

JUS DE POMME RAMSEIER	5.50
JUS TOMATE	5.50
JUS D'ANANAS	5.50
JUS DE POIRE	5.50
JUS D'ABRICOT	5.50
JUS D'ORANGE FRAIS	5.50
THÉ PECHE / CITRON	5.50

CAFÉTÉRIA

ROBUSTA | ARABICA

ESPRESSO	3.90 4.50
CAFÉ	4.- 4.60
ESPRESSO MACCHIATO	4.50 5.-
AMERICANO	4.50 5.50
CAPPUCCINO	5.80 6.80
LATTE MACCHIATO	5.90 6.90
RENVERSÉ	5.90 6.90

THÉS & INFUSIONS

CAMOMILLE BIO	5.50
BLUE EARL GREY BIO	5.50
ENGLISH BREAKFAST BIO	5.50
THÉ VERT CHINA SENCHA BIO	5.50
VERVEINE BIO	5.50
MENTHE POIVRÉE BIO	5.50

BIÈRES

50cl | 50cl

BLONDE MORETTI	5.- 8.-
ARTISANALE	6.-
PANACHÉE	6.-
BRUNE	6.-
SANS ALCOOL	6.-

DIGESTIFS

CINAR	8.-
AMARETTO	8.-
AMARO DEL CAPO	8.-
LIMONCELLO	8.-
FERNET BRANCA	8.-
SAMBUCA	8.-
GRAPPA BLANCHE	8.-
GRAPPA JAUNE	8.-

Tous nos prix sont indiqués en francs suisses (CHF) et incluent la TVA 8.1%

