

# BAR

## BIÈRES

### BIÈRES PRESSION

	25cl	30cl	50cl
Carlsberg bière blonde	6.-		10.-
Panachée / Monaco	6.-		10.-
Schneider Weisse bière blanche		7.-	10.-
Guinness	6.-		10.-
Bière de saison	6.-		10.-

### BIÈRES EN BOUTEILLE

	33cl
Feldschlösschen sans alcool	9.-
Desperados	9.-
Corona extra	10.-
Somersby Apple Original, Cidre *35cl	9.-

## ALCOOLS

### APÉRITIFS

	4cl	10cl
Martini bianco, rosso, rosato	9.-	
Ricard / Pastis	9.-	
Porto blanc ou rouge	9.-	
Kir au Chardonnay		9.-
Kir Royal		19.-
Apérol Spritz		15.-
Martini Royal bianco ou rosato		15.-
Hugo		15.-
Pimm's cocktail		15.-

### DIGESTIFS

	4cl
Limoncello	10.-
Moitié Moitié	14.-
Williamine	14.-
Abricotine	14.-
Framboisine	14.-
Chartreuse verte ou jaune	14.-
Grappa Nardini	15.-
Armagnac	15.-
Calvados	15.-

### LIQUEURS

	4cl
Amaretto	14.-
Cointreau	14.-
Bailey's	14.-
Malibu	14.-
Grand Marnier	14.-
Get 27	14.-
Williamine liqueur	14.-

### VODKA

	shot 2cl	4cl	Bt 70cl
Vodka 42 Below	8.-	15.-	160.-
Vodka Grey Goose	10.-	18.-	240.-
Vodka Belvedere	10.-	18.-	240.-
Vodka Belvedere		Magnum 175cl	540.-

### TEQUILA

	shot 2cl	4cl	Bt 70cl
Don Julio Silver	8.-	15.-	190.-
Don Julio Reposado	10.-	20.-	240.-
Patron Silver	12.-	24.-	260.-

### RHUM

	4cl	Bt 70cl
Bacardi Reserva	18.-	250.-
Bacardi Spiced	18.-	250.-
Zacapa Centeranio 23 ans	21.-	260.-
Santa Teresa Solera 1796	25.-	330.-

### GIN

	4cl	Bt 70cl
Tanqueray	15.-	160.-
Tanqueray Rangpur	20.-	260.-
Tanqueary Flor de Sevilla	20.-	260.-
Bombay Sapphire	16.-	180.-
Bombay Bramble (blackberry et raspberry)	17.-	190.-
Hendrick's	19.-	240.-
Monkey 47	22.-	50cl 190.-

### WHISKY

	4cl	Bt 70cl
<b>BOURBON WHISKY</b>		
Jack Daniel's	18.-	220.-
Bulleit Rye	18.-	220.-
Bulleit Bourbon	18.-	220.-

### SCOTCH WHISKY

J. Walker rouge	15.-	160.-
J. Walker noir	18.-	220.-
Ballantines	15.-	160.-
Chivas	18.-	220.-

### MALT WHISKY

Glenfiddich	18.-	220.-
Talisker Isle of Sky 10 ans	20.-	240.-
Oban West Highland 14 ans	22.-	260.-

### JAPAN WHISKY

Nikka Yoichi 12 ans	25.-	410.-
---------------------	------	-------

### IRISH WHISKY

Jameson	15.-	160.-
---------	------	-------

### COGNAC

	4cl
Otard VSOP	22.-
Hennessy Fine de Cognac	18.-
Hennessy XO	32.-

### ACCOMPAGNEMENT

Accompagnement 20cl	3.-
Energy Drink 20cl	4.-

## CHAMPAGNES

	10cl	37cl	75cl	Magnum 150cl
Champagne Laurent Perrier Brut	15.-	70.-	100.-	220.-
Champagne Laurent Perrier Rosé			170.-	340.-
Champagne Laurent Perrier Grand Siècle *			190.-	
Champagne Krug Grande Cuvée			350.-	
Champagne Dom Perignon Brut 2006			390.-	
Champagne Cristal Roederer Brut 2005			390.-	

\* Produit en promotion

## VINS

	10cl	75cl	Magnum 150cl
<b>BLANC</b>			
Chardonnay, Les Perrières 2019 Genève	8.-	49.-	
Blanc de Mer, Germanier 2018 Valais	10.-	58.-	
Scheurebe, Les Faunes 2018 70cl Genève	10.-	58.-	
Petite Arvine Sèche, C. de Mt. de Lens 2018 Valais	10.-	63.-	
Païen, Vin doux, commune de Lens, 2018 Valais	10.-	63.-	
Aigle Les Murailles, 2018 Vaud		69.-	
Côté Tariquet, Chardonnay/Sauvignon blanc 2018 France	8.-	53.-	
Pouilly Fumé AOC J Redde, 2018 Loire France	10.-	58.-	
Chablis La Pierrelé, 2015 Bourgogne France	10.-	61.-	
Meursault Les Criots, Ballot-Millot, 2017 Bourgogne France		119.-	
Wild Rock, Sauvignon Blanc, 2018 New Zealand	9.-	51.-	
Pinot Grigio, Friuli 2019 Italie	9.-	49.-	

## ROUGE

Pinot Noir, Le Vieux Clocher de Peissy 2018 Genève	8.-	49.-	
Rouge de Terre, Germanier 2018 Valais	10.-	58.-	
Gamaret, Les Perrières 2018 Genève		59.-	
Cayas Syrah, Germanier 2015 Valais		109.-	
Oratoire de Chasse spleen, Moulis en Médoc, 2017	11.-	73.-	
Halde de Luchey, Pessac-Léognan 2014		65.-	
Crozes-Hermitage Les Pierrelles, Côtes du Rhône 2014		63.-	
Château-Neuf-du-Pape Dom. La Solitude, Côtes du Rhône 2016		80.-	
Chassagne Montrachet 1 <sup>er</sup> cru Clos St. Jean, Bourgogne 2014		98.-	
Charmes-Chambertin Grd. Cru La Vougeraie, Bourgogne 2014		260.-	
Malbec, Trapiche Broquel 2016 Argentina	9.-	57.-	
Coto de Imaz Rioja Reserva, Cenicero 2014 Spain	10.-	63.-	

## ROSÉ

Caprice de Clémentine, 2019, Provence France	9.-	56.-	109.-
Château Minuty, Cuvée Rose & Or 2019 Provence France		75.-	150.-
Domaine de Ott, 2019 Provence France		84.-	170.-

## TAPAS

Les tapas sont servis à partir de 17h30

### Assortiment Dégustation

2 demi mini cheeseburgers, 4 mini croque-monsieur, 4 gambas kadaïf, 2 brochettes de poulet marinées, avec frites  
12 pièces 35.-

### Assortiment Mini bruschettas

6 mini bruschettas chèvre frais, 6 mini bruschettas saumon, 6 mini bruschettas boeuf  
18 pièces 45.-

### Mini Cheeseburgers 4 pièces

Steak haché de boeuf, sauce maison, cheddar, tomate  
avec frites 28.-

### Mini croque-monsieur 8 pièces 18.-

### Brochettes de poulet mariné 6 pièces 24.-

### Mini bruschettas Boeuf

Rôti de boeuf froid, sauce tartare  
8 pièces 20.-

### Mini bruschettas Chèvre frais

Fromage de chèvre frais, oignons caramélisés  
8 pièces 18.-

### Mini bruschettas Saumon

Saumon fumé, fromage frais aux herbes  
8 pièces 22.-

### Gambas Kadaïf

En croute de pommes de terre  
8 pièces 22.-

### Guacamole & chips 12.-

### Duo de frites

Pomme de terre et patate douce  
12.-