

# COCKTAILS

## CARACOL

**CARACOL CALIENTE** 18  
TEQUILA & AGUARDIENTE INFUSÉS AU JALAPEÑO,  
PASSION, CITRON VERT FRAIS, SIROP DE PANELA

**ANDES FRESCOS** 18  
RHUM BLANC INFUSÉ AU CONCOMBRE & CUMIN,  
POIVRON ROUGE, CITRON VERT FRAIS

**SAMBA ANDINO** 18  
PISCO, CACHAÇA, MANGUE, LUCUMA, YUZU,  
SIROP DE CHANCACA, POIVRE ROSE

**FEU & CAMEL** 18  
BOURBON, PIMIENTO DRAM, SIROP DE CAMEL  
ÉPICÉ, BITTER AU CACAO

**LIMONADE À LA LAVANDE FLORÉAL** (SANS ALCOOL) 18  
MARTINI FLORÉAL, SIROP DE LAVANDE,  
CITRON FRAIS, EAU GAZEUSE

## CLASSIQUES

**CAIPIRINHA TRADITIONNEL / PASSION** 16  
CITRON VERT OU PASSION FRAIS, SUCRE & CACHAÇA

**CAIPI-GIN** 16  
CITRON VERT FRAIS, SUCRE & GIN LVX GENÈVE DRY

**MOJITO** 16  
MENTHE, CITRON VERT FRAIS, LIMONADE & RHUM

**MOJITO BASILIC** 16  
BASILIC, CITRON VERT FRAIS, LIMONADE & RHUM

**MARGARITA** 16  
TEQUILA, COINTREAU, CITRON VERT FRAIS

**DAIQUIRI** 16  
RHUM BLANCO, SIROP SUCRE, CITRON FRAIS

**PISCO SOUR** 16  
PISCO, SIROP DE SUCRE, CITRON VERT FRAIS,  
BLANC D'ŒUF

**MULES** 16  
VODKA, CITRON FRAIS, SIROP DE GINGEMBRE,  
GINGER BEER

**WHISKEY SOUR** 16  
BOURBON, ANGUSTURA, SIROP DE SUCRE,  
CITRON FRAIS, BLANC D'ŒUF

**NEGRONI** 16  
GIN, CAMPARI, VERMOUTH ROUGE

**OLD FASHIONED** 16  
BOURBON, SUCRE, ANGUSTURA

**DRY MARTINI** 16  
DRY VERMOUTH, VODKA

**APEROL SPRITZ** 12  
APEROL, PROSECCO, ORANGE

**HUGO SPRITZ** 12  
LIQUEUR DE SUREAU, PROSECCO, CITRON & MENTHE

**L'ESPRITZ DU VALAIS SPRITZ** 13  
LIQUEUR « ABRICOT SUR FRUIT » OU  
« POIRE SUR FRUIT » MORAND & PROSECCO

# BIÈRES

PRESSION	25CL	50CL
<b>ESTRELLA DAMM LAGER</b> 4.6% [ES]	5	8
<b>BREWDOG PUNK IPA</b> 4.2% [UK-ÉCOSSE]	6	9
<b>LA PLAINPAL PALE ALE</b> 5.3% [CH]	6	9

## BOUTEILLES

<b>LA CROPETTE IPA</b> 6.8% [ES] 33CL	9
<b>MODELO ESPECIAL LAGER</b> 4.6% [MX] 35CL	9
<b>NEGRA MODELO LAGER</b> 5.4% [MX] 35.5CL	9
<b>PACIFICO CLARA LAGER</b> 4.5% [MX] 35.5CL	9
<b>BIÈRE SANS ALCOOL APPENZELLER</b> 33CL	6

## FROID

<b>THÉ FROID MAISON</b> EARL GREY, GINGEMBRE, MENTHE, ÉPICES, CITRON VERT 30CL	<b>6</b>
<b>GRANO MATE BIO PÉTILLANT</b> [VEVEY] 33CL	<b>7</b>
<b>COCA COLA / COCA COLA ZERO</b> 33CL	<b>5</b>
<b>SIROP</b> 30CL / 50CL	<b>3 5</b>
<b>SAN BITTER</b> 10CL	<b>6</b>
<b>BATIDA DE FRUIT EXOTIQUE</b> 30CL	<b>8</b>
<b>LIMONADE SUISSE MADE IN BRAZIL</b> 30CL	<b>8</b>

## EAUX MINÉRALES & GAZEUSES

<b>HEINNEZ VERTE</b> 50CL / 1L	<b>5 10</b>
<b>HEINNEZ BLEU</b> 50CL / 1L	<b>5 10</b>
<b>EAU PÉTILLANTE DE LA CASA</b> 33CL / 75CL	<b>3 5</b>

## CHAUD

<b>RISTRETTO, ESPRESSO, CAFÉ</b>	<b>3.8</b>
<b>CAPPUCCINO, LATTE MACHIATO</b>	<b>5</b>
<b>CHOCOLAT CHAUD CAOTINE NOIR</b>	<b>5</b>
<b>INFUSIONS ET THÉS DAMMANN FRÈRES</b>	<b>6</b>

## VINS BLANC | GENÈVE

	1DL	75CL
<b>DOMAINE DES PENDUS – CHARIVARI</b> CHASSELAS, PINOT BLANC, MUSCAT	<b>6.5</b>	<b>48</b>
<b>DOMAINE DUGERDIL</b> CHASSELAS (BIO)	<b>7</b>	<b>52</b>
<b>CAVE DU ROUGE-GORGE – PARADIS</b> CHASSELAS (NATUREL)	<b>56</b>	
<b>CHRISTIAN GUYOT – HELIODORE</b> CHARDONNAY		<b>59</b>
<b>DOMAINE DE LA VIGNE BLANCHE</b> GEWURZTRAMINER (BIO)		<b>58</b>
<b>DOMAINE DE LA VIGNE BLANCHE</b> SAUVIGNON BLANC (BIO)		<b>56</b>
<b>DOMAINE DES PENDUS – PAÏËN</b> SAVAGNIN		<b>65</b>
<b>DOMAINE DES BALISIERS – CUVÉE NINA</b> CHENIN BLANC (BIO)		<b>66</b>

## VINS BLANC | LATINO-AMÉRICAIN

<b>DOMAINE ALPAMANTA</b> CHARDONNAY, TORRONTÈS (BIO) [AR]	<b>7</b>	<b>52</b>
<b>DOMAINE LOUIS-ANTOINE LUYT BLANCO CHILENO</b> GAMAY BLANC, GORDO BLANC (NATURE) [CHILI]		<b>56</b>

## VINS ORANGE, BLANC DE MACÉRATION | GENÈVE

<b>DOMAINE DUGERDIL</b> PINOT GRIS (BIO)	<b>7.5</b>	<b>55</b>
<b>PAUL-HENRI SOLER – BICEPS</b> MUSCAT, PINOT GRIS (NATURE)		<b>56</b>
<b>DOMAINE DU CHAMBET – L'ORANGERIE</b> PINOT GRIS (BIO)		<b>65</b>

## VINS ROSÉS | GENÈVE

<b>DOMAINE DU CHAMBET – MEHARI</b> GAMAY	<b>6.5</b>	<b>52</b>
<b>CHRISTIAN GUYOT – TOURMALINE</b> CLAIRET DE DIOLINOIR		<b>59</b>

VINS ROUGE   GENÈVE	1DL	75CL
<b>CHRISTIAN GUYOT – TROIS HELVÈTES</b> DIOLINOIR, GARANOIR, GALOTTA	9	65
<b>DOMAINE DE MIOLAN – MALBEC 1<sup>ER</sup> CRU</b> MALBEC (BIO)	9.5	76
<b>DOMAINE DUGERDIL</b> MERLOT (BIO)		62
<b>DOMAINE DUGERDIL</b> SYRAH (BIO)		62
<b>DOMAINE DE LA VIGNE BLANCHE</b> PINOT NOIR (BIO)		65
<b>DOMAINE DU CHAMBET – LA BUTTE ROUGE</b> PINOT NOIR (BIO)		65
<b>DOMAINE DU CHAMBET</b> MERLOT (BIO)		68
<b>DOMAINE DE LA CÔTE D'OR – CUVÉE EMILIA</b> DIVICO (BIO)		65
<b>CHRISTIAN GUYOT – DON JUAN</b> TEMPRANILLO		88
<b>CHRISTIAN GUYOT – PETIT BONHEUR</b> DIVICO (NATURE)		65
<b>PAUL-HENRI SOLER – TITUBLO</b> PINOT NOIR, GAMAY (NATURE)		62
<b>PAUL-HENRI SOLER – VAGABONDE</b> MERLOT, GAMARET (NATURE)		65

VINS ROUGE   LATINO-AMÉRICAIN		
<b>ALTOS LAS HORMIGAS – TINTO</b> MALBEC (BIO) [AR]	9	65
<b>LACETTO – PETITE SYRAH</b> SYRAH (BIO) [MX]		62
<b>DOMAINE ALPAMANTA – NATAL</b> MALBEC (BIO) [AR]		65
<b>DOMAINE BOUSQUET – RÉSERVE</b> MALBEC (BIO) [AR]		70
<b>DOMAINE BOUSQUET – GRANDE RÉSERVE</b> MALBEC (BIO) [AR]		85
<b>DOMAINE LOUIS-ANTOINE LUYT – UASA DE PILEN ALTO</b> PAIS (NATURE) [CHILI]		80
<b>DOMAINE LOUIS-ANTOINE LUYT – UASA DE PICHIHUEDQUE</b> PAIS (NATURE) [CHILI]		80
<b>DOMAINE ALPAMANTA – ESTATE</b> MALBEC (BIO) [AR]		98

<b>ALTOS LAS HORMIGAS – METEORA</b> MALBEC (BIO) [AR]		105
<b>PISANO, URUGUAY – CISPLATINO</b> TANNAT (BIO) [UY]		80
<b>BODEGA MONTSECANO – REFUGIO</b> PINOT NOIR (BIO) [CHILI]		90

BULLES	1DL	75CL
<b>DOMAINE DU CHAMBET – SABRÉ SABLE</b> CHASSELAS (BIO) [GENÈVE]		68
<b>PAUL-HENRI SOLER – RIBAMBELLE</b> CHARMANT, CHARDONNAY (NATUREL) [GENÈVE]		68
<b>DOMAINE DIDIER DOUET – LA CHANOSE</b> CHARDONNAY, PINOT NOIR (BIO) [FR]	15	105

## SPIRITS

RHUM	4 CL
<b>LA HECHICERA</b> 40% [CO]	18
<b>DIPLOMÁTICO RESERVA</b> 40% [VE]	18
<b>ZACAPA 23 AÑOS</b> 40% [GT]	18

CACHAÇA	
<b>LEBLON</b> 40% [BR]	16
<b>GERMANA UMBURANA</b> 40% [BR]	18
<b>CAPUCANA</b> 42% [BR]	18

TEQUILA & MEZCAL	
<b>VIDA MAGUEY MEZCAL</b> 38% [MX]	16
<b>PATRÓN SILVER</b> 35% [MX]	18
<b>PATRÓN REPOSADO</b> 37% [MX]	20

GIN	
<b>TANQUERAY GIB.</b> 43.1% [UK]	16
<b>GIN 27</b> 43% [CH]	16
<b>LUX</b> 42% [CH]	18
<b>NORDES</b> 40% ES]	18
<b>MONKEY 47</b> 41% [DE]	19
<b>TURICUM</b> 41.5% [CH]	20

