

SALADES | SALADS

SALADE VERTE GREEN SALAD	7.-
SALADE MÊLÉE MIXED SALAD	10.-
SALADE BURRATA (TOMATES ET MOZZARELLA BURRATA) BURRATA SALAD (TOMATOES AND BURRATA MOZZARELLA)	15.-
SALADE AU MARGET DE CANARD FUMÉ (SALADE, TOMATES CERISES, OLIVES, PARMESAN) SMOKED DUCK-BREAST SALAD (SALAD, CHERRY TOMATOES, OLIVES, PARMESAN CHEESE)	21.-
SALADE CÉSAR (LAITUE, CROÛTONS AROMATISÉS, FILET DE POULET, FROMAGE, TOMATES CERISES) CAESAR SALAD (LETTUCE, FLAVORED CROUTONS, CHICKEN FILET, CHEESE, CHERRY TOMATOES)	22.-
SALADE FRANCIS (GAMBAS GRILLÉES, ROQUETTE, RAMPONS, MOZZARELLA, JAMBON CRU, MELON) FRANCIS SALAD (GRILLED PRAWNS, ARUGULA, CRAWL, MOZZARELLA, RAW HAM, MELON)	25.-
SALADE DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL ET VINAIGRE BALSAMIQUE HOT GOAT CHEESE SALAD WITH HONEY AND BALSAMIC VINEGAR	22.-

POTAGES | SOUPS

POTAGE DE LÉGUMES MAISON HOMEMADE VEGETABLE SOUP	9.-
VELOUTÉ DE TOMATE TOMATO CREAM SOUP	8.-
CONSOMMÉ NATURE CONSUMED PLAIN	7.-

ENTRÉES FROIDES | COLD STARTERS

CARPACCIO DE BOEUF (ROQUETTE, PARMESAN, CITRON) BEEF CARPACCIO (ARUGULA, PARMESAN CHEESE, LEMON)	22.-
PLAT DE LA MAISON (JAMBON, SALAMI, VIANDE SÉCHÉE, FROMAGE) HOME DISH (HAM, SALAMI, DRIED MEAT, CHEESE)	23.-
ASSIETTE DE VIANDE SÉCHÉE (ROQUETTE, TOMATES CERISES) PLATE OF DRIED MEAT (ARUGULA, CHERRY TOMATOES)	22.-
PAIN GRILLÉ À L'AIL TOASTED GARLIC BREAD	8.-
BRUSCHETTA (PAIN À L'AIL ET TOMATES) BRUSCHETTA (GARLIC BREAD AND TOMATOES)	12.-

PÂTES | PASTA

PENNE - SPAGHETTI - TAGLIATELLE

TOMATES FRAÎCHES TOMATO SAUCE	18.-
BOLOGNAISE (TOMATE, VIANDE HACHÉE) BOLOGNESE (TOMATO, MINCED MEAT)	21.-
ALL ARRABBIATA (SAUCE PIQUANTE AVEC PIMENT) ALL ARRABBIATA (SPICY SAUCE WITH CHILLI)	19.-
PESTO À LA CRÈME (BASILIC, PIGNONS) CREAM PESTO (BASILIC, PINE NUTS)	21.-
CÈPES À LA CRÈME MUSHROOMS WITH CREAM SAUCE	22.-
CARBONARA (LARD, JAMBON, CRÈME) CARBONARA (SWISS BACON, HAM, CREAM)	21.-
ALFREDO (ÉMINCÉ DE POULET, CRÈME) ALFREDO (SLICED CHICKEN, CREAM)	23.-
SAUMON FUMÉ À LA CRÈME SMOKED SALMON WITH CREAM	25.-
À L'AIL ET À L'HUILE DU CHILI WITH GARLIC AND OLIVE OIL	20.-
AUX VONGOLES (PALOURDES) ALLE VONGOLE (CLAMS)	25.-
AUX FRUITS DE MER SEAFOOD	26.-
TAGLIOLINI À LA CRÈME DE TRUFFE NOODLES WITH TRUFFLE CREAM	26.-
Les préparations de pâtes peuvent être servies avec des nouilles ou des papillons sans gluten Pasta preparations can be served with gluten free noodles or Farfalle	+ 1.-

PÂTES FARCIES | STUFFED PASTA

TORTELLINI AUX ÉPINARDS, À LA CRÈME DE PARMESAN SPINACH TORTELLINI WITH PARMESAN CREAM	21.-
RAVIOLI ALLA NORMA (AUBERGINE, SAUCE TOMATE, BASILIC) RAVIOLI ALLA NORMA (EGGPLANTS WITH TOMATO SAUCE AND BASILIC)	23.-
FAGOTTINI (FROMAGE RICOTTA PARFUMÉ À LA TRUFFE BLANCHE) FAGOTTINI (RICOTTA CHEESE FLAVORED WITH WHITE TRUFFLE)	25.-
RAVIOLI FRANCIS (VIANDE ET ÉPINARDS, AVEC JAMBON ET CRÈME) FRANCIS RAVIOLI (MEAT AND SPINACH, WITH HAM AND CREAM)	23.-

METS EN GRATIN | GRATIN DISHES

GNOCCHI SORRENTINA (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, BASILIC) SORENTO GNOCCHI (TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BASIL)	22.-
LASAGNE MAISON À LA CRÈME (PÂTES AUX ÉPINARDS) HOMEMADE LASAGNE WITH CREAM (SPINACH PASTA)	23.-
PENNE AUX 4 FROMAGES PENNE WITH 4 CHEESES	23.-
GRATIN DE PÂTES (CRÈME ET LARDONS) PASTA GRATIN (CREAM AND SWISS BACON)	22.-

RISOTTO | RISOTTO

RISOTTO VÉGÉTARIEN VEGETARIAN RISOTTO	21.-
RISOTTO AU SAFRAN SAFFRON RISOTTO	23.-
RISOTTO AUX GAMBAS RISOTTO WITH PRAWNS	28.-
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS MUSHROOMS RISOTTO	23.-

SPÉCIALITÉS SUISSES | TYPICALLY SWISS DISHES

RÖSTI NATURE PLAIN RÖSTI	18.-
RÖSTI CAMPAGNARD (JAMBON, LARD, OIGNONS) COUNTRY RÖSTI (HAM, SWISS BACON, ONIONS)	21.-
RÖSTI MONTAGNARD (LARD, CHAMPIGNONS, OIGNONS, FROMAGE, OEUF) MOUNTAIN RÖSTI (SWISS BACON, MUSHROOMS, ONIONS, CHEESE, EGG)	23.-
CROÛTE AU FROMAGE THE CLASSIC CHEESE ON TOAST	19.-
CROÛTE AU FROMAGE ET JAMBON CHEESE CRUST AND HAM	22.-
CROÛTE AU FROMAGE ET OEUF CHEESE CRUST AND EGG	21.-
CROÛTE AU FROMAGE, JAMBON ET OEUF CHEESE CRUST WITH HAM AND EGG	24.-
CROÛTE AUX CHAMPIGNONS ET CRÈME MUSHROOM CRUST WITH CREAM	23.-

BURGERS

BURGER VÉGÉTARIEN AVEC FRITES VEGETARIAN BURGER WITH FRENCH FRIES	16.-
BURGER CLASSIQUE (STEAK HACHÉ DE BOEUF, SALADE, TOMATES, OIGNONS, SAUCE COCKTAIL ET FRITES) CLASSIC BURGER (MINCED BEEF, SALAD, TOMATOES, ONIONS, COCKTAIL SAUCE AND FRENCH FRIES)	20.-
BURGER FROMAGE (STEAK HACHÉ DE BOEUF, CHEDDAR, SALADE, TOMATES, OIGNONS, SAUCE COCKTAIL ET FRITES) CHEESEBURGER (MINCED BEEF, CHEDDAR, SALAD, TOMATOES, ONIONS, COCKTAIL SAUCE AND FRENCH FRIES)	22.-
BURGER DE POULET (STEAK HACHÉ DE POULET, LARD, SALADE, TOMATES, OIGNONS CARAMÉLISÉS, SAUCE COCKTAIL ET FRITES) CHICKEN BURGER (MINCED CHICKEN, SWISS BACON, SALAD, TOMATOES, CARMELIZED ONIONS, COCKTAIL SAUCE AND FRENCH FRIES)	21.-
BURGER SUISSE (STEAK HACHÉ DE BOEUF, RACLETTE, VIANDE SÉCHÉE, TOMATES, CORNICHONS, MAYONNAISE PAPRIKA ET RÖSTI) SWISS BURGER (MINCED BEEF, RACLETTE, DRIED MEAT, TOMATOES, PICKLES, PAPRIKA MAYONNAISE AND RÖSTI)	26.-

SUPPLÉMENT EXTRA	
CHEDDAR / RACLETTE	+ 2.-
LARD SWISS BACON	+ 2.-
VIANDE SÉCHÉE DRIED MEAT	+ 3.-
RONDELLES D'OIGNON FRITS FRIED ONION RINGS	+ 4.-

POISSONS | FISH

BROCHETTES DE GAMBAS GRILLÉES, SAUCE CHILI GRILLED PRAWNS SKEWERS, CHILI SAUCE	34.-
FILET DE LOUP DE MER À LA CRÈME DE TRUFFE FILLET OF SEA BASS WITH TRUFFLE CREAM	35.-
FILETS DE PERCHES (FRITES ET SAUCE TARTARE) PERCH FILLETS WITH FRENCH FRIES AND TARTAR SAUCE	24.-

VIANDES | MEAT

TARTARE DE BOEUF AVEC FRITES BEEF TARTARE WITH FRENCH FRIES	29.-
ENTRECÔTE DE BOEUF GRILLÉE GRILLED BEEF STEAK	34.-
TAGLIATA DE BOEUF (FINES TRANCHES D'ENTRECÔTE DE BOEUF, ROQUETTE ET PARMESAN) BEEF TAGLIATA (THIN SLICES OF BEEF STEAK, ARUGULA AND PARMESAN CHEESE)	36.-
FILET DE BOEUF (200 GR.) BEEF FILLET	40.-
RACKS D'AGNEAU GRILLÉS AU ROMARIN GRILLED RACKS OF LAMB WITH ROSEMARY	38.-
PAILLARD DE VEAU GRILLÉ GRILLED VEAL ESCALOPE	35.-
ESCALOPE VIENNOISE DE VEAU VEAL WIENERSCHNITZEL	39.-
ÉMINCÉ DE VEAU À LA ZURICHOISE AVEC RÖSTI ZÜRICH SLICED VEAL AND RÖSTI	34.-
FILETS DE POULET GRILLÉS GRILLED CHICKEN FILLETS	28.-

CHOIX DE SAUCE | CHOICE OF SAUCES

BEURRE CAFÉ DE PARIS CAFÉ DE PARIS	4.-	POIVRE VERT GREEN PEPPER SAUCE	4.-	SAUCE MORILLES MORELS SAUCE	6.-
---------------------------------------	-----	-----------------------------------	-----	--------------------------------	-----

TOUS LES PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE FRITES OU PÂTES, ET DE LÉGUMES
ALL DISHES ARE SERVED WITH FRENCH FRIES OR PASTA, AND WITH VEGETABLES

PETITS INVITÉS | LITTLE GUESTS

SAUCISSE DE VEAU GRILLÉE AVEC FRITES GRILLED VEAL SAUSAGE WITH FRENCH FRIES	14.-
CHICKEN NUGGETS ET FRITES CHICKEN NUGGETS WITH FRENCH FRIES	16.-

PIZZAS

MARGHERITA	15.-
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, ORIGAN TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OREGANO	
PROSCIUTTO	18.-
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, ORIGAN, JAMBON TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, HAM	
BURRATA	23.-
SAUCE TOMATE, BURRATA, ORIGAN, TOMATES CERISES, BASILIC, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE TOMATO SAUCE, BURRATA, OREGANO, CHERRY TOMATOES, BASIL, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	
ST LUCIA	18.-
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, ORIGAN, JAMBON, OEUF TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, HAM , EGG	
NAPOLI	18.-
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, ORIGAN, ANCHOIS, OLIVES CÂPRES TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, ANCHOVIES, OLIVES, CAPERS	
SICILIANA	21.-
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, ORIGAN, JAMBON, ANCHOIS, OLIVES, CÂPRES, POIVRONS TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, HAM, ANCHOVIES, OLIVES, CAPERS, GREEN PEPPER	
4 STAGIONI	22.-
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, ORIGAN, JAMBON, CHAMPIGNONS, CÂPRES, ARTICHAUTS, POIVRONS, ANCHOIS TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, HAM, MUSHROOMS, CAPERS, ARTICHOKEs, GREEN PEPPER, ANCHOVIES	
RÉGINA	18.-
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, ORIGAN, JAMBON, CHAMPIGNONS TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, HAM, MUSHROOMS	
DIAVOLA	21.-
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, ORIGAN, SALAMI, SAUCISSE PIQUANTE, CHAMPIGNONS TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, SALAMI, HOT SPICY SAUSAGE, MUSHROOMS	
CAPRICCIOSA	20.-
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, ORIGAN, ANCHOIS, JAMBON, OLIVES, CHAMPIGNONS TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, ANCHOVIES, HAM, MUSHROOMS	
GORGONZOLA	20.-
SAUCE TOMATE, GORGONZOLA, ORIGAN TOMATO SAUCE, GORGONZOLA, OREGANO	
PESCATORE	23.-
SAUCE TOMATE, ORIGAN, FRUITS DE MER, OLIVES TOMATO SAUCE, OREGANO, SEA FOOD, OLIVES	
AL TONNO	20.-
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, ORIGAN, THON, OIGNONS, CÂPRES TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, TUNA FISH, ONIONS, CAPERS	
DEL CAPO	23.-
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, ORIGAN, LARD, JAMBON, OEUF, AIL, CHAMPIGNONS TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, SWISS BACON, HAM ,EGG, GARLIC, MUSHROOMS	
TROPICALE	19.-
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, ORIGAN, ANANAS, JAMBON TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, PINEAPPLE, HAM	
4 FROMAGGI	21.-
SAUCE TOMATE, ORIGAN, MOZZARELLA, RACLETTE, GRUYÈRE, GORGONZOLA TOMATO SAUCE, OREGANO, MOZZARELLA, RACLETTE, GRUYÈRE, GORGONZOLA	

PIZZAS

VENEZIA SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, ORIGAN, THON, CHAMPIGNONS, ANCHOIS, CAPERS TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, TUNA FISH, MUSHROOMS, ANCHOVIES, CAPERS	21.-
NICOLAS SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, ORIGAN, JAMBON, OIGNONS, OEUF TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, HAM, ONIONS, EGG	19.-
CINÉCITTA SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, ORIGAN, JAMBON, THON, OIGNONS, OEUF TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, HAM, TUNA FISH, ONIONS, EGG	20.-
CONTADINA SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, ORIGAN, LARD, JAMBON, CHAMPIGNONS TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, SWISS BACON, HAM, MUSHROOMS	21.-
FUNGHI SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, ORIGAN, CHAMPIGNONS TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, MUSHROOMS	17.-
FRANCIS SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, ORIGAN, TOMATES FRAÎCHES, JAMBON CRU, ROQUETTE, PARMESAN TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, FRESH TOMATOES, RAW HAM, ARUGULA, PARMESAN	25.-
PARIGINA SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, ORIGAN, JAMBON CRU, CHAMPIGNONS TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, RAW HAM, MUSHROOMS	22.-
PERLE DU NORD SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, ORIGAN, SAUMON FUMÉ, CRÈME TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, SMOKED SALMON, CREAM	25.-
DIMITRI SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, ORIGAN, FETA, GRUYÈRE, MAÏS, OLIVES, OIGNONS, POIVRONS TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, FETA, GRUYÈRE, CORN, OLIVES, ONIONS, GREEN PEPPER	21.-
CALZONE SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, ORIGAN, JAMBON, CHAMPIGNONS, OLIVES, ANCHOIS, OEUF TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, HAM, MUSHROOMS, OLIVES, ANCHOVIES, EGG	22.-
CARPACCIO SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, ORIGAN, CARPACCIO DE BOEUF, ROQUETTE, PARMESAN TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, BEEF CRAPACCIO, ARUGULA, PARMESAN CHEESE	27.-
VEGETARIANA SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, ORIGAN, POIVRONS, CÂPRES, OLIVES, CHAMPPIGNONS, OEUF TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, GREEN PEPPERS, CAPERS, OLIVES, MUSHROOMS, EGG	20.-
PRIMAVERA SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, ORIGAN, TOMATES FRAÎCHES, AUBERGINE, BASILIC TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, FRESH TOMATOES, AUBERGINE, BASIL	21.-
PRESTIGE SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, ORIGAN, TOMATES FRAÎCHES, VIANDE SÉCHÉE, HUILE D'OLIVE AU PARFUM DE TRUFFE, ROQUETTE, PARMESAN TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, FRSH TOMATOES, DRIED MEAT, OLIVE OIL WITH TUFFLE FRAGRANCE, ARUGULA, PARMESAN CHEESE	27.-
AMÉRICAIN SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, ORIGAN, FRITES TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, FRENCH FRIES	20.-
NUTELLA PIZZA BLANCHE AVEC NUTELLA WHITE PIZZA WITH NUTELLA	14.-

CRÊPES ARROSÉES (AVEC LIQUEUR)

WATERED PANCAKES (WITH LIQUEUR)

GRAND MARNIER (SPÉCIALITÉ DE LA MAISON) GRAND MARNIER (HOUSE SPECIALITY)	15.-
---	------

AU RHUM BRUN WITH DARK RUM	14.-
-------------------------------	------

RHUM ET CHOCOLAT RUM AND CHOCOLATE	16.-
---------------------------------------	------

RHUM, CHOCOLAT ET CHANTILLY RUM, CHOCOLATE AND CHANTILLY	17.-
---	------

RHUM, CHOCOLAT, GLACE VANILLE ET CHANTILLY RUM, CHOCOLATE, VANILLA ICE CREAM AND CHANTILLY	19.-
---	------

DESSERTS

PROFITEROLE AU CHOCOLAT CHOCOLATE PROFITEROLE	11.-
--	------

MERINGUE À LA CRÈME DOUBLE DE GRUYÈRE SWISS MERINGUE WITH DOUBLE CREAM FROM GRUYÈRE	12.-
--	------

FONDANT AU CHOCOLAT CHOCOLATE FONDANT	11.-
--	------

CRÈME BRÛLÉE CRÈME BRÛLÉE	10.-
------------------------------	------

TARTE TATIN ET GLACE VANILLE CARAMELIZED APPLE CAKE AND VANILLA ICE CREAM	12.-
--	------

CRÊPES SALÉES | SAVOURY PANCAKES

CRÊPE NATURE
PLAIN PANCAKE

8.-

AJOUTER INGRÉDIENTS | ADD INGREDIENTS

OEUF EGG	+ 1.-	JAMBON HAM	+ 3.-
TOMATE TOMATO	+ 1.-	LARD SWISS BACON	+ 3.-
FROMAGE CHEESE	+ 2.-	CHAMPIGNONS À LA CRÈME MUSHROOMS WITH CREAM	+ 3.-
THON TUNA FISH	+ 2.-	BOLOGNAISE BOLOGNESE	+ 4.-
GORGONZOLA GORGONZOLA	+ 3.-		

CRÊPES SUCRÉES | SWEET PANCAKES

CRÊPE NATURE
PLAIN PANCAKE

8.-

AJOUTER INGRÉDIENTS | ADD INGREDIENTS

SUCRE SUGAR	+ 0,50	NUTELLA NUTELLA	+ 1.-
BEURRE BUTTER	+ 0,50	SIROP D'ÉRABLE MAPLE SYRUP	+ 1.-
CANNELLE CINNAMON	+ 0,50	MIEL HONEY	+ 2.-
AMANDES ALMONDS	+ 1.-	CHOCOLAT MAISON HOMEMADE CHOCOLATE	+ 2.-
NOIX DE COCO COCONUT	+ 1.-	BOULE DE GLACE ICE CREAM	+ 2.-
CHANTILLY CHANTILLY	+ 1.-	BANANE BANANA	+ 2.-
CONFITURE JAM	+ 1.-	ANANAS PINEAPPLE	+ 2.-
CARAMEL CARAMEL	+ 1.-		

BOISSONS | DRINKS

BIÈRES PRESSION DRAUGHT BEERS	20CL	30CL	50CL
HEINEKEN	3,50	5.-	7.-
EICHHOF "KLOSTER"	4.-	6.-	8.-

BIÈRES EN BOUTEILLE BOTTLED BEERS	QTÉ.	CHF
HEINEKEN	25CL	5.-
CHOUFFE BLONDE	33CL	6.-
ERDINGER	33CL	6.-
CORONA	33CL	6.-
DESPERADOS	33CL	6.-
FELDSCHLÖSSCHEN (SANS ALCOOL ALCOHOL FREE)	33CL	6.-

LES VINS AU VERRE | WINES BY THE GLASS

VINS BLANCS SUISSES SWISS WHITE WINES	10CL	50CL
YVORNE BLANC ARTISANS VIGNERONS YVORNE	4.-	20.-
FENDANT AOC DOMAINE ROUVINEZ SIERRE	4.-	20.-
OLLON BLANC SÉLECTION	4.-	20.-
JOHANNISBERG LA BENJAMINE	5.-	25.-

VINS ROSÉS SUISSES SWISS ROSÉ WINES	10CL	50CL
ROSÉ D'OLLON	4.-	20.-
OEIL-DE-PERDRIX DU VALAIS	4.-	20.-

VINS ROUGES SUISSES SWISS RED WINES	10CL	50CL
PINOT NOIR DU CHABLAIS BEAU DÉSIR	4.-	20.-
GAMAY D'OLLON	4.-	20.-
APOLOGIA ROUGE GRAND MÉTRAL	7.-	38.-

VINS ROSÉS ITALIENS ITALIAN ROSÉ WINES	10CL	50CL
ROSATO DI TOSCANA IGT	4.-	20.-

VINS ROUGES ITALIENS ITALIAN RED WINES	10CL	50CL
MERLOT DEL VENETO CAVATINA	4.-	20.-

VINS DES POUILLES APULIA WINES	10CL	75CL
NEGROAMARO SALENTO, AZIENDA DEZZANI	5.-	39.-
PRIMITIVO SALENTO, AZIENDA DEZZANI	5.-	39.-

BOISSONS | DRINKS

APÉRITIFS APERITIFS	VOL.	QTÉ.	CHF
MARTINI BIANCO / MARTINI ROSSO	15%	4CL	6.-
SUZE	20%	4CL	6.-
CYNAR	16,5%	4CL	6.-
CAMPARI	23%	4CL	6.-
PORTO ROUGE	19,5%	4CL	6.-
RICARD / PASTIS	45%	2CL	4.-
RICARD / PASTIS	45%	4CL	6.-
APEROL SPRITZ			9.-

LIQUEURS	VOL.	QTÉ.	CHF
AMARETTO	28%	2CL	6.-
BAILEYS	17%	2CL	7.-
LIMONCELLO	25%	2CL	6.-
GRAND MARNIER	40%	2CL	7.-
COINTREAU	40%	2CL	7.-

WHISKEY	VOL.	QTÉ.	CHF
J&B / BALANTINES / RED LABEL	40%	2CL	6.-
J&B / BALANTINES / RED LABEL	40%	4CL	11.-

EAUX-DE-VIE	VOL.	QTÉ.	CHF
POMME / KIRCH	37,5%	2CL	5.-
		4CL	7.-
GRAPPA / PRUNEAU	40%	2CL	5.-
		4CL	8.-
ABRICOTINE / WILLIAMINE	37,5%	2CL	6.-
		4CL	9.-
COGNAC	36%	2CL	7.-
		4CL	10.-
CALVADOS	40%	4CL	9.-
GIN	37,5%	4CL	7.-
VODKA	40%	4CL	8.-
TEQUILA	37,5%	4CL	7.-

SPORTIFS BY THE GLASS	20CL	30CL	50CL
EAU MINÉRALE HENNIEZ	3,50	3,90	6,50
MINERAL WATER HENNIEZ			
LAIT FROID	3,50	3,90	6,50
COLD MILK			
THÉ FROID (CITRON / PÊCHE)	3,50	3,90	6,50
ICE TEA (LEMON / PEACH)			
COCA-COLA, LIMONADE	3,50	3,90	6,50
COCA-COLA, LIMONADE			

BOISSONS | DRINKS

EAUX MINÉRALES MINERAL WATER	QTÉ.	CHF
HENNIEZ BLEU / VERT / ROUGE	33CL	4,50
HENNIEZ BLEU / VERT / ROUGE	1 L	8.-
VALSER	50CL	5.-
SAN PELLEGRINO	50CL	5.-

SOFTS	QTÉ.	CHF
COCA-COLA, COCA-COLA LIGHT, COCA-COLA ZERO	33CL	5.-
SPRITE, FANTA	33CL	5.-
ORANGINA	25CL	5.-
SINALCO	33CL	5.-
RIVELLA ROUGE / VERT / BLEU	33CL	5.-
JUS DE POMME RAMSEIER APPLE JUICE RAMSEIER	33CL	5.-
SCHWEPES TONIC (LEMON)	20CL	5.-
SAN BITTER	10CL	5.-
RED BULL	25CL	7.-

JUS DE FRUITS FRUIT JUICES	QTÉ.	CHF
ANANAS, GRAPPE FRUIT, ABRICOT, ORANGE, TOMATE, PÊCHE, POIRE	20CL	5.-
PINEAPPLE, GRAPE FRUIT, APRICOT, ORANGE, TOMATO, PEACH, PEAR		

JUS DE FRUITS FRAÎCHEMENT PRESSÉS FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICES	10CL	20CL
ORANGE	4.-	7.-
CITRON LEMON	5.-	9.-

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS	
RISTRETTO, EXPRESSO, CAFÉ	3,50
CAPPUCCINO RENVERSÉ	4,50
DOUBLE EXPRESSO	5.-
CHOCOLAT CHAUD	4,50
LATTE MACCHIATO	4,50
THÉ CHAUD, INFUSION	4.-