

**EAUX DE VIE :** 2cl 4cl

Calvados Dubreuil V.S.O.P 40°	7.-	12.-
Marc de Bourgogne Morin 40°	7.-	12.-

**WHISKIES :** 2cl 4cl

**SCOTCH WISKIES**

Ballantine's 40°	7.-	12.-
Johnnie Walker Red Label 40°	7.-	12.-
Johnnie Walker Black Label	8.-	14.-
Chivas Regal 12 Years Old 40°	8.-	14.-

**TENNESSEE WHISKY**

Jack Daniel's 40°	8.-	14.-
-------------------	-----	------

**KENTUCKY BOURBON WHISKY**

Marker's Mark 45°	7.-	12.-
-------------------	-----	------

**IRISH WHISKY**

Jameson 40°	7.-	12.-
-------------	-----	------

**ARMAGNAC :** 2cl 4cl

Bas Armagnac V.S.O.P. 40°	10.-	18.-
---------------------------	------	------

**TEQUILA :** 2cl 4cl

Tequila 40°	7.-	12.-
-------------	-----	------

**RHUM :** 2cl 4cl

Bacardi Blanc 37.5°		12.-
Bacardi Brun 37.5°		12.-
Diplomatico 12 ans 40°	10.-	18.-
Pyrat XO Réserve 40°	11.-	20.-
Rhum J.M Agricole 2004 44.3°	12.-	22.-
Clément Canne Bleue 41.6°	12.-	22.-











**BIERES PRESSIONS :**

Andechs Pression 	30cl	5.-
Andechs Pression 	50cl	8.-
Warsteiner Pression 	30cl	5.-
Warsteiner Pression 	50cl	8.-

**BIERES BOUTEILLES**

Andechs Bouteille 	50cl	8.-
Brewdog Punk IPA 	33cl	7.-
Warsteiner sans Alcool 	33cl	6.-

**BIERES ARTISANALES**

Whitefrontier Petite  	33cl	7.-
Meteorite Stout 5.4°  	33cl	7.-
Avalanche I.P.A 4.8°  	33cl	7.-
Paratonnerre S.A 9.2°  	33cl	7.-
Blanche Neige  	33cl	7.-

**PORTO :** 4cl

Sandeman White 19.5°		8.-
Sandeman Red 19.5°		8.-
Osborne 20°		10.-

**SHERRY :** 4cl

Tio Pepe 15.5°		8.-
----------------	--	-----

**GIN :** 4cl

Gordon's Special Dry Gin 37.5°		12.-
Bombay Sapphire 40°		14.-
Hendrick's 41.4°		16.-
Turicum n°3 Zurich 41.5° 		16.-
Morris St Gall 47° 		16.-

**VODKA :**

	4cl	Grand Marnier 40°	8.-	14.-
Sweden Absolute 40°	12.-	DiaboliqueBitter 35°	+ 7.-	12.-
Russian Standard Platinum 40°	14.-	Genepi Maison 40°	+ 7.-	12.-
French Grey Goose 40°	15.-	Get 27 21°	6.-	11.-
Russian Imperia 40°	17.-			

**SPIRITUEUX :**

	2cl	4cl
Fernet Branca 40°	7.-	12.-
Abricot Morand 43°	+ 7.-	12.-
Framboise Morand 43°	+ 7.-	12.-
Williamine Morand 43°	+ 7.-	12.-
Moitié – Moitié	+ 12.-	
Grappa di Amarone	8.-	14.-
Grappa di Sassicaia	12.-	22.-

**Gunzwiler Destillate Urs Hecht :** +

*Schweizer Destillateur des Jahres 2012/2013*

Luzerner Kirschbrand 40°	7.-	12.-
Kirsch Teresa Barrique 40°	8.-	14.-
Vieille Williams Barrique 40°	8.-	14.-
Vieille Prune Barrique 40°	8.-	14.-
Vieille Abricots Barrique 40°	10.-	18.-
Berner Rosenapfel Barr. 40°	10.-	18.-
Die Williamsbirne 2000 48°	15.-	28.-

**LIQUEURS :**

	2cl	4cl
Bailey's 17°	6.-	11.-
Limoncello Lorenzo Ingle 30°	6.-	11.-
Amaretto 28°	6.-	11.-
Frangelico 20°	6.-	11.-
Williamine Morand 35°	+ 7.-	12.-
Cointreau 40°	7.-	12.-

**BOISSONS FROIDES :**

Henniez Bleue ou Verte	+ 35cl	5.20
Perrier	33cl	5.20
Sprite	33cl	5.20
Coca Cola	33cl	5.20
Coca Cola Zero	33cl	5.20
Jus de Pommes	+ 30cl	5.20
Apfelschorle	+ 33cl	5.20
Schweppes Tonic/Lemon	20cl	5.20
Fever Tree Tonic / Ginger	20cl	5.20
Rivella Rouge	+ 30cl	5.20
Rivella Bleue	+ 30cl	3.60
Sinalco	+ 30cl	5.20
Sanbitter	10cl	5.20
Nestea Citron	33cl	5.20
Nestea Pêche	33cl	5.20
Sirop au choix	30cl	2.-

**JUS DE FRUITS :**

Granini Nectar d'Orange	20cl	5.20
Granini abricot du Valais	+ 20cl	5.20
Granini Ananas	20cl	5.20
Granini Tomate	20cl	5.20
Granini Cocktail	20cl	5.20

**ACOMPAGNEMENT ALCOOL :**

2.-

**APERITIFS :**

		4cl
Pastis 45° (2cl)		7.-
Ricard 45° (2cl)		5.-
Campari Bitter 23°		6.50
Cynar 16.5°		6.50
Martini Bianco 15°		6.50
Martini Rosso 15°		6.50
Diablerets Bitter 18°	+	6.-
Suze		6.-
Surf 18°	+	7.50

**CHAMPAGNES – PROSECCO :**

Laurent Perrier Brut	75cl	119.-
Laurent Perrier Brut	37.5cl	65.-
Laurent Perrier Rosé	75cl	189.-
Prosecco Paladin	75cl	49.-
Laurent Perrier	1dl	18.-
Kir Royal	1dl	20.-
Prosecco	1dl	9.-
Prosecco Royal	1dl	11.-

**BOISSONS CHAUDES :**

Café, Espresso, Ristretto		4.10
Capuccino, Latte Macchiato		4.60
Thé ou Infusion		4.10
Chocolat à l'ancienne		4.80
Ovomaltine / Caotina	+	4.60
Lait chaud		3.50
Irish Coffee		15.-
Vin Chaud		7.-
Grog		12.-

**NOS CRUS AU VERRE :**

**VIN BLANC**

Chasselas Gourmandaz – A.O.C – 2018	7.10
<i>Bonvillars- Dider Bourgeois</i>	
Sauvignon Blanc – A.O.C – 2018	7.90
<i>P.Dupraz &amp; Fils – Lully – Bernex</i>	

**VIN ROUGE**

Aigle Pinot Noir – 2018	8.60
<i>Cellier du Chablais</i>	
Barbera d'Alba – D.O.C. 2017	7.90
<i>Albino Rocca – Barbera –</i>	

**COCKTAILS DU MOMENT :**

Apérol Spritz	10.-
<i>Apérol, prosecco, soda, orange</i>	
Hugo	10.-
<i>Prosecco, fleur de sureau, soda, citron vert, menthe fraîche</i>	
Portonic	10.-
<i>Porto blanc, tonic, citron jaune, menthe</i>	

*LES SPIRITUEUX THE SPIRITS*



**SINGLE MALT**

	2cl	4cl
Glen Grant 40°	7.-	12.-
Benromach Traditional 40°	7.-	12.-
Glenkinchie 12 years 43°	8.-	14.-
Dalwhinnie 15 years 43°	8.-	14.-
Cragganmore 12 years 40°	8.-	14.-
Talisker 10 years 45.8°	8.-	14.-
Big Peat 46°	8.-	14.-
Lagavulin 16 years 43°	10.-	18.-
Langatun Jacob's Dram 49° 	10.-	18.-
Oban 14 years 40°	10.-	18.-
Port Charlotte Bruichladdich 50°	10.-	18.-
Nikka Miyagikyo 45°	11.-	20.-
Octomore Bruichladdich 8.4 58.7°	14.-	24.-

**MALT DOUBLE MATURED**

Glenkinchie 1988 43°	11.-	20.-
Cragganmore 1998 43°	11.-	20.-
Talisker 2000 45.8°	11.-	20.-
Lagavulin 1996 43°	11.-	20.-
Oban 2001 43°	12.-	22.-
Dalwhinnie 1991 43°	12.-	22.-

**RHUMS**

Ron Diplomatico 12 years 40°	10.-	18.-
<i>Venezuela</i>		
Pyrat Rum XO RESERVE 40°	11.-	20.-
<i>Caraïbes</i>		
Rhum J.M VIEUX AGRICOLE 44.3°	12.-	22.-
Millésimé 2004 <i>Martinique</i>		

**TEQUILA**

	2cl	4cl
Silver José Cuervo 38°	7.-	12.-
<i>Mexique</i>		

**GIN**

Turicum wood barreled 41.5° 	10.-	18.-
---	------	------

**GRAPPAS**

Grappa di Amarone 40°	8.-	14.-
<i>Distillerie Marzadro - Trento</i>		
Grappa Di Sassicaia 40°	12.-	22.-
<i>Jacopo Poli - Veneto</i>		

**Gunzwiler destillate – Urs Hecht **

*Scheizer destillateur des jahres 2012/13/18/19*

Luzerner Kirschbrand 40°	7.-	12.-
Vielle Williams Im Barrique 40°	8.-	14.-
Kirsch Teresa Im Barrique 40°	8.-	14.-
Vielle Prune Im Barrique 40°	8.-	14.-
Vielle Abricots Im Barrique 40°	10.-	18.-
Berner Rosenapfel Im Barrique 40°	10.-	18.-
Williamsbrand 2018 42°	14.-	26.-
Die Williamsbirne 2000 48°	15.-	28.-

**COGNAC & ARMAGNAC**

Courvoisier V.S.O.P 40°	9.-	16.-
Rémy Martin V.S.O.P 40°	10.-	18.-
Hennessy X.O 40°	17.-	32.-
Bas Armagnac V.S.O.P 40°	10.-	18.-