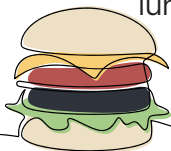




La carte du bar

6h30 - 23h00



lundi - jeudi : 12h - 14h & 18h30 - 21h30
vendredi - dimanche : 12h - 21h30

À partager ou pas.

Planchette de charcuterie de nos Monts **14.-**
Platter of cured meats from the region .

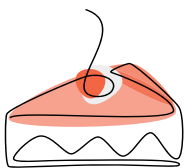
Planchette de fromages de nos Artisans **14.-**
Platter of cheeses from the region.

Salade César Traditionnelle **24.-**
Filet de volaille grillé, croûtons, copeaux de parmesan, tomates cerises, anchois, sauce aux câpres & anchois.
Chicken, romaine lettuce, cherry tomatoes, croutons, eggs, parmesan & Caesar sauce with anchovy.

Classique Club Sandwich **26.-**
Poulet, œufs, tomate, bacon, mayonnaise, salade croquante & frites fraîches.
Chicken, bacon, tomato, fried egg, salad & mayonnaise. Served with young shoot salad & French fries.

Swiss'Burger des Bains **160 gr | 30.-**
Bœuf, compotée d'oignons, salade croquante, tomate cœur de bœuf, jus de veau corsé & frites fraîches.
Chicken, bacon, tomato, fried egg, salad & mayonnaise. Served with young shoot salad & French fries.

Burger Vegan **34.-**
Sauce Chimichurri, oignons confits, tomate & salade.
Vegan Burger, Chimichurri sauce, candied onions, tomato & salad.



Délices sucrés.

Tarte du moment & boule de glace **12.-**
Tart of the day & scoop of ice cream

Assiette gourmande **15.-**
Déclinaison de desserts du Pâtissier
Dessert selection by the Pastry Chef.

Glaces & Sorbet Mövenpick **1 boule | 4.-**
1, 2 ou 3 boules à choix :
Mövenpick ice cream & sorbet : 1, 2 or 3 scoops

Provenance des viandes : Bœuf, Volaille : Suisse | Saumon : Norvège

Pour toutes allergies ou intolérances, contactez notre personnel.

Prix en CHF, taxes et service inclus



Cocktails & mocktails.

INCONTOURNABLES

L'inspiration	18.-
<i>Laissez vous suprendre par notre Barman</i>	
Mojito	16.-
<i>Havana 3 ans, citron, menthe, cassonade & eau pétillante</i>	
Caïpirinha	16.-
<i>Cachaça Leblon, citron vert & cassonade</i>	
Piña Colada	16.-
<i>Havana 3 ans, crème de coco, jus d'ananas & sorbet coco</i>	
Old Fashioned	16.-
<i>Bourbon, Angostura & sucre de canne</i>	
Americano	16.-
<i>Campari, Vermouth rouge & eau pétillante</i>	
Cosmopolitan	16.-
<i>Vodka, Cointreau, jus de citron & jus de cranberry</i>	
Negroni	16.-
<i>Gin, Vermouth rouge & Campari</i>	

SPRITZ & CHAMPAGNE

Apérol Spritz	15.-
<i>Prosecco, Apérol & eau pétillante</i>	
Hugo Spritz	16.-
<i>Prosecco, Liqueur de fleur de sureau & eau pétillante</i>	
Spritz des Bains	16.-
<i>Apérol jasmin & rose, vin moelleux & agrumes</i>	
Bellini	16.-
<i>Prosecco, coulis de pêche & sirop de sucre de canne</i>	
Champagne Cocktail	19.-
<i>Champagne, cognac, sucre de canne & Angostura</i>	
French 75	19.-
<i>Champagne, gin, citron & sirop de sucre de canne</i>	
Kir Royal	19.-
<i>Champagne & crème de cassis</i>	

SANS ALCOOL

Virgin Mojito	12.-
<i>Citron vert, cassonade, menthe fraîche & ginger ale</i>	
Mocktail des Bains	12.-
<i>Jus d'ananas, mangue, kiwi, citron & sirop orgeat</i>	
Virgin Colada	12.-
<i>Jus d'ananas, crème de coco & sorbet coco</i>	
Green Spirit	12.-
<i>Citron vert, menthe fraîche, concombre & lemon tonic</i>	
LOVE	12.-
<i>Jus d'ananas, citron, gingembre, miel & Lapsang Souchong</i>	



Vins au verre.

CHAMPAGNE

Laurent Perrier : Brut La Cuvée **10 cl | 18.-**
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier / France

Laurent Perrier : Cuvée Rosé **10 cl | 20.-**
Pinot Noir / France

DOUX

J&M Favre : Moelleux **10 cl | 10.-**
Sauvignon Blanc, Johannisberg, Arvine / Valais, Suisse

ROSÉ

Châtenay Bouvier : Œil de Perdrix **10 cl | 11.-**
Pinot Noir / AOC / Neuchâtel, Suisse

BLANCS

Cave de Bonvillars : Les Nonnes **10 cl | 10.-**
Chasselas / Vaud, Suisse

Paccot - La Colombe : Pinot Gris **10 cl | 12.-**
AOC La Côte / Vaud, Suisse

Domaine Juillot : Bourgogne **10 cl | 12.-**
Chardonnay / Bourgogne, France

Feudo Arancio : Chardonnay **10 cl | 10.-**
DOC / Sicile, Italie

ROUGES

Domaine la Tornale : Pinot Noir **10 cl | 10.-**
Valais, Suisse

Château La Grave : Médoc **10 cl | 12.-**
Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot / Bordeaux, France

Domaine Juillot : Bourgogne **10 cl | 12.-**
Pinot Noir / Bourgogne, France

Castello ColleMassari : ColleMassari Riserva **10 cl | 11.-**
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cilieggiolo / Toscane, Italie



Bières & apéritifs.

BOUTEILLES

Feldschlösschen : Sans alcool	33 cl 6.-
Boxer : Brunette	33 cl 6.-
Erdinger : Blanche	33 cl 7.-
Leffe : Blonde	33 cl 8.-

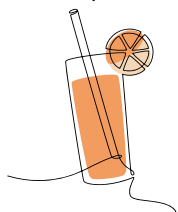
PRESSIONS

Feldschlösschen : Blonde	30 cl 6.-	50 cl 8.-
Grimbergen : Blanche	30 cl 7.-	50 cl 9.-

APÉRITIFS

Kir Vin Blanc	10 cl 9.-
Pastis : Ricard 51 Henri Bardouin	2 cl 7.-
Campari Ramazzotti Suze	4 cl 9.-
Porto Martini : Blanc Rouge	4 cl 9.-
Lillet : Blanc Rosé	4 cl 9.-

Minérales, sodas & jus.

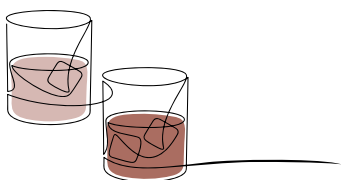


Henniez : Verte Bleue	50 cl 7.-	75 cl 9.-
San Pellegrino	50 cl 8.-	
Rivella : Rouge Bleu	33 cl 6.-	
Coca-Cola : Original Zéro	33 cl 6.-	
Fanta Nestea : Pêche Citron	33 cl 6.-	
Fever-Tree : Indian Tonic Bitter Lemon	20 cl 6.-	
San Pellegrino Sanbitter	10 cl 6.-	
Ramseier jus de pommes	30 cl 6.-	
Granini : Jus Nectar	20 cl 6.-	
Orange Cocktail Ananas Tomate Pêche Abricot Poire		



Cafés & thés.

Ristretto Espresso	4.50
Café Double Espresso	5.-
Latte Macchiato Cappuccino	6.-
Chocolat : Chaud Froid	5.-
Thés Infusions	5.-



Whisky au verre.

ÉCOSSE

Johnnie Walker : Black Label Red Label	4 cl 12.-
Cardhu	4 cl 12.-
J&B	4 cl 12.-
Chivas Regal : 12 ans	4 cl 16.-
Glenfiddich	4 cl 16.-
Lagavulin : 8 ans	4 cl 16.-
Talisker : 10 ans	4 cl 16.-
The Macallan : 12 ans	4 cl 18.-
Oban : 14 ans	4 cl 18.-

IRLANDE

Tullamore Dew	4 cl 14.-
---------------	-------------

ÉTATS-UNIS

Bulleit : Bourbon	4 cl 12.-
Southern Comfort	4 cl 12.-
Jack Daniel's Tennessee : Bourbon	4 cl 12.-
Four Roses : Bourbon	4 cl 14.-

CANADA

Seagram's VO	4 cl 14.-
--------------	-------------

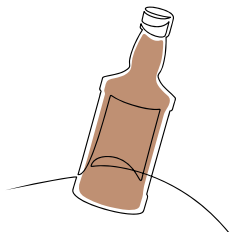
JAPON

Nikka Session	4 cl 16.-
Hibiki	4 cl 18.-

ACCOMPAGNEMENT

Soda de votre choix	3.-
<i>Side drinks: select a soda with your drinks</i>	

Spiritueux & digestifs.



ARMAGNAC

Bas-Armagnac Baron Sigognac : 2000	2 cl 16.-
Armagnac Baron Legrand	2 cl 16.-
Bas-Armagnac Laberdolive : 1992	2 cl 18.-

COGNAC

Baron Otard	2 cl 16.-
Davidoff VSOP	2 cl 16.-
Remy Martin : 1738	2 cl 12.-
Remy Martin XO	2 cl 20.-

CALVADOS

Calvados Morin	2 cl 10.-
----------------	-------------

VODKA

Belvedere Koskenkorva Stolichnaya	4 cl 12.-
Absolut Elyx Grey Goose	4 cl 16.-

RHUM

Havana : 3 ans 7 ans	4 cl 12.-	4 cl 16.-
Veritas	4 cl 14.-	
Diplomatico Reserva	4 cl 16.-	
Rum of The World : Belize Jamaica	4 cl 18.-	
Ryoma Zacapa	4 cl 18.-	

CACHAÇA

Cachaça Brésil	4 cl 12.-
Leblon Cachaça	4 cl 14.-

GIN

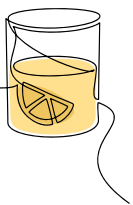
Hendrick's Larios Sloe	4 cl 14.-
Hanami Le Tribute Oxley	4 cl 16.-
Tanqueray The Botanist	4 cl 16.-

TEQUILA

Sierra Silver 1800	4 cl 12.-
Reposado 1800	4 cl 16.-

MEZCAL

Del Maguey Vida	4 cl 16.-
-----------------	-------------



Liqueurs & eaux-de-vie.

LIQUEURS

Cynar Fernet-Branca	4 cl 9.-
Averone Bailey's	4 cl 12.-
Bénédictine Appenzeller	4 cl 12.-
Grand Marnier Malibu Get 27	4 cl 12.-
Chartreuse : M.O.F Jaune	4 cl 12.-
Cointreau	4 cl 14.-
Sambuca	4 cl 16.-
Amaretto : Disaronno Adriatico	4 cl 12.-
Chartreuse : V.E.P. Verte	4 cl 18.-

LIMONCELLO

Il Limone	4 cl 10.-
Limoncello Casoni	4 cl 10.-
Limoncello Molinari	4 cl 10.-
Limunciel Carlo Mansi	4 cl 10.-

GRAPPA PAESANELLA

Grappa Amarone	4 cl 12.-
Grappa Barollo	4 cl 12.-
Grappa Brunello	4 cl 12.-
Grappa Chardonnay	4 cl 12.-
Grappa Moscato	4 cl 12.-
Grappa Prosecco	4 cl 12.-

EAUX-DE-VIE

Marc de Bourgogne	2 cl 10.-
Morand : Abricotine Framboise Kirsch	4 cl 12.-
Morand : Mirabelle Pruneau Williamine	4 cl 12.-
Absinthe Elixir	4 cl 12.-
Prune	4 cl 14.-