



L'équipe du bar est ravie de vous accueillir du vendredi au samedi
de 10h30 à 00h et du dimanche au jeudi de 10h30 à 23h.

The bar team is happy to welcome you from Friday to Saturday
from 10:30 AM to midnight and from Sunday to Thursday from 10:30AM. to 11PM.



LEADING
HOTELS®

LE BEAR'S BAR

COCKTAILS SIGNATURES SIGNATURE COCKTAILS

24.-

THE ROYALP

CALVADOS - VANILLE - POMME - CITRON - TONIC
CALVADOS - VANILLA - APPLE - LEMON - TONIC WATER

SPICED CHRISTMAS

RHUM - COINTREAU - CITRON - PAIN D'ÉPICES - FOAM
RUM - COINTREAU - LEMON - GINGERBREAD - FOAM

BRISÉ ALPINE

CITRON - MENTHE - BITTER DES DIABLERETS - SODA GINGEMBRE
LEMON - MINT - DIABLERETS BITTER - GINGER ALE

SOLEIL D'HIVER

RHUM VANILLE - POIRE - CITRON - MIEL - CANNELLE
VANILLA INFUSED RUM - PEAR - LEMON - HONEY - CINNAMON

FLEUR DE GIN

GIN HIBISCUS - VERVEINE - CITRON - SUCRE - FOAM
HIBISCUS INFUSED GIN - VERBENA - LEMON - SUGAR - FOAM

PASSION TROPICALE

RHUM - ANANAS - COURGE & ÉPICES - PASSION - CITRON
RUM - PINEAPPLE - PUMPKIN SPICED - PASSIONFRUIT - LEMON

FLAMME ELIXIR

CHARTREUSE VERTE - MENTHE - CITRON - SUCRE - PIMENT - FOAM
GREEN CHARTREUSE - MINT - LEMON - SUGAR - FOAM

AMARTEA

AMARETTO - ARDBEG WHISKY - CITRON - SUCRE - THÉ ENGLISH BREAKFAST
AMARETTO - ARDBEG WHISKY - LEMON - SUGAR - ENGLISH BREAKFAST TEA



COCKTAILS SANS ALCOOL NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

14.-

1D/ L'ACCORD PARFAIT & RAFRAICHISSANT - THE PERFECT MATCH & REFRESHING

MENTHE - CITRON - CONCOMBRE - POMME - AMANDE
MINT - LEMON - CUCUMBER

HARMONIE ALPINE / DOUX & FRUITE - SWEET & FRUITY- APPLE - ALMOND

ANANAS - FRAISE - CITRON - NOIX DE COCO
PINEAPPLE- STRAWBERRY - LEMON - COCONUT

PERLE D'HIVER

POIRE - VANILLE - CITRON - EAU GAZEUSE
PEAR - VANILLA - LEMON - SPARKLING WATER

ECLAT D'HIVER

CRANBERRY - ORANGE - CITRON - CHAÏ
CRANBERRY - ORANGE - LEMON - CHAÏ

SYMPHONIE DES ALPES

ANANAS - FRAMBOISE - CITRON - CRANBERRY - MIEL
PINEAPPLE - RASPBERRY - LEMON - CRANBERRY - HONEY

TOUS LES COCKTAILS CLASSIQUES PEUVENT-ÊTRE RÉALISÉS - N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER CONSEIL
ALL CLASSIC COCKTAILS CAN BE MADE - FEEL FREE TO ASK FOR ADVICE

LE BEAR'S BAR

LES BULLES SPARKLINGS

	<u>VERRE</u>	<u>BOUTEILLE</u>
LOUIS ROEDERER COLLECTION BRUT	22.-	150.-
LOUIS ROEDERER ROSÉ	25.-	165.-
PROSECCO	12.-	80.-

BIERES BEERS

PRESSION / DRAFT BLONDE / LAGER BEER

LA MINIMALE - BRASSERIE DE BEX, 3DL, 4,2° - MALTÉE ET FINEMENT ÉPICÉE	8.-
LA MINIMALE- BRASSERIE DE BEX, 5DL, 4,2° - MALTY AND FINELY SPICED	12.-

BLANCHE / WHITE BEER

L'HERMINE - BRASSERIE DE BEX, 3 DL, 5° - LÉGÈRE ET JOYEUSE	8.-
L'HERMINE - BRASSERIE DE BEX, 5 DL, 5° - LIGHT AND CHEERFUL	12.-

BOUTEILLES: BOTTLES

<u>BRASSERIE DE BEX / CRAFT SWISS BEER</u>	8.-
--	-----

BIÈRE D'HIVER CHÂLET ROYALP - EPICÉE & FRUITÉE, 7°
LA BARAMINE - BRUNE CHOCOLATÉ, STOUT, 8.8°
LA CARMINE - LÉGÈRE, IRISH RED ALE, 5°
LA BENJAMINE SESSION IPA - FLORALE ET FRUITÉE, 3,9°

MEXIQUE / MEXICO

CORONA, 3,3 DL, 4,6°	10.-
EICHHOF SANS ALCOOL, 3,3 DL, 0° / EICHHOF ALCOHOL FREE 3,3 DL	7.-



LE BEAR'S BAR

SPIRITUEUX SPIRITS

ECOSSE / SCOTLAND

ISLE OF ISLAY

CAOL ILA 12 ANS, 43°	19.-
CAOL ILA 18 ANS, 43°	59.-
ARDBEG 10 ANS, 46°	20.-
LAGAVULIN 16 ANS, 43°	36.-
BOWMORE 12 ANS, 40°	16.-
BOWMORE 15 ANS, 46°	26.-
PORT ASKAIG ISLAY 1997, 54,9°	64.-

ISLE OF SKYE

TALISKER 10 ANS, 45,8°	18.-
TALISKER STORM, 45,8°	19.-

HIGHLAND

DALWHINNIE 15 ANS, 43°	20.-
GLENMORANGIE 18 ANS, 48°	42.-
BALVENIE 14 ANS, 43°	29.-
OBAN 14 ANS, 43°	29.-

SPEYSIDE

MACALLAN 12 ANS, 40°	33.-
ABERLOUR A'BUNADH, 59,9°	26.-

SCOTCH BLENDED

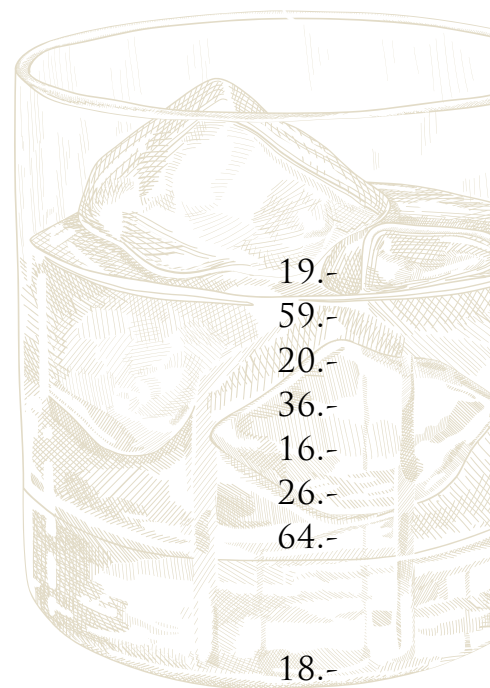
J.WALKER BLACK LABEL, 40°	15.-
THE ARTIST COMPASS BOX, 50,1°	76.-
CHIVAS 12 ANS, 40°	14.-

LOWLANDS

AUCHENTOSHAN 18 ANS, 43°	33.-
--------------------------	------

ACCOMPAGNEMENT SOFT

5.-



LE BEAR'S BAR

ETATS-UNIS / UNITED STATES

JACK DANIEL'S, 40°	12.-
WOODFORD RESERVE BOURBON, 43,2°	17.-
WOODFORD RESERVE RYE, 45,2°	17.-
BULLEIT BOURBON, 45°	17.-
BULLEIT RYE, 45°	17.-
FEW, 46,5°	27.-

JAPON / JAPAN

NIKKA FROM THE BARREL, 51,4°	23.-
NIKKA COFFEY GRAIN, 45°	20.-
NIKKA MIYAGIKYO, 45°	30.-
NIKKA SESSION, 43°	37.-

TAÏWAN

KAVALAN CONCERTMASTER PORT CASK, 40°	22.-
KAVALAN EX-BOURBON OAK, 53,2°	27.-

IRLANDE / IRELAND

JAMESON, 40°	10.-
BUSHMILLS 10 ANS, 40°	15.-
BUSHMILLS 16 ANS, 40°	33.-
WATERFORD"MICROCUVÉE RACINE FOUNDATIONS", 50°	49.-

VODKAS

PAYS-BAS / NETHERLANDS

KETEL ONE, 40°	15.-
----------------	------

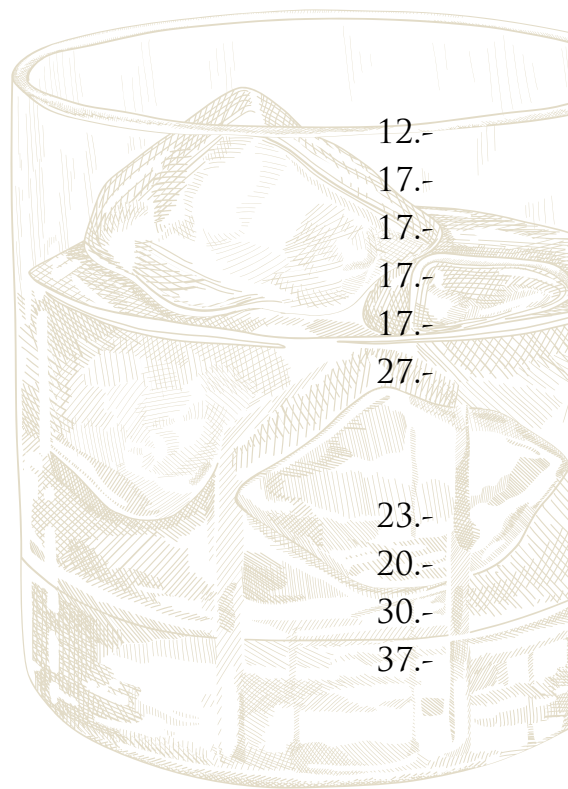
FRANCE

CÎROC RED BERRY, 40°	15.-
GREY GOOSE, 40°	20.-
PEGASUS, 40°	16.-

POLOGNE / POLAND

BELVEDERE, 40°	18.-
----------------	------

ACCOMPAGNEMENT SOFT	5.-
---------------------	-----



LE BEAR'S BAR

GINS

ANGLETERRE / ENGLAND

BOMBAY SAPPHIRE, 40°

TANQUERAY, 43,1°

KEW ORGANIC, 46°

ECOSSE / SCOTLAND

BOTANIST ISLAY DRY, 46°

ALLEMAGNE / GERMANY

MONKEY 47 DRY, 47°

JAPON / JAPAN

ROKU, 43°

FRANCE

ORION, DISTILLERIE PEGASUS, 43°

ITALIE / ITALIA

ENGINE PURE ORGANIC, 42°

SUISSE / SWITZERLAND

FISHERMANN'S GIN, 41°

DRAFT BROTHERS WOOD'N GIN, 43°

LARUSÉE CARNET DE VOYAGE: LA SUISSE, PLANTES ALPINES, 40°

PARIS IX, FLORALE & BERGAMOTE, 40°

OSLO, SALÉ & FUMÉ, 40°

BALI, EPICES INDONESIENNES, 40°

ACCOMPAGNEMENT SOFT



12.-

15.-

17.-

16.-

23.-

16.-

20.-

23.-

28.-

36.-

27.-

5.-

LE BEAR'S BAR

RHUMS

CUBA

HAVANA CLUB 3 ANS, 40°

12.-

HAVANA CLUB 7 ANS, 40°

13.-

BACARDI CARTA BLANCA, 40°

12.-

VENEZUELA

SANTA TERESA 1796, 40°

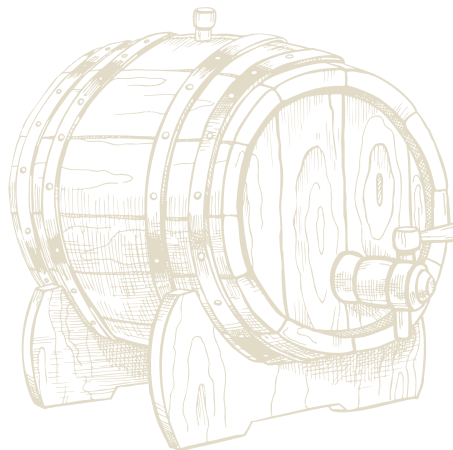
18.-

DIPLOMATICO, 40°

16.-

DIPLOMATICO PLANAS, 40°

15.-



TRINITÉ-ET-TOBAGO / TRINIDAD

MOUNT GAY RUM BLACK BARREL, 43°

18.-

CARONI 1996, THE SECRET TREASURES, 42°

37.-

HAÏTI

CLAIRIN CASIMIR, 54.3°

20.-

CLAIRIN VAVAL, 48.8°

27.-

MARTINIQUE

NEISSON PROFIL 105 AGRICOLE, 54.2°

21.-

NEISSON, LE RHUM BY NESISSON, 52.5°

17.-

JAMAÏQUE / JAMAICA

HAMPDEN 8 ANS, 46°

23.-

HAMPDEN PAGOS, 52°

25.-

MER DES CARAÏBES / CARIBBEAN SEA

VERITAS RHUM, 47°

13.-

PHILIPPINES / REPUBLIC OF THE PHILIPPINES

DON PAPA, 40°

17.-

ACCOMPAGNEMENT SOFT

5.-

LE BEAR'S BAR

CAÇACHA & PISCOS

BRÉSIL / BRASIL

LEBLON CACHAÇA, 40° 10.-

CHILI

CAPEL PISCO, 40° 10.-

TEQUILAS & MEZCAL

MEXIQUE / MEXICO

ESPOLON BLANCO, 40° 18.-

ESPOLON REPOSADO, 40° 25.-

HERENCIA DE SANCHEZ MEZCAL, 42° 19.-

CLASE AZUL REPOSADO, 40° 35.-

CLASE AZUL PLATA, 40° 30.-

PATRON SILVER, 40° 20.-

COGNACS & METAXAS

BOURGOUIN XO "MARÉE HAUTE", 40° 30.-

DEAU LOUIS MEMORY, 40° 102.-

RAGNAUD SABOURIN, 41° 43.-

FRAPIN 1989, 40.3° 78.-

RÉMY MARTIN VSOP, 40° 20.-

HENNESSY XO, 40° 45.-

CALVADOS & BAS-ARMAGNAC & ARMAGNAC

BAS-ARMAGNAC CHÂTEAU DE L'AUBADE 1993, 40° 51.-

ARMAGNAC CHÂTEAU DE L'AUBADE 1978, 40° 80.-

CHÂTEAU DU BREUIL VSOP, 40° 12.-

CHÂTEAU DU BREUIL XO 20 ANS, 41° 31.-



LE BEAR'S BAR

APERITIFS & DIGESTIVES

ANISÉS

RICARD, 45°	10.-
HENRI BADOUIN, 45°	12.-
SAMBUCA MOLINARI, 40°	10.-
ABSINTHE VERTE, 65°	34.-
PASTIS LARUSÉE, 45°	23.-

VERMOUTHS

VERMOUTH BLANC, 14,4°	8.-
VERMOUTH DRY, 18°	8.-
VERMOUTH ROUGE, 14,4°	8.-
NOILLY PRAT, 18°	10.-
LILLET BLANC, 17°	12.-
LILLET ROUGE, 17°	12.-

AMERS

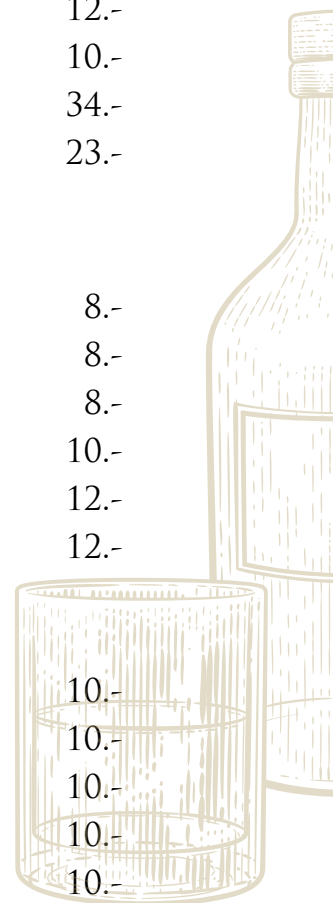
CAMPARI, 23°	10.-
CYNAR, 16,5°	10.-
APPENZELLER, 29°	10.-
BITTER DIABLERETS, 18°	10.-
FERNET BRANCA, 39°	10.-
JAGERMEISTER, 35°	10.-

GENTIANE

SUZE, 15°	10.-
-----------	------

LIQUEURS

AMARETTO ADRIATICO ROASTED, 30°	14.-
BAILEY'S, 17°	14.-
BÉNÉDICTINE, 40°	14.-
CHARTREUSE JAUNE ET VERTE, 40°	20.-
CHARTREUSE LIQUEUR D'ELIXIR 1605, 56°	24.-
CHARTREUSE VERTE VEP, 54°	50.-
COINTREAU, 40°	14.-
EAU D'OR BIO, 23°	14.-
GET 27, 21°	14.-
GRAND MARNIER, 40°	14.-
GRAND MARNIER 100 ANS, 40°	28.-
KALHUA, 20°	14.-
LIMONCELLO, 32°	14.-
FRANGÉLICO, 20°	14.-



LE BEAR'S BAR

APÉRITIFS & DIGESTIFS APERITIFS & DIGESTIVES

EAUX-DE-VIES

ABRICOT MORAND, 43°	15.-
FRAMBOISE MORAND, 43°	15.-
WILLIAMINE MORAND, 43°	15.-
KIRSCH MORAND, 43°	15.-
VIEILLE PRUNE MORIN, 41°	15.-
EAU-DE-VIE D'AROLLE "LA REINE DES ALPES", 43°	25.-

GRAPPAS

LA BIANCA TICINESE, 40°	21.-
CRU-RISERVA PAESANELLA, 41°	16.-

PORTOS

RAMOS PINTO TAWNY, 20°	14.-
RAMOS PINTO 20 ANS, 20,5°	21.-
RAMOS PINTO DOURO BLANC LAGRIMA, 19°	9.-



SODAS SODAS

COCA-COLA OU / OR COCA-COLA ZERO, 3,3 DL	7,50.-
SPRITE, 3,3 DL	7,50.-
FUSETEA CITRON OU / OR PÊCHE, 3,3 DL	7,50.-
RAMSEIER, 3,3 DL	7,50.-
RIVELLA ROUGE OU / OR BLEU, 3,3 DL	7,50.-
MOUNTAIN SPRING TONIC OU / OR GINGER BEER OU / OR GINGER ALE	9.-
OU / OR BITTER LEMON, 2 DL	
SAN BITTER, 1 DL	6.-
SINALCO, 3,3 DL	7,50.-
REDBULL, 3,3 DL	9.-

LE BEAR'S BAR

JUS FRAIS FRESH JUICES

JUS D'ORANGE / ORANGE JUICE, 2,5 DL	12.-
JUS DE CITRON / LEMON JUICE, 1 DL	12.-
JUS DÉTOX / DETOX JUICE, 2,5 DL	15.-

JUS DE FRUITS / NECTAR IRIS FRUITS JUICES / NECTAR IRIS

IRIS EST UNE GAMME DE PRODUITS TRANSFORMÉS D'ORIGINE VALAISANNE QUI SE COMPOSE DE JUS, NECTARS, COMPOTES, FRUITS SECS, POMME À TARTINER, CIDRE, ... DE PLUS, ILS NE CONTIENNENT NI ADDITIF NI COLORANT CAR ILS PRIVILÉGIENT UNE FABRICATION ET CONSOMMATION NATURELLE DES FRUITS DE LEURS VERGERS.

"IRIS" IS A RANGE OF PROCESSED PRODUCTS FROM THE VALAIS REGION, CONSISTING OF JUICES, NECTARS, COMPOTES, DRIED FRUITS, APPLE SPREAD, CIDER, ETC. MOREOVER, THEY DO NOT CONTAIN ANY ADDITIVES OR COLORANTS, AS THEY PRIORITIZE A NATURAL PRODUCTION AND CONSUMPTION OF FRUITS FROM THEIR ORCHARDS.

JUS DE POMME / APPLE JUICE, 2,5 DL	10.-
JUS DE POIRE / PEAR JUICE, 2,5 DL	10.-
JUS DE RAISIN / GRAPE JUICE, 2,5 DL	10.-
JUS DE TOMATES / TOMATO JUICE, 2,5 DL	10.-

EAU MINÉRALE MINERAL WATER

LES SOURCES NATURELLES DE LA RÉGION ALPINE DES GRISONS CONSTITUENT LE BERCEAU DE LEUR EAU MINÉRALE. DEPUIS 1896, L'EAU DE PASSUGGER EST RECUEILLIE DANS DES CAVERNES SOUTERRAINES DE SCHISTE, AU CŒUR DE LA GORGE DE RABIOSA, À PASSUGG. ALLEGRA ATTEINT LA SURFACE DANS LE VILLAGE VOISIN DE MALIX, OÙ ELLE EST CAPTÉE DEPUIS 1991.

THE NATURAL SOURCES IN THE ALPINE REGION OF GRISONS SERVE AS THE BIRTHPLACE OF THEIR MINERAL WATER. SINCE 1896, PASSUGGER WATER HAS BEEN COLLECTED FROM UNDERGROUND SHALE CAVES IN THE HEART OF THE RABIOSA GORGE IN PASSUGG. ALLEGRA EMERGES AT THE SURFACE IN THE NEIGHBORING VILLAGE OF MALIX, WHERE IT HAS BEEN TAPPED SINCE 1991.

ALLEGRA NATURELLE / STILL WATER, 7,7 DL / 4,7 DL	9.- / 6.-
PASSUGGER PÉTILLANTE / SPARKLING WATER 7,7 DL / 4,7 DL	9.- / 6.-
PERRIER / SPARKLING WATER, 3,3 DL	7,50.-

LE BEAR'S BAR

THÉS & INFUSIONS TEAS & HERBAL TEAS

Chanoyu est une jeune marque suisse animée par une équipe de passionnés, experts en thé depuis plus de 20 ans. Elle doit son nom à la traditionnelle cérémonie du thé au Japon et s'en inspire pour offrir aux amateurs de thé la découverte inédite d'un produit millénaire. Chanoyu emprunte à ce rituel ancestral ses principes fondateurs et les décline, au XXI^e siècle, dans une large gamme de thés.

"Chanoyu" is a young Swiss brand driven by a team of passionate tea experts with over 20 years of experience. Its name is derived from the traditional Japanese tea ceremony, and it draws inspiration from it to offer tea enthusiasts the unique discovery of a millennia-old product. Chanoyu borrows from this ancient ritual its founding principles and adapts them to the 21st century through a wide range of teas.

CHANOYU, UNE MARQUE SUISSE ET ENGAGÉE BIO

THÉS ET INFUSIONS EN SACHETS / TEAS AND HERBAL INFUSIONS IN SACHETS 6.-

ENGLISH BREAKFAST - THÉ NOIR DE CHINE
RED FRUITS - THÉ NOIR DE CHINE, FRAISE, FRAMBOISE, GROSEILLE
LOVE MINT - THÉ VERT DE CHINE, MENTHE
MAOJIANG GREEN TEA - THÉ VERT DE CHINE
EARL GREY - THÉ NOIR INDE, BERGAMOTE, GENIÈVRE
CHRISTMAS MAGIC - THÉ NOIR ORANGE, CANNELLE, ET CLOUS DE GIROFLE

ROOIBOS
VERBENA LEMONGRASS
MENTHE

THÉS ET INFUSIONS EN VRAC / LOOSE LEAF TEA AND HERBAL INFUSION 8.-

AIGUILLE D'ARGENT BIO: THÉ BLANC DE CHINE
FLEURS DE CAMOMILLE BIO



LE BEAR'S BAR



CAFÉS
COFÉES

CAFÉ CHRONIC - SUISSE / SWISS - CHÊNE-BOURG

Chronic est une entreprise suisse de torréfaction artisanale, engagée pour un café d'exception, bio, équitable et éthique. Nous torréfions lentement chaque grain pour révéler toute sa richesse, en respectant l'humain et la planète. Nos cafés sont soigneusement sélectionnés, issus de partenariats durables avec des producteurs passionnés. Sans compromis sur la qualité, nous proposons des blends maison et des cafés pure origine pour tous les amateurs, de l'espresso à la méthode douce. Chez Chronic, chaque tasse est une promesse : celle d'un café respectueux, savoureux et maîtrisé.

Chronic is a Swiss artisanal roasting company committed to exceptional, organic, fair, and ethical coffee. We roast each bean slowly to bring out its full richness, while respecting both people and the planet. Our coffees are carefully selected from sustainable partnerships with passionate producers. Without compromising on quality, we offer house blends and single-origin coffees for all coffee lovers, from espresso to pour-over. At Chronic, every cup is a promise: a respectful, flavorful, and expertly crafted coffee experience.

CHRONIC, ENTREPRISE SUISSE ET SOCIALEMENT RESPONSABLE

RISTRETTO	7.-
ESPRESSO	7.-
ESPRESSO MACCHIATO	7.-
CAFÉ NOIR	7.-
CAFÉ RENVERSÉ	8.-
DOUBLE ESPRESSO	8.-
CAPPUCINO	8.-
LATTE MACCHIATO	8.-
CAFÉ VIENNOIS	8.-

CHOCOLAT CHOCOLATE

CHOCOLAT CHAUD / HOT CHOCOLATE	7.-
CHOCOLAT VIENNOIS / VIENNESE CHOCOLATE	9.-

AUTRE OTHER

VIN CHAUD / HOT WINE	10.-
----------------------	------



LE BEAR'S BAR

LES PLATS CHAUDS HOT DISHES

Burger de bœuf Wagyu, compotée et pickles d'oignons, mayonnaise au paprika, fromage à raclette fumé et bacon 48.-

Wagyu beef burger, onion compote & pickles, paprika mayo, smoked raclette & bacon

Burger d'effiloché de canard à la coriandre et moutarde, fromage de chèvre, pickles d'oignons 38.-

Pulled duck burger with coriander and mustard, goat cheese, onion pickles

Burger végétarien à la tomme vaudoise panée, ketchup et graines de courge, salade doucette 33.-

Vegetarian burger with breaded Tomme Vaudoise, pumpkin seed ketchup, lamb's lettuce ✓

Cordon bleu de volaille suisse, gruyère 12 mois, blanc de dinde fumé 33.-

Swiss chicken cordon bleu, 12-month Gruyère, smoked turkey breast ☒

Cigare d'agneau confit, serré fumé, ketchup de courge, salade mentholée 35.-

Confit lamb cigar, smoked "Serré" cheese, pumpkin ketchup, mint salad ☒☒

Pêche du jour à la plancha, riz et légumes du moment, sauce aneth-citron 35.-

Grilled catch of the day, rice and seasonal vegetables, dill-lemon sauce ☒☒

Club sandwich du RoyAlp, poulet mariné, cœur de sucrine, mayonnaise, bacon et tomates 33.-

RoyAlp club sandwich, marinated chicken, baby romaine, mayo, bacon & tomato ☒

* Les frites servies ne sont pas maison / The French fries served are not homemade

LES DOUCEURS SALÉS SAVORY DELIGHTS

Soupe de légumes du moment, croûtons et crème fouettée 19.-

Seasonal vegetable soup, croutons and whipped cream ✓

Salade de quinoa aux agrumes et avocats, pickles de légumes, vinaigrette à l'orange 19.-

Quinoa salad with citrus and avocado, pickled vegetables, orange dressing ✓☒☒☒

Salade fraîcheur hivernale, légumes de saison, feta, olives, noix, vinaigrette à l'huile de noix de Sévery 22.-

Winter fresh salad, seasonal vegetables, feta, olives, walnuts, Sévery walnut oil vinaigrette ✓☒☒

Salade Caesar, poulet croustillant, vieux fromage d'alpage, câpres frites, sauce Caesar 29.-

Caesar salad, crispy chicken, aged alpine cheese, fried capers, Caesar dressing ✓

Assiette de fromages de la fromagerie Mickaël Hanke, chutney de saison, fruits secs 26.-

Cheese platter from Hanke dairy, seasonal chutney, dried fruits ☒

Assiette de charcuterie du Fumoir Paysan, pain aux fruits secs et figes 26.-

Charcuterie platter, from Fumoir Payson, fruit & fig bread ☒☒

Pain toasté au beurre citronné et saumon suisse fumé maison 25.-

Toasted lemon butter bread with homemade smoked Swiss salmon

LE BEAR'S BAR

LES CAVIARS CAVIAR SELECTION

Caviar Petrossian Tsar Imperial Ossetra 30 g, servi avec blinis et condiments	90.-
Petrossian Tsar Imperial Ossetra caviar 30 g, served with blinis & condiments	
Caviar Petrossian Tsar Imperial Stelluga 30 g, servi avec blinis et condiments	120.-
Petrossian Tsar Imperial Stelluga caviar 30 g, served with blinis & condiment	

LES PÂTES & RÖSTIS PASTAS & RÖSTI

Maccheroni de la "Peppina" sauces au choix	
Peppina" maccheroni — choice of sauces	
Nature / Plain ✓🌱🌿	15.-
Tomates / Tomatoes ✓🌱🌿	18.-
Crème de butternut et bleu / Butternut and blue cheese cream ✓	18.-
Rösti de pommes de terre, oignons caramélisés, bacon grillé et Étivaz	25.-
Potato rösti with caramelized onions, grilled bacon, Étivaz cheese 🚫	
Rösti de pommes de terre, crème de Gruyère et caviar Petrossian Ossetra	55.-
Potato rösti with Gruyère cream and Petrossian Ossetra caviar 🚫	

LES DOUCEURS SUCRÉES SWEET TREATS

Salade de fruits de saison, sirop aux herbes des Alpes vaudoises, sorbet mandarine	12.-
Seasonal fruit salad, Alpine herb syrup, mandarin sorbet 🚫🌱🌿🚫	
Mi-cuit au chocolat noir, crème anglaise à la fève tonka, gel de citron	12.-
Dark chocolate fondant, custard tonka bean cream, lemon gel ✓	
Profiteroles à la vanille cœur coulant caramel et sel de Bex, sauce chocolat	12.-
Vanilla profiteroles, caramel & Bex salt heart, chocolate sauce 🚫✓	
Assortiment de glaces et sorbets	4.-
Selection of ice creams and sorbets ✓🚫	par boules per scoop



Les mets proposés sur cette carte sont élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison, exceptés ceux qui sont signalés par un astérisque (*)

The dishes offered on this menu are prepared on-site using raw and traditional ingredients according to the criteria of the Homemade Label, except for those marked with an asterisk (*)

Toute demande particulière hors carte sera facturée CHF 15.- en supplément du plat
Any special request outside the menu includes an additional 15 CHF per dish

Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients qui entrent dans la composition de nos mets et qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances.

Our staff will be happy to inform you about the ingredients used in the composition of our dishes and that may cause allergies or intolerances.



PLAT VÉGÉTARIEN
VEGETARIAN DISH



PLAT VÉGAN
VEGAN DISH



CONTIENT DES NOIX
CONTAINS NUTS



SANS GLUTEN
GLUTEN FREE



SANS LACTOSE
LACTOSE FREE

CONTENANCE : APÉRITIFS / PORTOS 0.5DL EAUX DE VIE / SPIRITUEUX / LIQUEURS / ANIS 0.4DL
VIN OUVERT 1 DL / CHAMPAGNE AU VERRE 1 DL
SHORT DRINKS 0.7DL / LONG DRINKS 2DL

PRIX NETS EN CHF, TAXES & SERVICE COMPRIS
NET PRICES IN CHF, TAXES & SERVICE INCLUDED


LEADING
HOTELS®

