

CHALET ROYALP HÔTEL & SPA




LEADING
HOTELS®



LA SÉLECTION DU BEAR'S BAR

-  **SALADE CAESAR DU ROYALP, POULET MARINÉ CROUSTILLANT, CÂPRES ET PARMESAN** 29.-
RoyAlp Caesar Salad, crispy marinated chicken, capers and parmesan
- ✓ **SALADE FRAÎCHEUR PASTÈQUE, MELON ET FÊTA, OLIVES KALAMATA ET VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE CIDRE** 22.-
 *Refreshing watermelon, melon, and feta salad, Kalamata olives and cider vinegar dressing*
- ✓ **SALMOREJO DE TOMATES AUX HERBES, CROÛTONS DE FROMAGE SERÉ FUMÉ, HUILE D'OLIVE ET VINAIGRE DE CIDRE** 20.-
Tomato salmorejo with fresh herbs, smoked séré cheese croutons, olive oil and apple cider vinegar
- ✓ **RÔSTINETTE AUX PETITS LÉGUMES, PICKLES DE LÉGUMES, PURÉE AU CUMIN ET ÉTIVAZ 24 MOIS** 25.-
Seasonal vegetables mini rösti, vegetable pickles, cumin purée and 24-month aged Étivaz cheese
-  **PLANCHETTE DE CHARCUTERIE DU FUMOIR PAYSAN, CORNICHONS ET OIGNONS AU VINAIGRE** 26.-
 *Charcuterie board from Le Fumoir Paysan, pickles and pearl onions in vinegar*
- ✓ **DÉGUSTATION DE FROMAGES DE LA FROMAGERIE HANKE, CHUTNEY DE FRUITS ET PAIN AUX FIGES** 26.-
Fromagerie Hanke degustation platter, fruit chutney and fig bread
-  **L'INCONTOURNABLE CLUB SANDWICH ROYALP : SUCRINE, POULET, BACON, ŒUFS ET MAYONNAISE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE *** 33.-
RoyAlp signature club sandwich: sucrine, chicken, bacon, eggs and wholegrain mustard mayonnaise
- TOAST DE SAUMON FUMÉ SUISSE MAISON, BEURRE D'AGRUMES ET HERBES FRAÎCHES** 25.-
House-smoked Swiss salmon toast, citrus butter and fresh herbs



LES CAVIARS

- CAVIAR OSSETRA TSAR IMPÉRIAL (30 G) DE LA MAISON PETROSSIAN, SERVI AVEC BLINIS ET CONDIMENTS** 90.-
Ossetra Tsar Imperial caviar (30 g) from Maison Petrossian, served with blinis and condiments

LES PLATS CHAUDS

- BURGER DE WAGYU (150 G), COMPOTÉE ET PICKLES D'OIGNONS, RACLETTE FUMÉE, BACON GRILLÉ ET MAYONNAISE AU PAPRIKA *** 48.-
Wagyu beef burger (150 g), onion compote and pickles, smoked raclette cheese, grilled bacon, and paprika mayonnaise
-  **BURGER D'EFFILOCHÉ DE PORC À LA BIÈRE CARMINE, SAUCISSON VAUDOIS, FONDUE DE POIREAUX ET MAYONNAISE *** 38.-
Pulled pork burger with Carmine beer, Vaud-style sausage, leek fondue, and mayonnaise
-  **BURGER VÉGÉTARIEN À LA TOMME VAUDOISE FUMÉE, TOMATES ET COURGETTES RÔTIES ET PESTO AU BASILIC *** 33.-
Vegetarian burger with smoked Vaud tomme cheese, roasted tomatoes and zucchini, and basil pesto
-  **CORDON BLEU DE VOLAILLE SUISSE, FILET DE DINDE FUMÉE ET GRUYÈRE CORSÉ AFFINÉ 24 MOIS *** 33.-
Swiss chicken cordon bleu, smoked turkey fillet, 24-month aged mature Gruyère cheese
-  **POISSON DU JOUR À LA PLANCHA, RIZ ET LÉGUMES DE SAISON RÔTIS ET SAUCE À L'ANETH ET AU CITRON JAUNE** 36.-
Catch of the day cooked à la plancha, served with rice and roasted seasonal vegetables, dill-lemon sauce

LES PÂTES ET RÖSTIES

-  **TAGLIATELLES FRAÎCHES DE LA MAISON PEPPINA, SAUCE AU CHOIX :**
-  *Fresh tagliatelle from Maison Peppina, choice of sauce:*
- NATURE / Plain** 18.-
- SAUCE TOMATE ET TOMATES FRAÎCHES / Tomato sauce with fresh tomatoes** 20.-
- PESTO AU BASILIC ET À LA PISTACHE / Basil and pistachio pesto** 20.-
-  **RÖSTI DE POMMES DE TERRE, OIGNONS ET BACON GRILLÉS, ÉTIVAZ AFFINÉ 24 MOIS ET PICKLES DE LÉGUMES** 30.-
Potato rösti with onions and grilled bacon, 24-month aged Étivaz cheese, vegetable pickles



LES DESSERTS

- ✓ **MI-CUIT AU CHOCOLAT NOIR « BERGLI » 65 %, CRÈME ANGLAISE À LA FÈVE DE TONKA ET GEL CITRON** 12.-
Dark chocolate "Bergli" 65% lava cake, tonka bean crème anglaise and lemon jelly
- ✓ **PROFITEROLE À LA VANILLE, CAMEL AU SEL DE BEX, SAUCE CHOCOLAT AU LAIT ET ZESTE DE CITRON** 12.-
Vanilla profiterole, Bex salt caramel, milk chocolate sauce and lemon zest
- ✓ **SALADE DE FRUITS FRAIS ET SIROP AUX HERBES DE NOS MONTAGNES** 12.-
 *Fresh fruit salad, mountain herb syrup*
- ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS, PARFUMS AU CHOIX** 4.-
Selection of ice creams and sorbets, flavours of your choice
par boule
per scoop
-  **GLACE VILLOU** 6.-
Choisis ton parfum préféré et repars avec un bol à l'effigie de la mascotte Villou !
9.-
Choose your favorite ice cream flavor and take home a special Villou souvenir bowl!


PLAT VÉGÉTARIEN
VEGETARIAN DISH


SANS GLUTEN
GLUTEN FREE


SANS LACTOSE
LACTOSE FREE

Option sans gluten disponible sur demande pour nos burgers
Gluten-free option available upon request for our burgers

Les viandes et le saumon proviennent de Suisse. La pêche provient de suisse ou de zone FA027.
All meats and salmon are sourced from Switzerland. The catch of the day comes either from Switzerland or from FA027.

* Les frites servies ne sont pas faites maison | The fries served are not homemade



COCKTAILS SIGNATURE

LE SPRITZ BY ROYALP

26.-

Prosecco, abricot, perles de yuzu, romarin, fleur de sureau
Prosecco, apricot, yuzu pearl, rosemary, elderflower

GOLDEN HOUR

24.-

Calvados, citron, agave, gingembre
Calvados, lemon, agave, ginger

ENJOY

24.-

Gin, concombre, citron, fruit de la passion
Gin, cucumber, lemon, passion fruit

ROSÉE D'ABRICOT

24.-

Cognac, Cointreau, citron, abricot, orange
Cognac, orange liquor, lemon, apricot, orange

JARDIN ALPIN

24.-

Campari, Gin, abricot, citron
Campari, Gin, apricot, lemon

BRISE D'ÉTÉ

24.-

Rhum infusé à la fraise, basilic, citron, limonade
Rum infused strawberry, basil, lemon, limonade

ICE CRUSH

24.-

Liqueur de melon, poire, gingembre, citron
Melon liquor, pear, ginger, lime

GENTIANE SUR LE LÉMAN

24.-

Gin, Suze, Vermouth, citron, orgeat, tonic
Gin, Suze, Vermouth, lemon, almond, tonic water

SUMMER DAY

24.-

Vodka, fruits rouges, citron, vanille
Vodka, red fruits, lemon, vanilla

LES GRANDS CLASSIQUES SONT ÉGALEMENT DISPONIBLES,
NOTRE ÉQUIPE SE TIENT À VOTRE DISPOSITION POUR RÉPONDRE À VOS ENVIES.

CLASSIC COCKTAILS ARE ALSO AVAILABLE,
OUR TEAM REMAINS AT YOUR DISPOSAL TO ACCOMMODATE YOUR PREFERENCES AND DESIRES.



MOCKTAILS

14.-

H'L

Litchi, orange, thym, citron, gingembre
Litchi, orange, thyme, lemon, ginger

L'ÎLE VERTE

Pomme, verveine, menthe, citron
Apple, vervena, mint, lemon

SUNNY

Gin O°, citron, violette, thym
Gin O°, lemon, violet flower, thyme

NOS INCONTOURNABLES

14.-

HARMONIE ALPINE

Fraise, ananas, coco, citron vert
Strawberry, pineapple, coconut, lime

1D - ACCORD PARFAIT

Concombre, menthe, pomme, orgeat, citron
Cucumber, mint, apple, almond, lemon



VINS AU VERRE ET CHAMPAGNES

VIN BLANC | WHITE WINE

12 cl 75 cl

VD Ollon - Chasselas - Abbaye de Salaz	2024	9.-	70.-
FR Chablis - Chardonnay - Domaine Christophe & Fils	2023	15.-	95.-
VS Valais - Petite Arvine - Domaine Moglioco	2024	14.-	90.-
VD La Côte - Sauvignon Blanc - ChanteGrive	2024	13.-	85.-
	2024	13.-	80.-

VIN ROUGE | RED WINE

VD Ollon - Pinot Noir - Abbaye de Salaz	2022	11.-	75.-
VD AOC Clos du Grosex Grillé - Syrah	2023	13.-	80.-
FR Bx AOC St-Estephe - Merlot, Cabernet Sauvignon - Haut Beauséjour	2017	17.-	115.-
VD La Côte - Gamaret Grand Cru - ChanteGrive	2023	14.-	90.-

VIN ROSÉ | ROSE WINE

FR Domaine Ott By Ott - Grenache - Cinsault - Mourvèdre	2025	12.-	80.-
---	------	------	------

VIN DOUX | SWEET WINE

FR Chateau Lafitte-Teston - Petit Maseng	2020	12.-	72.-
--	------	------	------

BULLES | SPARKLING

Louis Roederer Collection Brut		25.-	150.-
Louis Roederer Rosé	2017	35.-	195.-
Prosecco Blanc		12.-	80.-





BIÈRES

PRESSION | DRAFT

BRASSERIE DE BEX

	30 cl	50 cl
BLONDE / LAGER BEER		
La Minimale, Maltée et finement épicée <i>malty and spiced</i> , 4.2°	8.-	12.-
BLANCHE / WHITE BEER		
L'Hermine, Légère et joyeuse <i>light and cheerful</i> , 5°	8.-	12.-

BOUTEILLES | BOTTLES

BRASSERIE DE BEX

Bière d'été Chalet RoyAlp	Douce & Fruitée <i>Sweet & fruity</i> , 7°	8.-
La Baramine	Brune Chocolatée <i>Chocolatey brown</i> , Stout, 8.8°	8.-
La Carmine	Légère <i>Light</i> , Irish Red Ale, 5°	8.-

MEXIQUE | MEXICO

Corona, 4.6°	10.-
--------------	------

SANS ALCOOL | ALCOHOL-FREE

Eichhof, 0°	7.-
-------------	-----



WHISKY

ÉCOSSE | SCOTLAND

Caol Ila 12 ans, 43°	Isle of Islay	19.-
Caol Ila 18 ans, 43°	Isle of Islay	59.-
Ardbeg 10 ans, 46°	Isle of Islay	20.-
Lagavulin 16 ans, 43°	Isle of Islay	36.-
Bowmore 12 ans, 40°	Isle of Islay	16.-
Bowmore 15 ans, 46°	Isle of Islay	26.-
Port Askaig Islay 1997, 54.9°	Isle of Islay	64.-
Talisker 10 ans, 45.8°	Isle of Skye	18.-
Talisker Storm, 45.8°	Isle of Skye	19.-
Dalwhinnie 15 ans, 43°	Highland	20.-
Glenmorangie 18 ans, 48°	Highland	42.-
Balvenie 14 ans, 43°	Highland	29.-
Oban 14 ans, 43°	Highland	29.-
Macallan 12 ans, 40°	Speyside	33.-
Aberlour A'Bunadh, 59.9°	Speyside	26.-
J.Walker Black Label, 40°	Scotch Blended	15.-
The Artist Compass Box, 50.1°	Scotch Blended	76.-
Chivas 12 ans, 40°	Scotch Blended	14.-
Auchentoshan 18 ans, 43°	Lowlands	33.-
Accompagnement Soft		5.-



WHISKY

ÉTATS-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 Peated, 45°	30.-
Nikka Session, 43°	37.-
Nikka Yoichi Single Malt, 45°	24.-
Nikka Taketsuru Pure Malt, 43°	27.-
Hibiki Suntory Harmony 43°	43.-

TAÏWAN

Kavalan Concertmaster Port Cask, 40°	22.-
Kavalan Ex-Bourbon Oak, 53.2°	27.-

IRLANDE | IRELAND

Jameson, 40°	10.-
Bushmills 16 ans, 40°	33.-
Waterford "Microcuvée Racine Foundations", 50°	49.-

Accompagnement Soft	5.-
---------------------	-----



VODKA

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.-

GIN

ANGLETERRE | ENGLAND

Bombay Sapphire, 40° 12.-

Tanqueray, 43,1° 15.-

ÉCOSSE | SCOTLAND

Botanist Islay Dry, 46° 16.-

Hendrick's Flora Adora, 43,4° 14.-

Hendrick's, 41,4° 14.-

ALLEMAGNE | GERMANY

Monkey 47 Dry, 47° 23.-

ASIE | ASIA

Roku, 43° 16.-

Saigon Baigur Premium Dry Gin 43° 16.-

FRANCE

Orion, Distillerie Pegasus, 43° 20.-

SUISSE | SWITZERLAND

Fishermann's Gin, 41° 28.-

Draft Brothers Wood'n Gin, 43° 36.-

Les Deux Frères, 43° 24.-

La Suisse, plantes alpines, 40° Larusée Carnet de Voyage 22.-

Paris Ix, florale et bergamote, 40° Larusée Carnet de Voyage 22.-

Oslo, salé et fumé, 40° Larusée Carnet de Voyage 22.-

Bali, épices indonesiennes, 40° Larusée Carnet de Voyage 22.-

Accompagnement Soft 5.-



RHUM

CUBA

Havana Club 3 ans, 40°	12.-
Havana Club 7 ans, 40°	13.-
Bacardi Carta Blanca, 40°	12.-

VENEZUELA & GUATEMALA

Santa Teresa 1796, 40°	18.-
Diplomatico, 40°	16.-
Diplomatico Planas, 40°	15.-
Zacapa XO, 40°	38.-

TRINITÉ-ET-TOBAGO | TRINIDAD-AND-TOBAGO

Mount Gay Rum Black Barrel, 43°	18.-
Caroni 1996, The Secret Treasures, 42°	37.-

MARTINIQUE

Neisson Profil 105 Agricole Brun, 54.2°	21.-
Neisson, Le Rhum by Neisson Agricole Blanc, 52.5°	17.-
Neisson, L'Ésprit Bio Agricole Blanc, 70°	28.-

JAMAÏQUE | JAMAICA

Hampden 8 ans, 46°	23.-
Hampden Pagos, 52°	25.-

PHILIPPINES | REPUBLIC OF THE PHILIPPINES

Don Papa, 40°	17.-
---------------	------

Accompagnement Soft	5.-
---------------------	-----



CAÇACHA & PISCO

BRÉSIL | BRASIL

Leblon Cachaça, 40° 10.-

CHILI | CHILE

Capel Pisco, 40° 10.-

TEQUILA & 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.-

COGNAC

Bourgouin XO "Marée Haute", 40° 30.-

Rémy Martin VSOP, 40° 20.-

Hennessy XO, 40° 45.-

CALVADOS, ARMAGNAC & BAS-ARMAGNAC

Bas-Armagnac Château de l'Aubade 1993, 40° 51.-

Armagnac Château de l'Aubade 1978, 40° 78.-

Château du Breuil VSOP, 40° 12.-

Château du Breuil XO 20 ans, 41° 31.-



APÉRITIFS & DIGESTIFS

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.-

AMERS

Campari, 23°	10.-
Cynar, 16.5°	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.-



APÉRITIFS & DIGESTIFS

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.-

PORTO

Ramos Pinto Tawny, 20°	14.-
Ramos Pinto 20 ans, 20.5°	21.-
Ramos Pinto Douro Blanc Lagrima, 19°	9.-

SODAS

Coca-Cola, Zero 33cl	7,50.-
Sprite 33cl	7,50.-
Fusetea Citron 33cl	7,50.-
Fusetea Pêche 33cl	7,50.-
Ramseier 33cl	7,50.-
Rivella Rouge 33cl	7,50.-
Rivella Bleu 33 cl	7,50.-
Mountain Spring Tonic 20cl	9.-
Ginger Beer 20cl	9.-
Ginger Ale 20cl	9.-
Mediterranean Tonic Water 20cl	9.-
San Bitter 10cl	6.-
Sinalco 33cl	7,50.-
Redbull 33 cl	9.-



JUS FRAIS

Jus d'orange <i>Orange juice</i> , 25 cl	12.-
Jus de citron <i>Lemon juice</i> , 10 cl	12.-
Jus détox <i>Detox juice</i> , 25 cl	15.-

JUS DE FRUITS & NECTARS

Iris est une gamme de produits du Valais composée de jus, nectars, compotes, fruits secs, pâte à tartiner à la pomme et cidre. Fabriqués à partir des fruits de leurs vergers, ces produits sont entièrement naturels et ne contiennent ni additifs ni colorants, afin de préserver la qualité et le goût authentique du fruit.

Iris is a range of products from Valais that includes juices, nectars, compotes, dried fruits, apple spreads, and cider. Made from fruit grown in their orchards, these products are completely natural and contain no additives or artificial colorings, in order to preserve the fruit's quality and authentic taste.

Jus de pomme <i>Apple juice</i> , 25 cl	10.-
Nectar de fraise <i>Strawberry nectar</i> , 25 cl	10.-
Nectar d'abricot <i>Apricot nectar</i> , 25 cl	10.-
Jus de tomate <i>Tomato juice</i> , 25 cl	10.-

EAU MINÉRALE

	50 cl	70cl
Allegra naturelle <i>Still water</i>	6.-	9.-
Passugger pétillante <i>Sparkling water</i>	6.-	9.-
Perrier, 33cl		7,50.-



THÉS & INFUSIONS

LE CERCLE DU THÉ, UNE MARQUE SUISSE INSPIRÉE PAR L'EXCELLENCE DU THÉ ET ENGAGÉE DANS UNE DÉMARCHE ÉTHIQUE ET DURABLE.

LE CERCLE DU THÉ, A SWISS BRAND INSPIRED BY TEA EXCELLENCE AND COMMITTED TO AN ETHICAL AND SUSTAINABLE APPROACH.

Le Cercle du Thé est une marque suisse née de la passion d'experts du thé soucieux de partager des produits d'exception et un véritable savoir-faire. Inspirée par les traditions des grands pays producteurs, la marque sélectionne avec soin des thés d'origine, des créations exclusives et des infusions raffinées, alliant qualité, authenticité et innovation. Fidèle aux valeurs ancestrales du thé, Le Cercle du Thé privilégie une approche responsable, favorisant les circuits directs, le commerce équitable et le respect de l'environnement, afin d'offrir une expérience unique à chaque tasse.

Le Cercle du Thé is a Swiss brand born from the passion of tea experts dedicated to sharing exceptional products and genuine expertise. Inspired by the traditions of the world's leading tea-producing countries, the brand carefully selects origin teas, exclusive creations, and refined herbal infusions, combining quality, authenticity, and innovation. Remaining true to the ancestral values of tea, Le Cercle du Thé embraces a responsible approach, favouring direct sourcing, fair trade, and environmental sustainability to offer a unique experience in every cup.

THÉS ET INFUSIONS EN SACHETS | TEAS AND HERBAL INFUSIONS IN SACHETS

6.-

English Breakfast Bio	Thé noir de Chine
Red Fruits Bio	Thé noir de Chine, fraise, framboise, groseille
Chaï Bio	Thé noir d'Inde, bergamote, genièvre
Earl Grey Bio	Thé noir aux épices
Love Mint Bio	Thé vert de Chine, menthe
Sencha Osumi Bio	Thé vert de Chine
Green Jasmine Bio	Thé vert de Chine, jasmin
Arthé Bio	Thé vert Menthe et citron vert
Thé Vert Gingembre Citron Bio	Thé vert Sencha, citron et gingembre
Rooibos Orange Citron Bio	
Menthe Bio	
Fruits Rouge Bio	

THÉS ET INFUSIONS EN VRAC | LOOSE LEAF TEA AND HERBAL INFUSION

8.-

Verveine Citronnée Bio
Fleurs de Camomille Bio

NOS THÉS FROIDS MAISON | OUR HOMEMADE ICED TEAS

12.-

Mangue <i>Mango</i>	Mangue, Ananas, Papaye et Pêche
Pêche Melba <i>Peach Melba</i>	Vanille, Pêche, Ananas et Citron



CAFÉ

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.

Ristretto	7.-
Espresso	7.-
Espresso Macchiato	7.-
Café noir	7.-
Café renversé	8.-
Double espresso	8.-
Cappuccino	8.-
Latte Macchiato	8.-
Café Viennois	8.-

CHOCOLAT

Chocolat Chaud <i>Hot chocolate</i>	7.-
Chocolat Viennois <i>Viennese chocolate</i>	9.-

VIN CHAUD

Vin chaud <i>Mulled Wine</i>	10.-
--------------------------------	------



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

The BeAr's 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.



LABEL FAIT MAISON



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 la mention *

*The dishes offered on this menu are prepared on-site using raw and traditional ingredients according to the criteria of the Homemade Label, except where otherwise indicated **

Toute demande particulière hors carte sera facturée CHF 15.- en supplément du plat.
Any special request not listed on the menu will incur an additional charge of CHF 15 per dish.

Prix nets en CHF, taxes & service compris
Net prices in CHF, taxes & service included

