





DENDÊ

LE BAR

TOUS LES PRIX SONT EN CHF





SALADES

- SALADE BURRATA** 23 
et hop avec un cocktail Hêvêa au couché de soleil
- SALADE PASTÈQUE & FETA** 23 
le Peissy fruité rajoutera du fruit
- SALADE DE HOMARD, RADIS & AVOCAT** 39 
le top du chic avec une coupe de champagne Lallier
- ARTICHAUTS CUIITS AU FOUR JOSPER** 17
une bonne bière de soif en duo
- BROCHETTES DE PARISIENNE DE BŒUF MARINADE THAÏ** 22 
parfait avec un verre de Barbera légèrement épicé
- UN SAUCISSON ET UNE TOMME SUR SA PLANCHETTE** 16




FOCACCIA


- ROMARIN** 12
- N'DUJA** 15
- PARMA** 20
- TOMATES SÉCHÉES** 14
L'apéro à l'italienne c'est Focaccia + Apérol Spritz!

PIZZA



- LA MARGHERITA** 21 
sauce tomate, mozzarella
- LA GORGONZOLA** 28 
sauce tomate, mozzarellà, gorgonzola
- LA PARMA** 29 
sauce tomate, mozzarellà, jambon de Parme
- LA N'DUJA** 28 
sauce tomate, mozzarellà et saucisse calabraise n'duja
- LA VIETATA** 39 
sauce tomate, mozzarellà, ricotta et truffe d'été

FOOD

- LA CÔTE DE BOEUF ANGUS MATURÉE** 14.50/100 GR
Quoi de mieux qu'avec les vibes toscanes du Caiarossa
- STEAK SANDWICH ANGUS MATURÉE** 39 
avec un bon verre de rosé et on vit le moment présent
- DES CREVETTES GÉANTES SAUVAGES GRILLÉES AU BBQ** 45 
perso je boirais un merveilleux pinot blanc
- LE LOBSTER ROLL D'AMELIE, BUNS BRIOCHÉ, MAYO CHIPOTLE** 39 
on est chic ou pas et la coupe de champagne Lallier brut est parfaite

SERVI AVEC FRITES OU POMMES GRENAILLES, ET LÉGUMES GRILLÉS
SAUCES: CHIMICHURI OU TIGRE QUI PLEURE 

DESSERTS

- DES MOCHI MOCHI TOUT EN FRAÎCHEUR** 7/pce
saveurs à choix: coco, mangue, fruits des bois, noisette, caramel salé, sésame
- MOUSSE MARACUJÁ SOUVENIR DE COPACABANA** 12 

- LES CLASSIQUES GLACES MÖVENPICK** 7
parfums à choix: espresso croquant, chocolat, vanille, caramélita, mangue&fruit de la passion, perfect match

PROVENANCES

Agneau: IRLANDE Bœuf: SUISSE Poulet: SUISSE Crevettes: VIETNAM
Homard: USA Thon: VIETNAM

MINÉRALES

- SAN PELLEGRINO / ACQUA PANNA 50CL 6
SAN PELLEGRINO / ACQUA PANNA 75CL 8
SINALCO COLA / ZERO 6
ICE TEA CITRON, PÊCHE OU MENTHE 6
BISSAP, DJINDJA 8
CAFÉ & THÉ 5

LES COCKTAILS SIGNATURE 15

- DENDÊ** -- fruité & délicat
vodka, Mondoro, ananas, sirop spicy, menthe fraîche et citron frais
- BAOBAB** -- fruité & relevé
gin, Apérol, pomme, yuzu, gingembre
- HÊVÊA** -- frais & suave
rhum, kiwi, basilic, ananas, cranberry, citron frais
- PHOENIX** -- acidulé & subtil
gin, chartreuse verte, pomme verte, concombre et citron frais
- AÇÃI** -- fruité & doux
vodka, limoncello, pastèque, sirop hibiscus, ananas, citron

LES MOCKTAILS 12

- CUPAÇU**
pomme, cranberry, purée de fruits rouges et vanille
- MORINGA**
purée de fruit de passion, pomme, mirabelle, ananas

LES CLASSIQUES MOJITOS 14

LES SPRITZ 13

Apérol

BIÈRES

- PAULANER BLANCHE, BLONDE 25 CL** 6
+ picon +2CHF
- PAULANER BLANCHE, BLONDE 50CL** 10
+ picon +2CHF
- BIÈRE DES MURAILLES IPA BOUTEILLE 33 CL** 8

VINS BLANCS

VERRE 1,5DL / BOUTEILLE 75CL

- PEISSY FRUITÉ DOMAINE DES 3 ÉTOILES** 11.50/45
- CHARDONNAY SOPHIE DUGERDIL** 15/60
- PINOT BLANC CLOS DES PINS** 49

VINS ROSÉS

VERRE 1,5DL / BOUTEILLE 75CL OU 150 CL

- FIGUIÈRES 2025 12/52/105 (mag)**
- FIGUIÈRES CONFIDENTIELLE 2025 65/135 (mag)**
- ROSÉ DE GAMAY DOMAINE DES 3 ÉTOILES 2023** 45

VINS ROUGES

VERRE 1,5DL / BOUTEILLE 75CL OU 150 CL

- MERLOT STÉPHANE DUPRAZ** 13/55
- GAMARET DOMAINE DES PENDUS** 12/53
- BARBERA HILDBERG PASQUERO** 13/55
- EMPREINTE NOIRE JM NOVELLE** 60

LES BULLES

VERRE 1DL / BOUTEILLE 75CL OU 150 CL

- LALLIER BRUT RÉFLEXION** 16/99/199
- LALLIER BLANC DE BLANC** 149
- LALLIER ROSÉ** 145
- PROSECCO MARTINI** 8/49