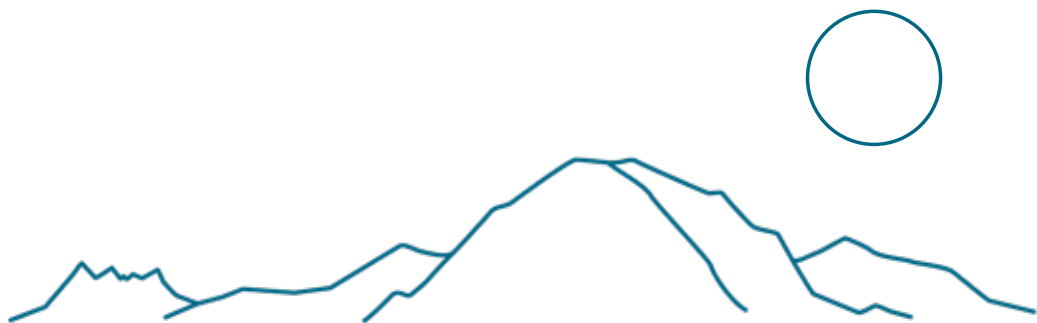




SUNSET BAR

CARTE DES METS & DES BOISSONS

CAFÉS & THÉS

Café Espresso Ristretto Décaféiné	5
Café au lait Espresso Macchiato	6
Cappuccino	7
Double Espresso Latte Macchiato	8
Café glacé	6
Latte glacé	7
Verre de lait <i>Glass of milk</i>	5
Chocolat chaud <i>Hot cocoa</i> : Caotina ou Ovomaltine	6
Chocolat chaud maison <i>Homemade hot chocolate</i>	8
Chai Latte Matcha Latte	8
Extra Sirop : Orgeat Vanille Caramel	1
Extra Chantilly	1
Théière Chanoyu – Bio	7
NOIRS : English Breakfast Earl Grey	
VERTS : Maojiang Love Mint Green Jasmine	
TISANES : Verbena Lemongrass Rooibos	

ENVIE D'UNE PAUSE GOURMANDE...

Un accompagnement sucré à choix <i>A sweet treat of your choice</i>	6
Macarons (3 pièces)	
Cookie Gourmand	
Brownie aux noix de pécan	

SANS ALCOOL

Henniez : Bleue Verte	50cl	6
Vivi Soda (BIO) : Pomme Citron Gingembre	33cl	7
Coca Cola : Original Zéro	33cl	6
Fanta Sprite Rivella : Rouge Fusetea : Pêche Citron	33cl	6
Orangina	25cl	6
Swiss Mountain Spring : Tonic Bitter Lemon Ginger Beer	20cl	7
Red Bull	25cl	8
Sanbittèr Rosso	10cl	6
Sirop Monin	30cl	2
Grenadine Menthe Citron Pêche Fraise Framboise		
Diabolo : Limonade Romanette & sirop Monin	30cl	4
Nectar de fruits Michel : Abricot Ananas Pêche	20cl	5
Jus de fruits Michel : Orange Premium Tomate	20cl	5
Boisson fruitée Michel : Cranberry	20cl	5
Jus de fruits frais : Orange	20cl	7



10h - 12h

PETIT DÉJEUNER TARDIF

LATE BREAKFAST

Corbeille du boulanger (viennoiseries, beurre & confiture) 15

Servie avec une boisson chaude à choix & un jus d'orange frais

Baker's basket : mini French pastries, butter & jam

Served with one hot drink of your choice & one fresh orange juice

APÉRITIFS

Martini : Blanc Rouge Dry	4cl	8
Suze Campari	4cl	9
Kir au Chardonnay Romand – Cave Dizerens, Lavaux	10cl	9
Aperol Spritz Hugo Spritz	20cl	16

BIÈRES PRESSIONS

Heineken – 5% – Pays-Bas	30cl	7	50cl	11
Panaché – Heineken & Romanette	30cl	7	50cl	11

BIÈRES BOUTEILLES

Cardinal Spéciale – 5.2% – Suisse	33cl	7
Le Déluge – IPA 7.2% – Brasserie du Haut-Lac, Vevey	33cl	14
L'Ambrouille – Ambrée 6.5% – Brasserie du Haut-Lac, Vevey	33cl	14
La Zéphyr – Blanche 6% – Brasserie du Haut-Lac, Vevey	33cl	14
Calanda 0.0% – Suisse	33cl	6
Lola Bier IPA <0.5% – Allemagne	33cl	12

Let's play !

SUNSET BOARD GAME BAR

Profitez des jeux de société disponibles dans la bibliothèque du Sunset **Board Game** Bar : Trivial Pursuit, Uno, Cluedo, Rummikub, jeux de cartes..., il y en a pour tous les goûts !

*A variety of board games are available in the Sunset **Board Game** Bar library: Trivial Pursuit, Uno, Cluedo, Rummikub, jeux de cartes..., no doubt that you'll find the perfect game to enjoy!*

no cheating | no fighting | no whining

VINS

BLANCS

Chardonnay Romand – A.O.C. Cave Dizerens, Lavaux, Suisse	10cl	8	75cl	52
St-Saphorin Le Louchy – A.O.C. Cave des Rois, Lavaux, Suisse	10cl	9	70cl	54
Château Landereau – A.O.C. Entre-deux-mers Vignobles Baylet, Sadirac, France	10cl	9	70cl	54
Pinot Grigio – A.O.C. Istituto Agrario, San Michele All'Adige, Italie	10cl	10	70cl	68

ROSÉS

Gamaret – Vins de Pays Cave Dizerens, Lavaux, Suisse	10cl	8	75cl	52
Amour – A.O.C. (Bio) Château d'Astros, Côtes de Provence, France	10cl	10	75cl	65

ROUGES

Vignefol – Vins de Pays Cave Dizerens, Lavaux, Suisse	10cl	8	75cl	52
Château de Ricaud – Bordeaux Sup. Domaine Alain Thienot, Cadillac, France	10cl	8	75cl	52
Valpolicella Ripasso Superior Domaine Corte Moschina, Roncà, Vérone, Italie	10cl	10	75cl	69

CHAMPAGNES & PÉTILLANTS

La Cuvée Brut	10cl	19	75cl	135
Cuvée Brut Rosé			75cl	185
Blanc de Blancs Brut Nature			75cl	190
Maison Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, France				
Chassel'ice Cave des Rois, Lavaux, Suisse	10cl	8	75cl	52
Prosecco Vallate Extra Dry Vallate, Veneto, Italie	10cl	10	75cl	54

À PARTAGER

Ardoise de saumon fumé & blinis		24
Fromage frais au citron		
<i>Plate of smoked salmon & blinis Fromage frais with lemon</i>		
<i>Geräucherter Lachs auf Schieferplatte & Blinis Frishkäse mit Zitrone</i>		
Planchette de charcuterie suisse		25
Viande séchée, lard sec & jambon cru		
<i>Plate of Swiss charcuterie Dried meat, bacon & cured ham</i>		
<i>Aufschnittplatte Trockenfleisch, Trockenspeck & Rohschinken</i>		
✓ Tomme artisanale du moment		13
<i>Tomme cheese of the moment</i>		
<i>Gefüllte Tomme Käse</i>		
Tarama de la Maison Petrossian	100g	22
Toasts de seigle croustillants		
<i>Tarama Petrossian house Crispy rye toast</i>		
<i>Tarama Petrossian-Haus Roggen-Knäckebrot</i>		
Crevettes croustillantes	6 pièces	24
Sauce sweet chili		
<i>Crispy shrimp Sweet chilli sauce</i>		
<i>Knusprige Garnelen Sweet-Chilli-Sauce</i>		
✓ Nachos fourrés au cheddar	12 pièces	18
Sauce sriracha		
<i>Cheddar-filled nachos Sriracha sauce</i>		
<i>Mit Cheddar gefüllte Nachos Sriracha-Sauce</i>		
✓ Portion de frites & mayonnaise maison nature		9
<i>Portion of French fries & mayonnaise</i>		
<i>Portion Pommes & Mayonnaise</i>		

PLATS

✓ Soupe du moment	15
<i>Soup of the day</i>	
<i>Suppe des Tages</i>	
✓ Salade César	26
Sucrine, filet de poulet pané, œuf dur, Parmesan & sauce aux anchois	
<i>Lettuce, crispy chicken, hard-boiled egg, Parmesan & anchovy sauce</i>	
<i>Römersalat, paniertes Hähnchen, hartgekochtes Ei, Parmesan & Sardellen- sauce</i>	
Burger de bœuf, bun du Boulanger & frites	36
Fromage à raclette, rösti & mayonnaise à l'huile de truffe	
<i>Beef burger & French fries Raclette cheese, rösti & truffle oil mayonnaise</i>	
<i>Rindfleischburger & Pommes Raclettekäse, Rösti & Mayonnaise mit Trüfföl</i>	
Burger du moment & frites	dès 27
<i>Seasonal burger & French fries Saisonaler Burger & Pommes</i>	
Tartare de bœuf & toasts	150g 32
Câprons, cornichons, persil, moutarde & ketchup	
<i>Beef tartar & toast Capers berries, pickles, parsley, mustard & ketchup</i>	
<i>Rindstatar & Toast Kapernäpfel, Gewürzgurken, Petersilie, Senf & Ketchup</i>	
✓ Tagliatelles & sauce marinara Parmesan & roquette	26
<i>Tagliatelle & marinara sauce Parmesan & rocket</i>	
<i>Tagliatelle & Marinara - Sauce Parmesan & Rucola</i>	

DESSERTS

Crème brulée à la vanille de Madagascar 13

Crème brulée with Madagascar vanilla

Crème brulée mit Vanille aus Madagaskar

Café gourmand 18

**Tatin au sablé breton, crème brûlée, chou Paris-Brest
& brownie aux noix de pécan**

Gourmet coffee

Tatin with Breton shortbread, crème brûlée, Paris-Brest chou & pecan brownie

Café gourmand

Tatin mit bretonischem Shortbread, Crème Brûlée, Paris-Brest Windbeutel & Pekannuss-Brownie

Glace artisanale bio 1 boule 5.50

Caramel pointe de sel, Vanille de Madagascar, Café, Pistache

Caramel pointe de sel, Madagascar vanilla, Coffee, Pistachio

Karamell pointe de sel, Madagaskar-Vanille, Kaffee, Pistazie

Sorbet artisanal bio 1 boule 5.50

**Chocolat extra noir 74%, Fraise, Abricot, Fruit de la Passion,
Citron Basilic**

Extra Dark Chocolate 74%, Strawberry, Apricot, Passion fruit, Lemon Basil

Extra dunkle Schokolade 74%, Erdbeere, Aprikose, Passionsfrucht, Zitrone Basilikum

Extra Chantilly 3

Extra Chocolat 3

Extra Alcool 2cl 6

Provenances, allergies & intolérances

Notre équipe se fera un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients de nos plats & leur provenance.