



SINATRA'S BAR

CARTE DES METS & DES BOISSONS

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>		

Provenances, allergies & intolérances

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

PLATS

✓ Soupe du moment	15
<i>Soup of the day</i>	
<i>Suppe des Tages</i>	
✓ Salade César	26
Sucrine, poulet pané, œuf dur, Parmesan & sauce aux anchois	
<i>Romaine Lettuce, crispy chicken, hard-boiled egg, Parmesan & anchovy sauce</i>	
<i>Römersalat, paniertes Hähnchen, hartgekochtes Ei, Parmesan & Sardellensauce</i>	
Burger de bœuf, bun du Boulanger & frites	36
Fromage à raclette, rösti & mayonnaise à l'huile aromatisée à la truffe blanche	
<i>Beef burger & French fries Raclette cheese, rösti & truffle oil mayonnaise</i>	
<i>Rindfleischburger & Pommes Raclettekäse, Rösti & Mayonnaise mit Trüffelöl</i>	
Burger du moment & frites	dès 27
<i>Seasonal burger & French fries</i>	
<i>Saisonal 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 brûlée à la vanille de Madagascar 13

Crème brûlée with Madagascar vanilla

Crème brûlée mit Vanille aus Madagaskar

Café gourmand 18

Chou pistache, crème brûlée chocolat, financier à la fleur d'oranger
& tartelette fraises

Gourmet coffee

Pistachio choux, chocolate crème brûlée, orange blossom financier & strawberry tartlet

Café gourmand

Pistazien-Windbeutel, Schokoladen-Crème-brûlée, Orangenblüten-Financier & Erdbeertörtchen

KALAN ARTISTE GLACIER SUISSE

Glace artisanale bio 1 boule 5.50

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

Caramel pointe de sel, Madagascar vanilla, Coffee, Hazelnut

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

Sorbet artisanal bio 1 boule 5.50

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

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

Extra dunkle Schokolade 74%, Erdbeere, Schwarze Johannisbeere, Passionsfrucht, Zitrone Basilikum

Extra : Chantilly | Chocolat 3

Extra Alcool 2cl 6

SANS ALCOOLS

Henniez (50cl 75cl) Bleue Verte		6 8	Giselle Sweet & Sour 	15
			Giselle 0.0% , Bitter lemon ou Ginger Beer	
Jus de fruit Michel (20cl) Orange Tomate		5	Passion Sour	15
			Giselle 0.0%, purée de passion, sirop de sureau, citron vert & blanc d'œuf	
Nectar de fruit Michel (20cl) Ananas Abricot Pêche		5	Basilico Berry	15
			Gin 0.0%, purée de fruits rouges, cranberry, sirop de basilic, citron & basilic	
Boisson fruitée Michel (20cl) Cranberry		5	Virgin Negroni	16
			Giselle 0.0% , Gin 0.0%, Sanbittèr	
Jus de fruit frais (20cl) Orange		7	Virgin Mojito	15
			Eau gazeuse, citron, menthe & sucre	
Vivi Soda (BIO) (33cl) Schorle Pomme Citron Gingembre		7	Virgin Piña Colada	13
			Jus d'ananas & purée de coco	
Swiss Mountain Spring (20cl) Tonic Bitter Lemon Ginger Beer		7	Virgin Gin Tonic	15
			Gin 0.0% & Swiss Mountain Spring Tonic	
Rivella • Rouge (33cl)		6		
Coca-Cola • Original Zéro (33cl)		6		
Fanta Sprite Fusetea (33cl)		6		
Orangina (25cl)		6		
Red Bull (25cl)		8		
Sanbittèr Rosso (10cl)		6		
Sirop (30cl) Grenadine Menthe Citron Pêche Fraise Framboise Sureau		2		
Diabolo (30cl) Romanette & sirop		4		

BIÈRES

Calanda 0.0% (33cl)		6
Panaché • Calanda 0.0% & Romanette		7
Lola Bier IPA <0.5% (33cl)		12

BIÈRES & APÉRITIFS

Boxer Old • Pression (30cl 50cl)	+	7	11
Boxer Blanche • Pression (30cl 50cl)	+	7	11
Panaché • Boxer & Romanette (30cl 50cl)	+	7	11
Cardinal Spéciale • Bouteille (33cl)	+	7	

Le Déluge • IPA (33cl)	14
L'Ambrouille • Ambrée (33cl)	14
La Zéphyr • Blanche (33cl)	14
Brasserie du Haut-Lac, Vevey +	

Martini • Blanc Rouge Dry (4cl)	8
Campari Suze (4cl)	9
Spritz • Aperol Hugo Giselle Lillet	16
Kir au Chardonnay Romand	9
Porto Ramos Pinto • Tawny White (6cl)	9
Pastis 51, Ricard (4cl)	9

Giselle Apéritif Naturel (4cl)		8
Lillet (6cl)		9
Cocchi Rosa Americano (4cl)		8
Cocchi Vermouth di Torino (4cl)		8
Accompagnement Side drink		5
Sélectionnez un soda pour accompagner votre boisson :		
Select a soda with your drink:		
Coca-Cola, Swiss Mountain Spring, Sprite, Jus de fruit, Red Bull, Henniez		

DÉTILLANTS

La Cuvée Brut (10cl 75cl)	19 135
Cuvée Brut Rosé (75cl)	185
Blanc de Blancs Brut Nature (75cl)	190
Grand Siècle (75cl)	350
La Cuvée Brut (37.5cl)	75
Maison Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, France	

Chassel'ice (10cl 75cl)	8 52
Cave des Rois, Lavaux, Suisse	
Prosecco Extra Dry (10cl 75cl)	10 54
Vallate, Veneto, Italie	

LE VIGNERON DU MOIS

Partez à la découverte des trésors viticoles de notre région avec de nouveaux vins mis en avant chaque mois ! Renseignez-vous auprès de notre équipe.

BLANCS

Chardonnay Romand • A.O.C. (10cl 75cl) Cave Dizerens, Lavaux, Suisse	8	52
St-Saphorin Le Louchy • A.O.C. (10cl 70cl) Cave des Rois, Lavaux, Suisse	9	54
Amigne de Vétroz 2 abeilles (10cl 75cl) Cave de la Madeleine, Valais, Suisse	12	75
Château Landereau • A.O.C. Entre-deux-mers (10cl 70cl) Vignobles Baylet, Sadirac, France	9	54
Pinot Grigio (10cl 75cl) Istituto Agrario, San Michele All'Adige, Italie	10	68

ROSÉS

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

ROUGES

Vignefol • Vins de Pays (10cl 75cl) Cave Dizerens, Vaud, Suisse	8	52
Equinox • A.O.C. Vin Bio (10cl 75cl) Domaine La Capitaine, Lavaux, Suisse	11	68
Château de Ricaud • Bordeaux Sup. (10cl 75cl) Domaine Alain Thienot, Cadillac, France	8	52
Valpolicella Ripasso Superior (10cl 75cl) Domaine Corte Moschina, Roncà, Vérone, Italie	10	69

COCKTAILS

SIGNATURE

Yuzu Hikari • Douceur estivale du Japon	18
Rhum blanc, apéritif Kiyoko Yuzu, citron vert & sirop maison de melon & menthe	
Cool Breeze • Une pause à l'ombre, rafraîchissante & agréable	18
Gin, St-Germain, concombre & jus de pomme	
Ginger Basil Storm • Comme un Moscow Mule twisté au basilic	18
Vodka, Ginger Beer, citron vert, basilic & sucre	
Berry Master • L'équilibre parfait entre baies sucrées & plantes de montagne	18
Jägermeister, Pimm's, jus de cranberry, citron vert & sirop de framboise	
Jungle Smoke • Un soir d'été aux saveurs tropicales	18
Whisky Black Label, Pisang Ambon liqueur, crème de banane, jus de pomme, citron & blanc d'œuf	
Création du moment	20

CLASSIQUES

Mojito	18	Gin Basil Smash	18
Rhum, eau pétillante, citron vert, sucre & menthe		Gin, basilic, citron & sucre	
Caïpirinha	18	Negroni	18
Cachaça, citron vert & sucre		Gin, Campari & Cocchi Vermouth di Torino	
Mai Tai	20	PÉTILLANTS	
Rhum brun & blanc, Triple Sec, citron vert, sirop d'orgeat & menthe			
Piña colada	18	Kir Royal	20
Rhum, purée de coco & nectar d'ananas		Champagne & crème de cassis de Dijon	
Margarita	16	Kir Impérial	20
Tequila, Triple Sec, citron vert & sel		Champagne & crème de framboise de Dijon	
Moscow Mule	18	Bellini	20
Vodka, ginger beer & citron vert		Champagne & purée de pêche	
Cosmopolitan	17	Rossini	20
Vodka, Triple Sec, jus de cranberry & citron vert		Champagne & purée de fraise	
Espresso Martini	18	Passion Fizz	20
Vodka, liqueur de café, expresso & sucre		Champagne, Martini Extra Dry & purée de passion	

SPRITUEUX

	4cl	70cl		4cl	50cl
Tanqueray	13	140	Ibex • Gin au piment		15 185
Bombay Sapphire	13	140	Deux Frères Dry Gin		23 350
Hendrick's Gin	15	200		4cl	70cl
Truffle Gin	25	400	Mintis Gin	15	200
			Clementine Cassis		

	4cl	70cl		4cl	70cl
Belvedere	17	270	Bourbon Four Roses	14	140
Grey Goose	19	280	Jack Daniel's	16	160
Snow Leopard	19	290	Johnnie Walker Black Label	16	180
Tequila Don Julio	16	240	Chivas Regal	16	185
Pompero Aniversario • 25 ans	19	210	Glenmorangie	18	280
Zacapa • 23 ans	21	250			

Accompagnement | Side drink

5

Sélectionnez un soda pour accompagner votre boisson | Select a soda with your drink:
Coca-Cola, Swiss Mountain Spring, Sprite, Jus de fruit, Red Bull, Henniez

	4cl	70cl		4cl
Hennessy VSOP	16	240	Amaretto Disaronno Bailey's	9
Hennessy XO	35	750	Limoncello della Costa d'Amalfi	9
Hennessy Paradis Extra	85	2500	Jägermeister Cointreau	9
Calvados	18	280	Vieille Prune Morin Père & Fils	14
Sélection Cœur de Lion, Drouin			Abricotine Williamine Morand 	14
Bas-Armagnac • 12 ans	25	400	Grappa di Moscato Marolo	14
Les Grands Assemblages, Darroze			Grappa di Barolo Marolo	16
Bas-Armagnac Laubade • 1992	30	450	Absinthe Larusée Bleue 	18
Château de Laubade				

CAFÉS & THÉS

Café Espresso Ristretto Décaféiné	5
Verre de lait <i>Glass of milk</i>	5
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	6
Caotina Ovomaltine	
Espresso Macchiato	6
Renversé <i>Coffee & milk</i>	6
Cappuccino	7
Double Espresso Latte Macchiato	8
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	