



# SINATRA'S BAR

---

CARTE DES METS & DES BOISSONS  
ÉDITION PRINTEMPS - ÉTÉ

# À PARTAGER

Assortiment de charcuteries suisses Viande séchée, lard sec & jambon cru <i>Selection of Swiss cold cuts   Dried meat, bacon &amp; cured ham</i> <i>Schweizer Aufschnittplatte   Trockenfleisch, Trockenspeck &amp; Rohschinken</i>		25
Assiette de viande séchée suisse <i>Swiss cured meat plate</i> <i>Teller mit Schweizer Trockenfleisch</i>		25
✓ Duo de fromages suisses Gruyère & Vacherin fribourgeois <i>Duo of Swiss cheeses   Gruyère &amp; Vacherin Fribourgeois</i> <i>Duo von Schweizer Käse   Gruyère &amp; Vacherin Fribourgeois</i>		22
Brochettes de poulet yakitori miel soja Sésame & coriandre <i>Yakitori chicken skewers with honey &amp; soy sauce   Sesame &amp; coriander</i> <i>Yakitori-Hähnchenspieße mit Honig &amp; Sojasauce   Sesam &amp; Koriander</i>	8 pièces	23
Saumon fumé & blinis Fromage frais au citron <i>Smoked salmon &amp; blinis   Fresh cheese with lemon</i> <i>Geräucherter Lachs &amp; Blinis   Frischkäse mit Zitrone</i>		24
Crevettes croustillantes Sauce sweet chili <i>Crispy shrimp   Sweet chilli sauce</i> <i>Knusprige Garnelen   Sweet-Chilli-Sauce</i>	6 pièces	24
✓ Nachos fourrés au cheddar Sauce sriracha <i>Cheddar-filled nachos   Sriracha sauce</i> <i>Mit Cheddar gefüllte Nachos   Sriracha-Sauce</i>	12 pièces	21
✓ Portion de frites <i>Portion of French fries</i> <i>Portion Pommes</i>		9

# PLATS

- ✓ Taboulé de boulgour & vinaigrette au miel 22  
Poivrons, concombres, oignons, feta, coriandre & persil  
*Bulgur tabbouleh with honey vinaigrette | Bell peppers, cucumber, onions, feta, coriander & parsley*  
*Bulgursalat mit Honigvinaigrette | Paprika, Gurken, Zwiebeln, Feta, Koriander & Petersilie*
- ✓ Salade César 26  
Sucrine, poulet pané, œuf dur, Parmesan & sauce aux anchois  
*Romaine Lettuce, crispy chicken, hard-boiled egg, Parmesan & anchovy sauce*  
*Römersalat, paniertes Hähnchen, hartgekochtes Ei, Parmesan & Sardellensauce*
- ✓ Focaccina burrata & frites 32  
Tomates séchées, basilic & câpres  
*Focaccina with burrata & French fries | Sun-dried tomatoes, basil & capers*  
*Focaccina mit Burrata & Pommes frites | Getrocknete Tomaten, Basilikum & Kapern*
- Royal Plaza Burger, steak de boeuf, bun du Boulanger & frites 36  
Fromage à raclette, rösti & mayonnaise à l'huile aromatisée à la truffe blanche  
*Beef burger & French fries | Raclette cheese, rösti & mayonnaise with white truffle flavour*  
*Rindfleischburger & Pommes | Raclettekäse, Rösti & Mayonnaise mit weißem Trüffelaroma*
- Burger du moment & frites dès 27  
*Seasonal burger & French fries*  
*Saisonal Burger & Pommes*
- Tartare de bœuf & toasts • (supplément frites 9.-) 150g 32  
Câprons, cornichons, persil, moutarde & ketchup  
*Beef tartar & toast | Capers berries, pickles, parsley, mustard & ketchup*  
*Rindstatar & Toast | Kapernäpfel, Gewürzgurken, Petersilie, Senf & Ketchup*
- Tagliata d'entrecôte Parisienne de bœuf 125g 32  
Roquette, parmesan & frites  
*Parisian ribeye tagliata | Arugula, Parmesan & French fries*  
*Entrecôte-Tagliata „Parisienne“ | Rucola, Parmesan & Pommes frites*
- ✓ Tagliatelles & sauce marinara | Parmesan & roquette 26  
*Tagliatelle & marinara sauce | Parmesan & rocket*  
*Tagliatelle & Marinara-Sauce | Parmesan & Rucola*

# DESSERTS

---

Crème brûlée à la vanille de Madagascar	13
<i>Crème brûlée with Madagascar vanilla</i>	
<i>Crème brûlée mit Vanille aus Madagaskar</i>	
Café gourmand	18
Choux pistache, crème brûlée chocolat, financier à la fleur d'oranger & tartelette fraises	
<i>Gourmet coffee</i>	
<i>Pistachio choux, chocolate crème brûlée, orange blossom financier &amp; strawberry tartlet</i>	
<i>Café gourmand</i>	
<i>Pistazien-Windbeutel, Schokoladen-Crème-brûlée, Orangenblüten-Financier &amp; Erdbeertörtchen</i>	
Un accompagnement sucré à choix   <i>A sweet treat of your choice</i>	6
Macarons (3 pièces)	
Cookie Gourmand	
Brownie aux noix de pécan	
KALAN ARTISTE GLACIER SUISSE	
Glace artisanale bio	1 boule 5.50
Caramel pointe de sel, Vanille de Madagascar, Café, Noisette	
<i>Caramel pointe de sel, Madagascar vanilla, Coffee, Hazelnut</i>	
<i>Karamell pointe de sel, Madagaskar-Vanille, Kaffee, Haselnuss</i>	
Sorbet artisanal bio	1 boule 5.50
Chocolat extra noir 74%, Fraise, Cassis, Fruit de la Passion, Citron Basilic	
<i>Extra Dark Chocolate 74%, Strawberry, Blackcurrant, Passion fruit, Lemon Basil</i>	
<i>Extra dunkle Schokolade 74%, Erdbeere, Schwarze Johannisbeere, Passionsfrucht, Zitrone Basilikum</i>	
Extra : Chantilly   Chocolat	3
Extra Alcool	2cl 6

# BIÈRES & APÉRITIFS

Boxer Old • Pression (30cl   50cl)	+	7	11	Giselle Apéritif Naturel (4cl)	+	8
Boxer Blanche • Pression (30cl   50cl)	+	7	11	Lillet (6cl)		9
Panaché • Boxer & Romanette (30cl   50cl)	+	7	11	Cocchi Rosa Americano (4cl)		8
Cardinal Spéciale • Bouteille (33cl)	+	7		Cocchi Vermouth di Torino (4cl)		8
Martini • Blanc   Rouge   Dry (4cl)			8	Kir Royal • Cassis   Pêche   Framboise		20
Campari   Suze (4cl)			9	Kir au Chardonnay Romand		9
Porto Ramos Pinto • Tawny   White (6cl)			9	Cassis   Pêche   Framboise		
Pastis 51, Ricard (4cl)			9	Accompagnement   Side drink		5
Le Déluge • IPA (33cl)			14	Sélectionnez un soda pour accompagner votre boisson :		
L'Ambrouille • Ambrée (33cl)			14	<i>Select a soda with your drink:</i>		
La Zéphyr • Blanche (33cl)			14	Coca-Cola, Swiss Mountain Spring, Sprite, Jus de fruit,		
Brasserie du Haut-Lac, Vevey	+			Red Bull, Henniez		

## DÉTILLANTS

La Cuvée Brut (10cl   75cl)	19	135	Chassel'ice (10cl   75cl)	8	52
Cuvée Brut Rosé (75cl)		185	Cave des Rois, Lavaux, Suisse		
Blanc de Blancs Brut Nature (75cl)		190	Prosecco Extra Dry (10cl   75cl)	10	54
Grand Siècle (75cl)		350	Vallate, Veneto, Italie		
La Cuvée Brut (37.5cl)		75			
Maison Laurent Perrier, Tours-sur-Marne, France					

## 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

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

### ROSÉS

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

### ROUGES

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

# SOFT






<b>Henniez</b> (50cl   75cl) Bleue   Verte	+	6   8	<b>Coca-Cola • Original</b>   Zéro (33cl)	6
<b>Jus de fruit Michel</b> (20cl) Orange   Tomate	+	5	<b>Fanta</b>   <b>Sprite</b>	6
<b>Nectar de fruit Michel</b> (20cl) Ananas   Abricot   Pêche	+	5	<b>Fusetea</b> (33cl) • Pêche   Citron	6
<b>Boisson fruitée Michel</b> (20cl) Cranberry	+	5	<b>Orangina</b> (25cl)	6
<b>Jus d'orange frais</b> (20cl)	+	7	<b>Red Bull</b> (25cl)	8
<b>Vivi Soda (BIO)</b> (33cl) Schorle Pomme   Citron Gingembre	+	7	<b>Sanbittèr Rosso</b> (10cl)	6
<b>Swiss Mountain Spring</b> (20cl) Tonic   Bitter Lemon   Ginger Beer	+	7	<b>Sirop</b> (30cl) Grenadine   Menthe   Citron   Pêche   Fraise   Framboise   Fleur de sureau	2
<b>Rivella • Rouge</b> (33cl)	+	6	<b>Diabolo</b> (30cl) Romanette & sirop	4

## COCKTAILS SANS ALCOOL

<b>Virgin Negroni</b> Giselle 0.0% , Gin 0.0%, Sanbittèr	16	<b>BIÈRES</b>		
<b>Virgin Basil Smash</b> Gin 0.0%, Basilic, citron & sucre	16	<b>Calanda 0.0%</b> (33cl)	+	6
<b>Virgin Mojito</b> Eau gazeuse, citron, menthe & sucre	15	<b>Panaché • Calanda 0.0% &amp; Romanette</b>	+	7
<b>Virgin Piña Colada</b> Jus d'ananas & purée de coco	13	<b>Lola Bier IPA &lt;0.5%</b> (33cl)	+	12
<b>Virgin Gin Tonic</b> Gin 0.0% & Swiss Mountain Spring Tonic	15			

# COCKTAILS

## SIGNATURES

-  **Spring Swing** • Frais & léger, ce cocktail célèbre le retour du printemps 20  
Vodka, Galliano, liqueur de sureau, jus de citron & sirop d'aspérule  
Effervescence • | Alcool •• | Sucré •• | Amer •• | Acide ••
-  **Blue Eyes** • Un joli jeu de texture & de saveur autour de l'orange 20  
Gin, Cointreau, cranberry, jus de citron, orange sanguine & mousse de curaçao  
Corps ••• | Alcool •• | Sucré •••• | Amer • | Acide ••
-  **El Padrón** • Infusion minute de Padrón brûlé, promis ça ne pique pas ! 20  
Tequila, Cointreau, jus de citron, sirop à l'orange maison & Padrón  
Corps ••• | Alcool •• | Sucré ••• | Amer •• | Acide ••
-  **Midnight Truffle Negroni** • Un mélange corsé entre la truffe & la pêche 20  
Rhum Blanc, Suze, liqueur de pêche & infusion à la truffe  
Corps ••• | Alcool ••• | Sucré • | Amer •••• | Acide ••
-  **Summer & Spritz** • Notre variante du Spritz, mariage entre la vanille & la passion 20  
Passoà, Prosecco, purée passion, sirop vanille & jus de citron  
Alcool •• | Sucré ••• | Amer • | Acide ••
- Cocktail du moment** • Demandez à notre équipe la création actuelle 20

## CLASSIQUES

-  **Mojito** • Passion | Fruits rouges 18 | 19  
Rhum, eau pétillante, citron vert, sucre & menthe
-  **Caipirinha** • Passion | Fruits rouges 18 | 19  
Cachaça, citron vert & sucre
-  **Mai Tai** 20  
Rhum brun & blanc, Triple Sec, citron vert, sirop d'orgeat & menthe
-  **Piña colada** 18  
Rhum, purée de coco & nectar d'ananas
-  **Margarita** 16  
Tequila, Triple Sec, citron vert & sel
-  **Moscow Mule** 18  
Vodka, ginger beer & citron vert
-  **Cosmopolitan** 17  
Vodka, Triple Sec, jus de cranberry & citron vert
-  **Amaretto Sour** 18  
Amaretto, Whisky, citron & sirop de sucre
-  **Espresso Martini** 18  
Vodka, liqueur de café, expresso & sucre
-  **Pornstar Martini** 20  
Vodka, Passoà, purée passion, citron vert & sirop vanille
-  **Gin Basil Smash** 18  
Gin, basilic, citron & sucre
-  **Negroni** 18  
Gin, Campari & Cocchi Vermouth di Torino
-  **Spritz** • Aperol | Hugo | Giselle | Limoncello 16

# SPIRITUEUX

	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 - <i>Sinatra</i>	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 &amp; milk</i>	6
Cappuccino	7
Double Espresso   Latte Macchiato	8
Théière Chanoyu • Bio	7
<b>Noirs</b>	
English Breakfast   Earl Grey	
<b>Verts</b>	
Maojiang   Love Mint   Green Jasmine	
<b>Tisanes</b>	
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	