



SUNSET BAR

CARTE DES METS & DES BOISSONS
ÉDITION PRINTEMPS - ÉTÉ

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

- Assortiment de charcuteries suisses** 25
Viande séchée, lard sec & jambon cru
Selection of Swiss cold cuts | Dried meat, bacon & cured ham
Schweizer Aufschnittplatte | Trockenfleisch, Trockenspeck & Rohschinken
- Assiette de viande séchée suisse** 25
Swiss cured meat plate
Teller mit Schweizer Trockenfleisch
- ✓ **Duo de fromages suisses** 22
Gruyère & Vacherin fribourgeois
Duo of Swiss cheeses | Gruyère & Vacherin Fribourgeois
Duo von Schweizer Käse | Gruyère & Vacherin Fribourgeois
- Brochettes de poulet yakitori miel soja** 8 pièces 23
Sésame & coriandre
Yakitori chicken skewers with honey & soy sauce | Sesame & coriander
Yakitori-Hähnchenspieße mit Honig & Sojasauce | Sesam & Koriander
- Saumon fumé & blinis** 24
Fromage frais au citron
Smoked salmon & blinis | Fresh cheese with lemon
Geräucherter Lachs & Blinis | Frischkäse mit Zitrone
- Crevettes croustillantes** 6 pièces 24
Sauce sweet chili
Crispy shrimp | Sweet chilli sauce
Knusprige Garnelen | Sweet-Chilli-Sauce
- ✓ **Mini pinsa margherita** 11
Roquette & huile aromatisée à la truffe
Mini Margherita pinsa | Arugula & truffle-flavoured oil
Mini-Pinsa Margherita | Rucola & trüffelaromatisiertes Öl
- ✓ **Portion de frites** 9
Portion of French fries
Portion Pommes

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, filet de poulet pané, œuf dur, Parmesan & sauce aux anchois
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, röstli & mayonnaise à l'huile aromatisée à la truffe blanche
Beef burger & French fries | Raclette cheese, röstli & mayonnaise with white truffle flavour
Rindfleischburger & Pommes | Raclettekäse, Röstli & Mayonnaise mit weißem Trüffelaroma
- Burger du moment & frites** dès 27
Seasonal burger & French fries | Saisonaler 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 boeuf** 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

Crème brûlée with Madagascar vanilla

Crème brûlée mit Vanille aus Madagaskar

Café gourmand 18

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

Gourmet coffee

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

Café gourmand

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

Un accompagnement sucré à choix | A sweet treat of your choice 6

Macarons (3 pièces)

Cookie Gourmand

Brownie aux noix de pécan

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 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.