



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 & cured ham</i> <i>Schweizer Aufschnittplatte Trockenfleisch, Trockenspeck & 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 & Vacherin Fribourgeois</i> <i>Duo von Schweizer Käse Gruyère & Vacherin Fribourgeois</i>	22
Brochettes de poulet yakitori miel soja Sésame & coriandre <i>Yakitori chicken skewers with honey & soy sauce Sesame & coriander</i> <i>Yakitori-Hähnchenspieße mit Honig & Sojasauce Sesam & Koriander</i>	8 pièces 23
Saumon fumé & blinis Fromage frais au citron <i>Smoked salmon & blinis Fresh cheese with lemon</i> <i>Geräucherter Lachs & 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
✓ Mini pinsa margherita Roquette & huile aromatisée à la truffe <i>Mini Margherita pinsa Arugula & truffle-flavoured oil</i> <i>Mini-Pinsa Margherita Rucola & trüffelaromatisiertes Öl</i>	11
✓ 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
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 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 & strawberry tartlet</i>	
<i>Café gourmand</i>	
<i>Pistazien-Windbeutel, Schokoladen-Crème-brûlée, Orangenblüten-Financier & 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

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 75cl) 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

SOFT






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

COCKTAILS SANS ALCOOL

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