



SUNSET BAR

CARTE DES METS & DES BOISSONS

ÉDITION AUTOMNE-HIVER

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 : Sencha 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



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

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

Served with one hot drink of your choice & one 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

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		
<i>Selection of Swiss cold cuts Dried meat, bacon & cured ham</i>		
<i>Schweizer Aufschnittplatte Trockenfleisch, Trockenspeck & Rohschinken</i>		
Assiette de viande séchée suisse		25
<i>Swiss cured meat plate</i>		
<i>Teller mit Schweizer Trockenfleisch</i>		
✓ Duo de fromages suisses		22
Gruyère & Vacherin fribourgeois		
<i>Duo of Swiss cheeses Gruyère & Vacherin Fribourgeois</i>		
<i>Duo von Schweizer Käse Gruyère & Vacherin Fribourgeois</i>		
Saumon fumé & blinis		24
Fromage frais au citron		
<i>Smoked salmon & blinis Fresh cheese with lemon</i>		
<i>Geräucherter Lachs & Blinis Frischkäse mit Zitrone</i>		
Crevettes croustillantes	6 pièces	24
Sauce sweet chili		
<i>Crispy shrimp Sweet chilli sauce</i>		
<i>Knusprige Garnelen Sweet-Chilli-Sauce</i>		
✓ Mini pinsa margherita		11
Roquette & huile aromatisée à la truffe		
<i>Mini Margherita pinsa Arugula & truffle-flavoured oil</i>		
<i>Mini-Pinsa Margherita Rucola & trüffelaromatisiertes Öl</i>		
✓ Portion de frites		9
<i>Portion of French fries</i>		
<i>Portion Pommes</i>		

PLATS

- 🍴 **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
- 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
- ✓ **Tagliatelles & sauce marinara | Parmesan & roquette** 26
Tagliatelle & marinara sauce | Parmesan & rocket
Tagliatelle & Marinara - Sauce | Parmesan & Rucola

DESSERTS

Café gourmand	18
Tartelette chocolat Toblerone & chou à la crème	
Crème catalane & cake au citron	
<i>Gourmet coffee</i>	
<i>Toblerone chocolate tartlet, cream puff, catalan cream & lemon cake</i>	
Café gourmand	
<i>Toblerone-Schokoladentörtchen & Windbeutel</i>	
<i>Crema Catalana & Zitronenkuchen</i>	
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	
<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	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.