



SINATRA'S BAR

CARTE DES METS & DES BOISSONS
ÉDITION AUTOMNE - HIVER

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, 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>		
	Royal Plaza Burger, steak de boeuf, 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 & mayonnaise with white truffle flavour</i>		
	<i>Rindfleischburger & Pommes Raclettekäse, Rösti & Mayonnaise mit weißem Trüffelaroma</i>		
	Burger du moment & frites		dès 27
	<i>Seasonal burger & French fries</i>		
	<i>Saisonaler Burger & Pommes</i>		
	Tartare de bœuf & toasts • (supplément frites 9.-)	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

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>		
<i>Café gourmand</i>		
<i>Toblerone-Schokoladentörtchen, Windbeutel, Crema Catalana & Zitronenkuchen</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
Boxer Blanche • Pression (30cl | 50cl)  7 | 11
Panaché • Boxer & Romanette (30cl | 50cl)  7 | 11

Cardinal Spéciale • Bouteille (33cl)  7

Martini • Blanc | Rouge | Dry (4cl) 8

Campari | Suze (4cl) 9

Porto Ramos Pinto • Tawny | White (6cl) 9

Pastis 51, Ricard (4cl) 9

Le Déluge • IPA (33cl) 14

L'Ambrouille • Ambrée (33cl) 14

La Zéphyr • Blanche (33cl) 14

Brasserie du Haut-Lac, Vevey 

Giselle Apéritif Naturel (4cl)  8

Lillet (6cl) 9

Cocchi Vermouth di Torino (4cl) 8

Kir Royal • Cassis | Pêche | Framboise 20

Kir au Chardonnay Romand 9

Cassis | Pêche | Framboise

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 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 Tomato		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
Vivi Soda (BIO) (33cl) Schorle Pomme Citron Gingembre		7	Red Bull (25cl)	8
Swiss Mountain Spring (20cl) Tonic Bitter Lemon Ginger Beer		7	Sanbittèr Rosso (10cl)	6
Rivella • Rouge (33cl)		6	Sirop (30cl) Grenadine Menthe Citron Pêche Fraise Framboise Fleur de sureau	2
			Diabolo (30cl) Romanette & sirop	4

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Basil Smash Gin 0.0%, Basilic, citron & sucre	16	BIÈRES	
Virgin Mojito Eau gazeuse, citron, menthe & sucre	15	Calanda 0.0% (33cl)	 6
Virgin Piña Colada Jus d'ananas & purée de coco	13	Panaché • Calanda 0.0% & Romanette	 7
Virgin Gin Tonic Gin 0.0% & Swiss Mountain Spring Tonic	15		

COCKTAILS

SIGNATURES



One apple a day • Fruité & pétillant, une douceur aux accents d'automne

Williamine, Galliano, citron, Romanette & Bitter Pink Lady
Effervescence • | Alcool •• | Sucré •• | Amer • | Acide •

20



Blue Eyes • Un joli jeu de texture & de saveur autour de l'orange

Gin, Cointreau, cranberry, jus de citron, orange sanguine & mousse de curaçao
Corps •• | Alcool •• | Sucré ••• | Amer • | Acide ••

20



El Padrón • Infusion minute de Padrón brûlé, promis ça ne pique pas !

Tequila, Cointreau, jus de citron, sirop à l'orange maison & Padrón
Corps •• | Alcool •• | Sucré ••• | Amer •• | Acide ••

20



Midnight Truffle Negroni • Un mélange corsé entre la truffe & la pêche

Rhum Blanc, Suze, liqueur de pêche & infusion à la truffe
Corps •• | Alcool ••• | Sucré • | Amer ••• | Acide ••

20

Cocktail du moment • Demandez à notre équipe la création actuelle

20

CLASSIQUES



Mojito • Passion | Fruits rouges

Rhum, eau pétillante, citron vert, sucre & menthe

18 | 19



Amaretto Sour

Amaretto, Whisky, citron & sirop de sucre

18



Caïpirinha • Passion | Fruits rouges

Cachaça, citron vert & sucre

18 | 19



Espresso Martini

Vodka, liqueur de café, espresso & sucre

18



Mai Tai

Rhum brun & blanc, Triple Sec, citron vert, sirop d'orgeat & menthe

20



Pornstar Martini

Vodka, Passoa, purée passion, citron vert & sirop vanille

20



Piña colada

Rhum, purée de coco & nectar d'ananas

18



Gin Basil Smash

Gin, basilic, citron & sucre

18



Margarita

Tequila, Triple Sec, citron vert & sel

16



Negroni

Gin, Campari & Cocchi Vermouth di Torino

18



Moscow Mule

Vodka, ginger beer & citron vert

18



Long Island

Vodka, Téquila, Gin, Rhum blanc, Triple sec & Coca

20



Cosmopolitan

Vodka, Triple Sec, jus de cranberry & citron vert

17



Spritz • Aperol | Hugo | Giselle | Limoncello

16

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			
Truffle Gin	25	400		4cl	70cl
Gordon's	13	120	Bourbon Four Roses	14	140
			Jack Daniel's • Sinatra	16	160
	4cl	70cl	Johnnie Walker Black Label	16	180
Belvedere	17	270	Chivas Regal	16	185
Grey Goose	19	280	Glenmorangie	18	280
Snow Leopard	19	290			
Tequila Don Julio	16	240			
Pompero Aniversario • 25 ans	19	210			
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
Calvados	18	280	Jägermeister Cointreau	9
Sélection Cœur de Lion, Drouin			Vieille Prune Morin Père & Fils	14
Bas-Armagnac • 12 ans	25	400	Abricotine Williamine Morand 	14
Les Grands Assemblages, Darroze			Grappa di Moscato Marolo	14
Bas-Armagnac Laubade • 1992	30	450	Grappa di Barolo Marolo	16
Château de Laubade			Absinthe Larusée Bleue 	18

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	
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	