

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 | *Glass of milk*	5
Chocolat chaud | *Hot cocoa* : Caotina ou Ovomaltine	6
Chocolat chaud maison | *Homemade hot chocolate*	8
Chaï 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 | *A sweet treat of your choice* 6

Macarons (3 pièces)

Cookie Gourmand

Brownie aux noix de pécan

Les prix sont en francs suisses – Services & TVA inclus

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 Grenadine | Menthe | Citron | Pêche | Fraise | Framboise	30cl	2
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 bibliotèque 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

Notre équipe reste à votre disposition pour plus d'informations sur les millésimes disponibles.

À PARTAGER

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

Les prix sont en francs suisses – Services & TVA inclus

PLATS

Velouté de courges 15
Squash velouté
Kürbiscremesuppe

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

Proposition végétarienne Option végétarienne disponible

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 13

Crème brûlée with Madagascar vanilla

Crème brûlée mit Vanille aus Madagaskar

Café gourmand 18
Tartelette chocolat Toblerone & chou à la crème
Crème catalane & cake au citron

Gourmet coffee
Toblerone chocolate tartlet, cream puff, catalan cream & lemon cake

Café gourmand
Toblerone-Schokoladentörtchen & Windbeutel
Crema Catalana & Zitronenkuchen

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.