



# SINATRA'S BAR

---

CARTE DES METS & DES BOISSONS

# À PARTAGER

✓	Portion de frites <i>Portion of French fries</i> <i>Portion Pommes Frites</i>		7
✓	Houmous aux haricots coco & épices Tandoori Croûtons à l'huile d'olive <i>White bean hummus with Tandoori spices   Olive oil croûtons</i> <i>Hummus mit Kokosbohnen &amp; Tandoori-Gewürzen   Croûtons mit Olivenöl</i>		12
✓	Tomme artisanale à l'ail des ours <i>Tomme cheese with wild garlic</i> <i>Tomme mit Bärlauch</i>		13
✓	Croquettes de jalapeños au fromage Chutney de mangue <i>Jalapeño cheese croquettes   Mango chutney</i> <i>Jalapeno-Kroketten mit Käse   Mango-Chutney</i>	5 pièces	19
	Crevettes croustillantes Sauce aigre-douce <i>Crispy shrimps   Sweet &amp; sour sauce</i> <i>Knusprige Krevetten   Süß-saure Sauce</i>	5 pièces	21
	Ardoise de saumon fumé & blinis Fromage frais au citron <i>Plate of smoked salmon &amp; blinis   Lemon cream cheese</i> <i>Geräucherter Lachs auf Schieferplatte &amp; Blinis   Frishkäse mit Zitrone</i>		23
	Planchette de charcuterie suisse <i>Plate of Swiss charcuterie</i> <i>Aufschnittplatte</i>		22



Allergies & intolérances : Notre équipe se fera un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients de nos plats.

Tous les prix sont en francs suisses - Services & TVA inclus

# PLATS

✓ Soupe de saison	15	
<i>Seasonal soup   Saison-Suppe</i>		
✓ Salade César	22	
Sucrine, poulet pané, oeuf, tomates, Parmesan & sauce aux anchois		
<i>Romaine Lettuce, crispy chicken, hard-boiled egg, tomatoes, Parmesan &amp; anchovy sauce</i>		
<i>Römersalat, paniertes Hähnchen, hartgekochtes Ei, Tomaten, Parmesan &amp; Sardellensauce</i>		
✓ Focaccina Burger & frites	28	
Galette de légumes, roquette, fromage à raclette, rösti & mayonnaise au curry		
<i>Focaccina burger &amp; French fries   Vegetable patty, arugula, raclette cheese, rösti &amp; curry mayonnaise</i>		
<i>Focaccina Burger &amp; Pommes frites   Gemüsepuffer, Rucola, Raclettekäse, Rösti &amp; Currymayonnaise</i>		
Burger de boeuf, bun du Boulanger & frites	32	
Fromage à raclette, rösti & mayonnaise à l'huile de truffe		
<i>Beef burger &amp; French fries   Raclette cheese, rösti &amp; truffle oil mayonnaise</i>		
<i>Rindfleischburger &amp; Pommes frites   Raclettekäse, Rösti &amp; Mayonnaise mit Trüffelöl</i>		
Burger de la semaine	26	
<i>Burger of the week</i>		
<i>Burger der Woche</i>		
Tartare de bœuf à la moutarde vaudoise du Moulin de Severy	150g	32
Câpres, cornichons, oignons au vinaigre & toasts		
<i>Beef tartar with Vaudoise mustard   Capers, pickles, pickled onions &amp; toasts</i>		
<i>Rindstatar mit Waadtländer Senf   Kapern, Essiggurken, Essigzwiebeln &amp; Toast</i>		
Noix de porc panée & gratinée au Cheddar		33
Pickles de jalapeños, oignons rouges, roquette & sauce pimentée		
<i>Breaded pork rump with a Cheddar cheese topping gratin</i>		
<i>Jalapeño pickles, red onions, arugula &amp; chilli sauce</i>		
<i>Panierte &amp; mit Cheddar überbackene Schweinsnuss</i>		
<i>Jalapeños-Pickles, rote Zwiebeln, Rucola &amp; Chilisauce</i>		



✓ Proposition végétarienne    ✓ Option végétarienne disponible

Provenances - Bœuf, Porc, Poulet : Suisse | Saumon : Pologne | Crevettes : Vietnam

# DESSERTS

---

Tarte du moment		9
<i>Seasonal tart</i>		
<i>Jahreszeit Kuchen</i>		
Entremet du jour		11
<i>Dessert of the day</i>		
<i>Dessert des Tages</i>		
Tiramisu traditionnel		12
<i>Traditional tiramisu</i>		
<i>Traditionelles Tiramisu</i>		
Assortiment de mini macarons	6 pièces	15
<i>Assortment of mini macarons</i>		
<i>Mini-Macarons Mischung</i>		
Cookie maison	1 pièce	6
<i>Homemade cookie</i>		
<i>Hausgemachte Cookie</i>		
Glace artisanale en gobelet	110ml	7
Chocolat, Caramel Fleur de sel, Vanille, Moka & Stracciatella		
<i>Chocolate, Caramel Fleur de sel, Vanilla, Mocha &amp; Stracciatella</i>		
<i>Schokolade, Karamell Fleur de sel, Vanille, Mokka &amp; Stracciatella</i>		
Sorbet artisanal en gobelet	110ml	7
Framboise, Abricot du Valais, Fraise, Citron & Passion		
<i>Raspberry, Valais Apricot, Strawberry, Lemon &amp; Passion</i>		
<i>Himbeere, Aprikose aus dem Wallis, Erdbeere, Zitrone &amp; Passionsfrucht</i>		
Extra Chantilly		3
Extra Chocolat		3
Extra Alcool	2cl	6



# SANS ALCOOLS

<b>Henniez</b> (50cl   75cl) Bleue   Verte   Rouge	+	6   8	<b>Giselle Sweet &amp; Sour</b> + 15 Giselle 0.0% , Bitter lemon ou Ginger Beer
<b>Jus de fruit Michel</b> (20cl) Orange   Tomate	+	5	<b>Virgin Negroni</b> 16 Giselle 0.0% , Gin 0.0% , Sanbittèr
<b>Nectar de fruit Michel</b> (20cl) Ananas   Abricot   Pêche	+	5	<b>Virgin Mojito</b> 15 Eau gazeuse, citron vert, menthe & sucre
<b>Boisson fruitée Michel</b> (20cl) Cranberry	+	5	<b>Mojithé</b> 13 Thé noir, citron vert, menthe & sucre
<b>Jus de fruit frais</b> (20cl) Orange   Pamplemousse	+	7	<b>Virgin Piña Colada</b> 13 Jus d'ananas & purée de coco
<b>Vivi Soda (BIO)</b> (33cl) Schorle Pomme   Citron Gingembre	+	7	<b>Virgin Sunrise</b> 13 Jus d'ananas, d'orange, de pamplemousse, purée de passion & jus de cranberry
<b>Swiss Mountain Spring</b> (20cl) Tonic   Bitter Lemon   Ginger Beer	+	7	<b>Virgin Gin Tonic</b> 15 Gin 0.0% & Swiss Mountain Spring Tonic
<b>Rivella • Rouge</b> (33cl)	+	6	<b>Bières</b>
<b>Coca-Cola • Original   Zéro</b> (33cl)		6	<b>Calanda 0.0%</b> (33cl) + 6
<b>Fanta   Sprite   Fusetea</b> (33cl)		6	<b>Panaché • Calanda 0.0% &amp; Romanette</b> + 7
<b>Orangina</b> (25cl)		6	<b>Lola Bier IPA &lt;0.5%</b> (33cl) + 12
<b>Red Bull</b> (25cl)		8	
<b>Sanbittèr Rosso</b> (10cl)		6	
<b>Sirop</b> (30cl) Grenadine   Menthe   Citron   Pêche   Fraise   Framboise		2	
<b>Diabolo</b> (30cl) Romanette & sirop		4	



# BIÈRES & APÉRITIFS

Boxer Old • Pression (30cl   50cl)	+	7		11	Le Déluge • IPA (33cl)			14
Boxer Blanche • Pression (30cl   50cl)	+	7		11	L'Ambrouille • Ambrée (33cl)			14
Panaché • Boxer & Romanette (30cl   50cl)	+	7		11	La Zéphyr • Blanche (33cl)			14
Cardinal Spéciale • Bouteille (33cl)	+	7			Brasserie du Haut-Lac, Vevey	+		
Martini • Blanc   Rouge   Dry (4cl)				8	Giselle Apéritif Naturel (4cl)		+	8
Campari   Suze (4cl)				9	Lillet (6cl)			9
Spritz • Aperol   Hugo   Giselle   Lillet				16	Cocchi Rosa Americano (4cl)			8
Kir au Chardonnay Romand				9	Cocchi Vermouth di Torino (4cl)			8
Porto Ramos Pinto • Tawny   White (6cl)				9	Accompagnement   Side drink			5
Pastis Henri Bardouin (4cl)				10	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			

# DÉTILLANTS

Brut Réserve Cuvée (10cl   75cl)	18		120	Chassel'ice (10cl   75cl)	8		52
Rich (10cl   75cl)	23		140	Cave des Rois, Lavaux, Suisse			
Rosé Carte Jaune (75cl)			165	Prosecco Extra Dry (10cl   75cl)	10		54
Vintage brut (75cl)			200	Vallate, Veneto, Italie			
Brut Carte Jaune (37.5cl)			75				
Veuve Clicquot Ponsardin, Reims, France							
Blanc de Blancs (75cl)			135				
Maison Ruinart, Reims, France							



Tous les prix sont en francs suisses - Services & TVA inclus

## Blancs

<b>Chardonnay Romand • A.O.C.</b> (10cl   75cl) Cave Dizerens, Lavaux, Suisse	8	52
<b>St-Saphorin Le Louchy • A.O.C.</b> (10cl   70cl) Cave des Rois, Lavaux, Suisse	9	54
<b>Petite Arvine • A.O.C.</b> (10cl   70cl) Cave du Chatillon, Valais, Suisse	11	75

## Rosés

<b>Gamaret • Vins de Pays</b> (10cl   75cl) Cave Dizerens, Lavaux, Suisse	8	52
<b>Love by Léoube • A.O.C.   Vin Bio</b> (10cl   75cl) Château Léoube, Côtes de Provence, France	10	65

## Rouges

<b>Vignefol • Vins de Pays</b> (10cl   75cl) Cave Dizerens, Lavaux, Suisse	8	52
<b>Château de Ricaud • Bordeaux Sup.</b> (10cl   75cl) Domaine Alain Thienot, Cadillac, France	8	52
<b>Le Roselle • Ripasso Classico Sup.</b> (10cl   75cl) Domaine Venti, Negrar, Italie	10	69



# COCKTAILS

---

<b>Tiki Rita</b>	20	<b>Kir Royal</b>	21
Tequila ambré, triple sec, liqueur de vanille Citron vert, pamplemousse & sucre		Champagne & crème de cassis de Dijon	
<b>Cablegram</b>	20	<b>Kir Impérial</b>	21
Whisky Ginger Beer, citron vert & sucre		Champagne & crème de framboise de Dijon	
<b>Monroe</b>	18	<b>Bellini</b>	21
Gin au piment, triple sec Citron vert, fraise, basilic & blanc d'œuf		Champagne & purée de pêche Monin	
<b>Gin Basil Smash</b>	18	<b>Rossini</b>	21
Gin Basilic, citron & sucre		Champagne & purée de fraise Monin	
<b>Negroni</b>	16		
Gin, Campari & Cocchi Vermouth di Torino			
<b>Mai Tai</b>	20		
Rhum blanc & brun, triple sec Citron vert, sirop d'orgeat & menthe fraîche			
<b>Cosmopolitan</b>	17		
Vodka, triple sec Cranberry & citron vert			
<b>Frozen Margarita</b>	16		
Tequila, triple sec Citron vert & sucre			

Mojito, Moscow Mule, Amaretto Sour, Piña Colada, Caïpirinha, Daïquiri, Old Fashioned...  
N'hésitez pas à demander à notre Barman votre cocktail préféré !



Tous les prix sont en francs suisses - Services & TVA inclus



# ALCOOLS & DIGESTIFS

	4cl	70cl		4cl	50cl
Tanqueray	13	140	Deux Frères Dry Gin	+	23 350
Bombay Sapphire	13	140	Ibex • Gin au piment	+	15 185
Hendrick's Gin	15	200		4cl	70cl
Truffle Gin	25	400	Mintis Gin	15	200
			Clementine   Cassis		

	4cl	70cl		4cl	70cl
Grey Goose	19	280	Jack Daniel's	16	160
Belvedere	17	270	Johnnie Walker black	16	180
Snow Leopard	19	290	Chivas Regal	16	185
Tequila Don Julio	16	240	Bourbon Four Roses	14	140
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	Absinthe Larusée Bleue	+	18
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	
			Grappa di Barolo Marolo	16	



# 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 &amp; milk</i>	6
Cappuccino	7
Double Espresso   Latte Macchiato	8
Théière Sirocco • Bio	7
<b>Noirs</b>	
Darjeeling   English Breakfast   Earl Grey   Black Chai   Ceylon Decaf	
<b>Verts</b>	
Japanese Sencha   Jade Oolong   Green Tropic	
<b>Blanc</b>	
White Peach	
<b>Tisanes</b>	
Rooibos Tangerine   Moroccan Mint   Piz Palù   Verbena   Red Kiss	

