



Carte disponible de 14h à 18h

Menu available from 2pm to 6pm

Menü verfügbar von 14 bis 18 Uhr



Tous nos prix sont en francs suisses, TVA & Service inclus
All our prices are in Swiss Francs, including VAT & Service
Alle unsere Preise sind in Schweizer Franken, inklusive MwSt und Service

Vins

bulles

Chassel'Ice	Frères Dubois	Lavaux	10	65	-
Champagne Brut	Louis Roederer	Champagne	25	155	310
Champagne Rosé	Louis Roederer	Champagne	28	170	-
Le Petit Béret Brut 0%	Le Petit Béret	France	10	60	-

Blancs

Chasselas Cuvé e GHDL	Les Frères Dubois	Lavaux	10	65	140
Dé zaley Grand Pertuis	Domaine Chaudet	Lavaux	14	80	-
Chablis	L'avantureux Frères	Bourgogne	16	95	-

Rosés

Whispering Angel	Château d'Esclans	Provence	10	65	140
Château Romassan	Domaines Ott	Provence	15	90	-

Rouges

Gamay Cuvé e GHDL	Maison Massy	Lavaux	12	70	-
Il Torrone	Fattoria Petrola	Toscane	14	80	-
Château Arbo	Montagne St-Emilion	Bordeaux	15	90	-

Bières

Eichhof Braugold	Pression	30 cl	9
Eichhof Braugold	Pression	50 cl	15
Heineken	Bouteille	33 cl	10
Heineken - 0%	Bouteille	33 cl	9

Soft drinks

Coca-cola / Zéro / Sprite	Bouteille	33 cl	8
Jus d'Orange frais / Pamplemousse frais	Verre	20 cl	12
Jus de Pomme / Poire / Tomate / Abricot	Bouteille	20 cl	8
Café / Espresso / Ristretto			6

Café Latté / Cappuccino / Renversé

8

Thé / Infusions

9

Apéritifs

4 cl

Martini Blanc / Rouge	12
Campari	12
Ricard / Pastis 51	12

Gins

4 cl

Alpinist	17
Gintiane	16
Bombay Sapphire	18
Gintiane Paris	16
Tanqueray No 10	18
Hendricks	18
PortoFino	20

Accompagnement tonic	6
----------------------	---

Mocktails

Planteur Abricot	16
------------------	----

Jus d'abricot, Rhum sans alcool, sirop de gingembre, citron vert

London Mule	16
-------------	----

Gin sans alcool, Ginger Beer, citron vert, sirop reine des prés

Le Petit Béret Spritz	17
-----------------------	----

Le Petit Béret Brut, Le Petit Béret Liqueur d'Orange

Cocktails

Rosé Pamplemousse « GHDL »	12
----------------------------	----

Boulevardier	24
--------------	----

Bourbon, Campari, Vermouth rouge, Café

Swiss Mule	24
------------	----

Vodka Xcellent, citron vert, sirop reine des prés, ginger beer

Pornstar Mimosa	24
-----------------	----

Champagne, orange, passion, citron vert, sirop de vanille

Bleu Leman	24
------------	----

Rhum Agricole Neisson, Curaçao, Crème de pêche, citron vert

Marquisette d'Augustine	24
-------------------------	----

Limoncello, Chassel'Ice, Sirop d'Orange, agrumes frais

Aperol Spritz	17
---------------	----

Aperol, Chassel'Ice, eau pétillante

Campari Spritz	17
----------------	----

Campari, Chassel'Ice, eau pétillante

Hugo Spritz	17
-------------	----

*Saint-Germain, menthe,
Chassel'Ice, eau pétillante*

À partager

« *L'Authentique Chic* »

L 24

Mini Pan Bagnat – 3 pièces

Pain provençal à l'huile d'olive, thon confit, œuf, poivrons et tomates

Mini pan bagnat – 3 pieces

Provençal olive oil bread, confit tuna, egg, peppers, and tomatoes

Mini pan bagnat – 3 Stück

Provenzalisches Brot mit Olivenöl, confierter Thunfisch, Ei, Paprika und Tomaten

« *La Boîte à Trésor* »

G L 22

Sardine millésimée, servie dans sa boîte, pain doré et beurre demi-sel

Vintage sardine, Served in its tin, golden toasted bread, and semi-salted butter

Jahrgangs-Sardine, Serviert in der Dose, goldgeröstetes Brot und halbgesezene Butter

« *La Niçoise en Croûte Fine* »

22

Pissaladière, Confit d'oignons doux, olives taggiasche, filet d'anchois et thym

Pissaladière, Sweet onion confit, Taggiasca olives, anchovy fillet, and thyme

Pissaladière, Süßes Zwiebelconfit, Taggiasca-Oliven, Sardellenfilet und Thymian

« *L'Intense Méditerranéenne* »

V L 12

Tapenade d'olives Kalamata, servi avec baguette grillée au romarin

Kalamata olive tapenade, served with rosemary-grilled baguette

Kalamata-Oliven-Tapenade, Serviert mit Rosmarin-Baguette

À partager

« La Fumée du Soleil »

V G L 12

Caviar d'Aubergine au citron grillé, huile d'olive vierge et croustilles aux pois chiches

Grilled lemon eggplant caviar, Virgin olive oil and chips with seeds and chickpeas

Auberginenkaviar mit gegrillter Zitrone, Natives Olivenöl und Chips mit Samen und Kichererbsen

« Parfum du Sud »

V 18

Beignet de Fleurs de Courgette, aïoli aux herbes de Provence

Zucchini flower fritter, Aioli with Provence herbs

Zucchini Blüten-Beignet, Aioli mit Kräutern der Provence

Douceurs

« Les Plaisirs Éphémères »

V G L 12

Chariot de pâtisseries et douceurs

Pastry and sweets trolley

Gebäck- und Süßigkeitentrolley

« L'Artisanat Glacé »

la boule

6

Glaces & Sorbets

Abricot, Caramel, Chocolat, Citron, Fraise, Framboise, Passion, Pistache, Tiramisu, Vanille

*Apricot, Caramel, Chocolate, Lemon, Strawberry, Raspberry, Passion fruit, Pistachio, Tiramisu,
Vanilla,*

*Aprikose, Karamell, Schokolade, Zitrone, Erdbeere, Himbeere, Passionsfrucht, Pistazie, Tiramisu,
Vanille*

Allergies

La liste complète des allergènes est disponible sur demande. Nous vous invitons à nous faire part avant votre commande de vos éventuelles allergies ou intolérances alimentaires. Certains plats peuvent être préparés sur demande sans allergène.

The full list of allergens is available upon request. We encourage you to inform us of any allergies or food intolerances before placing your order. Some dishes can be prepared without allergens upon request.

Die vollständige Liste der Allergene ist auf Anfrage erhältlich. Wir bitten Sie, uns vor Ihrer Bestellung über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten zu informieren. Einige Gerichte können auf Anfrage ohne Allergene zubereitet werden.

Origine des produits

Origine de nos produits : Thon: Pacifique / Sardine : France / Anchois : Italie

Origin of our products : Tuna : Pacific / Sardine : France / Anchovy : Italy

Herkunft unserer Produkte: Thunfisch: Pazifik / Sardinen: Frankreich / Sardellen: Italien

Certification des produits

Nos fromages, charcuteries et poissons proviennent de producteurs locaux ou sont certifiés durables. Sur demande, découvrez notre sélection de cafés et thés issus d'une production durable.

Our cheeses, cold cuts, and fish come from local producers or are certified sustainable. Upon request, discover our selection of sustainably sourced coffees and teas.

Unsere Käsesorten, Aufschnittwaren und Fische stammen von lokalen Produzenten oder sind als nachhaltig zertifiziert. Auf Wunsch präsentieren wir Ihnen unsere Auswahl an nachhaltig produzierten Kaffees und Tees.

Tous nos prix sont en Francs suisses, TVA & Service inclus

Pour la protection de la jeunesse, la loi interdit :

- la vente de vin, bière et cidre aux jeunes de moins de 16 ans
- spiritueux, apéritifs et alcopops aux jeunes de moins de 18 ans

Notre personnel peut exiger une pièce d'identité.



PARTENAIRES OFFICIELS 2025
