

Marina

Tous nos prix sont en francs suisses, TVA & Service inclus
All our prices are in Swiss Francs, including VAT & Service

SOFT DRINKS

Coca-cola / Zéro / Sprite	33 cl	8
Jus d'Orange frais / Pamplemousse frais	20 cl	12
Jus de Pomme / Poire / Tomate / Abricot	20 cl	8
Infusade Thé blanc	30 cl	8
San Pellegrino	50 cl	8
Aqua Panna	50 cl	8

BOISSONS CHAUDES

Café / Espresso / Ristretto	6
Café Latté / Cappuccino / Renversé	8
Thé / Infusions	9

BIÈRES

Eichhof	Pression	30 cl	9
Eichhof	Pression	50 cl	15
Eichhof 0.0%	Bouteille	33 cl	9
Heineken	Bouteille	33 cl	10
Coors	Bouteille	33 cl	10

APÉRITIFS

Martini Blanc / Rouge	4 cl	12
Campari	4 cl	12
Ricard / Pastis 51	4 cl	12

GIN

	4cl		
HENDRICKS	18	TANQUERAY N°10	19
PORTOFINO	20	ALPINIST SWISS GIN	20
BOMBAY SAPHIRE	18	Accompagnement tonic	+6

VODKA

	4cl		
XELLENT SWISS VODKA	16	NIKKA TAKETSURU PURE MALT	20
GREY GOOSE	15	ARRAN PORT CASK FINISH	19
BELVEDERE	20	LAGAVULIN 16 YEARS	20

WHISKY

	4cl		
EMINENTE RESERVA 7Y	16	VOLCÁN MI TIERRA BLANCO	15
BELIZE "RUM OF THE WORLD"	16	VOLCÁN MI TIERRA CRISTALINO	18
ALPINIST SINGLE CASK	28	CLASE AZUL GOLD	65

RHUM

TEQUILA

	4cl		
CHARTREUSE VERTE-JAUNE	18	FRAMBOISE (NE)	14
CHARTREUSE VERTE VEP	40	POIRE WILLIAMS (ZG)	14
CHARTREUSE CUVÉE MOF	24	ABRICOTINE (VS)	16
GRAPPA DI NONINO	15	LIMONCELLO	14

LIQUEUR & EAUX-DE-VIE

VINS AU VERRE

10 cl 75 cl 150 cl

BULLES

Chassel'Ice	Cave des Rois	Suisse	12	70	-
Champagne Brut	Louis Roederer	Reims	25	155	310
Champagne Rosé	Louis Roederer	Reims	28	170	-

BLANCS

Chasselas Cuvée GHDL	Jérôme Neyroud	Lavaux	10	65	140
Dézaley Chemin de Fer	Maison Massy	Lavaux	18	115	-
Chablis Per Aspera	Charly Nicolle	Bourgogne	16	90	-

ROSÉS

MG Grande Cuvée	Maison Gutovski	Provence	12	70	-
Château de Selle	Domaines Ott	Provence	14	90	170

ROUGES

Gamay Cuvée GHDL	Maison Massy	Lavaux	12	70	-
Hautes-Côtes de Nuits	Domaine Duband	Bourgogne	16	95	-

SELECTION BOUTEILLES

Champagne Taittinger	Famille Taittinger	-	150	-
Cristal Roederer 2016	Louis Roederer	-	295	-
Cuvée Buddha-Bar	Valentina Andrei	-	75	-
Sancerre	Pascal Jolivet	-	90	-
La Chapelle de la Mission Haut Brion	Château Mission Haut-Brion	-	195	-

SPRITZ COLLECTION

17

APEROL SPRITZ	Apérol, Chassel'Ice, eau pétillante	
CAMPARI SPRITZ	Campari, Chassel'Ice, eau pétillante	
ITALIAN SPRITZ	Italicus, lime, citron, orange, Chassel'Ice, eau pétillante	
HUGO SPRITZ	Saint-Germain, menthe, Chassel'Ice, eau pétillante	
LIMONCELLO SPRITZ	Campari, Chassel'Ice, eau pétillante	
SUMMER SPRITZ	Lillet, orange, tonic pomelo, Chassel'Ice	
SPRITZ ZERO %	Concombre, basilic, citron vert, eau pétillante	15

COCKTAILS SUMMER EDITION

ESCALE A PORTOFINO	Gin, citron, concombre, menthe, soda	22
CROISSETTE BEACH	Tequila, Apérol, citron vert, sel, agave, tonic pomelo	22
MOJITO	Rhum, club soda, citron vert, menthe	22
NEGRONI	Campari, vermouth rouge, gin, orange	22
NEGRONI BIANCA	Gin, Italicus, Lillet, citron	22
SWISS BELLINI	Chassel'Ice, jus de pêche blanche	18
SWISS ROSSINI	Chassel'Ice, jus de fraise suisse	18

MOCKTAILS

16

ZEST OF SUN	Gin 0%, citron vert, pamplemousse, sucre de canne, tonic	
CRAZY LEMON	Fruit de la passion, citron vert, fraise, tonic citron	
SUMMER FRESH	Concombre, citron vert, limonade citron, basilic	

TAPAS À PARTAGER

- | | | |
|--|----------|-----------|
| CROQUETTAS AU JAMBON IBÉRICO | 5 pièces | 18 |
| Aioli traditionnel
Ibérico ham croquettes, traditional aioli | | |
| CŒUR DE SAUMON FUMÉ DE NORVÈGE | | 26 |
| En tranches épaisses, Blinis et crème aux fines herbes
Thick-cut Norwegian smoked salmon loin, blinis and fine herb cream | | |
| ARANCINI TRUFFE & MOZZARELLA | 5 pièces | 18 |
| Au riz délicatement safrané
Saffron-infused rice balls with truffle & Mozzarella | | |
| SARDINES MILLÉSIMÉES | GL | 22 |
| Servie dans sa boîte avec du pain grillé
Vintage sardines, served in the tin with toasted bread | | |
| BEIGNETS DE COURGETTES A LA FÉTA | 5 pièces | 18 |
| Sauce tartare
Courgette and feta fritters, tartar sauce | | |
| MINI-BURGER AU WAGYU SUISSE | 3 pièces | 28 |
| Mayonnaise à la truffe
Swiss Wagyu mini burger, truffle mayonnaise | | |

SALADES

FRAÎCHEUR DE MELON & JAMBON CRU

VG 24

Roquette, éclats de féta et menthe fraîche

Refreshing melon and cured ham, rocket, feta crumbles and fresh mint

TOMATES ANCIENNES & MOUSSEUX DE BURRATA

VG 22

Condiment basilic, vinaigre balsamique vieilli

Heirloom tomatoes and burrata, basil condiment and aged balsamic vinegar

SALADE CESAR

V 24

Petite sucrine, œufs, gruyère et croûtons dorés

Caesar salad, baby gem lettuce, eggs, Gruyère cheese and golden croutons

Façon Palace avec Volaille d'Appenzell

+12

Palace-style with Appenzell chicken

DOUCEURS

PÂTISSERIES DE NOTRE VITRINE

V 15

Pastry and sweets trolley

GLACES & SORBETS

la boule 6

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

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

ALLERGIES

G : sans gluten · L : sans lactose · V : Végétarien

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.

G: gluten-free · L: lactose-free · V: vegetarian

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.

ORIGINE & CERTIFICATION DES PRODUITS

Origine de nos produits : Saumon : Norvège / Sardine : France / Jambon : Espagne et Suisse / Volaille et Wagyu : Suisse
Origin of our products : Salmon : Norway / Sardine : France / Ham : Spain and Switzerland / Chicken and Wagyu : Switzerland

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.



PARTENAIRES OFFICIELS 2026

Pour la protection de la jeunesse, la loi interdit :

La vente de vin, bière et cidre aux jeunes de moins de 16 ans

La vente de spiritueux, apéritifs et alcopops aux jeunes de moins de 18 ans

Notre personnel peut exiger une pièce d'identité.