



CARTE BOISSONS

Drinks menu

De 11h00 à 23h00

From 11am to

CHAMPAGNES / CHAMPAGNES (10cl)

	CHF
Deutz, Clasic, Brut Blanc, S.A.	24
Deutz Rosé	29
Taittinger « Comtes de Champagnes », Blanc de Blancs 2007	45
Kir Royal (cassis, framboise, fraise des bois, pêche blanche)	26
(N'hésitez pas à demander notre sélection de champagnes à la bouteille.)	
(Champagne bottles on request)	

VINS / WINES (10cl)

<i>Vins blancs</i> White wines	dl
Pinot gris, Domaine des Balisiers, 2018 (Genève)	13
Sauvignon Blanc, Sancerre, St Pierre, 2018 (Loire)	15
Chardonnay, Chablis, G. Picq, 2018 (Bourgogne)	19
Chardonnay, Pouilly-Fuissé, De Montille, 2017 (Bourgogne)	24
Kir (cassis, framboise, mûre, pêche blanche)	14
<i>Vin blanc moelleux</i> Dessert wine	
Sémillon, Saussignac, Ch. Monestier La Tour 2018 (France) (50cl)	17
<i>Vins rouges</i> Red Wines	
Gamaret « Barrique », Ph. Villard, 2019 (Genève)	12
Gamay, Sophie Dugerdil, 2017 Genève	14
Malbec, Catena Zapata, 2018 (Mendoza)	14
La Réserve de Sociando Mallet, 2015 (Bordeaux)	19
Pinot Noir, Savigny-lès-Beaune, Pavelot, 2017 (Bourgogne)	24
<i>Vin rosé</i> Rosé wine	
IGP Oc, Puech Haut « Prestige », 2019 (France)	14

PORTOS / PORT WINES (7cl)

Graham's Port Fine Tawny (19°)	21
Graham's Port Fine White (19°)	21



EXTRAIT DE NOTRE LIVRE DE CAVE / EXTRACT FROM OUR WINE LIST

Champagnes (75 cl)

	CHF
Deutz, Clasic, Brut Blanc, S.A.	135
Deutz, Rosé, S.A.	170
Taittinger, Brut Réserve Blanc	150
Taittinger « Comtes de Champagnes », Blanc de Blancs 2007	250
Veuve Clicquot – Ponsardin « Carte jaune réservée », Brut, S.A.	179
Dom Pérignon Brut Blanc, 2010	640
Louis Roederer « Cristal », Brut, 2012	850

Vins blancs / White Wines (75 cl)

Sauvignon Blanc, Domaine Dugerdil, 2017	80
Pinot Gris, Domaine des Balisiers, 2018	70
Fendant, Cave des Amandiers, 2018	65
Petite Arvine de Leytron, Les Frères Philippoz, 2017	85
Féchy « La Colombe », R. Paccot, 2018 (70 cl)	50
Sancerre, Domaine de Saint-Pierre, 2018	75
Chablis, G. Picq, 2018	110
Pouilly-Fuissé, De Montille, 2017	140
Sémillon, Saussignac, ch.Monestier La Tour 2018 (50cl)	80

Vins Rosés / Rosé Wines (75 cl)

Puech Haut « Prestige », 2019	75
Miraval, 2019	90
Sainte Marguerite, 2019	130



Vins rouges / Red Wines (75 cl)

Pinot Noir, Domaine Dugerdil, 2018	68
Gamaret « Barrique », Ph. Villard 2019	75
Gamay, Sophie Dugerdill, 2017	80
Syrah, « Cave des Amandiers », Alexandre Delétraz, 2016	135
Malbec, Catena Zapata, 2018	80
Pinot Noir, Savigny-lès-Beaune, Pavelot, 2017	140
Chassagne-Montrachet, M. Niellon, 2017	135
Santenay, Domaine Chanson, 2015	135
La Réserve de sociando Mallet, 2015	105
Moulis-en-Médoc, Château Poujeaux, 2009	210
Saint Estèphe, Le Marquis de Calon-Séguir 2015	170
Saint-Estèphe, Château Haut-Marbuzet, 2009	185
Saint-Estèphe, Château Cos d'Estournel, 2 nd Grand Cru Classé 2005	952
Pauillac, Les Forts de Latour, 2007	455
Pauillac, Château Pontet-Canet, 5 ^{ème} Grand Cru Classé, 2007	350
Pauillac, Château Lafite-Rothschild, 1 ^{er} Grand Cru Classé, 2007	1850
Saint-Emilion, Château Ausone, Grand Cru Classé A, 1997	1365

LEBAR

BEAU-RIVAGE



Apéritifs / APERITIFS (4cl)

	CHF
Campari (23°)	14
Carpano Punt E Mes (16°), Cynar (16.5°)	14
Martini Rosso / Bianco (15°)	14
Noilly Prat (18°), Suze (20°)	14
Vieux Pastis Bardouin (45°)	14
Ricard (45°), Pastis 51 (45°)	14
Ramazotti (30°)	14
Tio Pepe (15°), Lillet blanc, rouge et rosé (17°)	16

BIÈRES / BEERS

Suisse – Switzerland (33cl)	
Feldschlösschen (5°2)	12
Feldschlösschen sans alcool/ Alcohol free	11
La Valaisanne Blanche (5°2) / White beer	12
BFM, Highway to Helles (6°)	20
Irlande – Ireland (33cl)	
Guinness extra stout (5°)	13
Mexique – Mexico (33cl)	
Corona extra (4.60°)	12
Pays-Bas – Netherlands (33cl)	
Heineken (5°)	12
Etats-Unis – United States (35.5cl)	
Brooklyn Lager (5°2)	16
Brooklyn IPA (6°5)	16



EAUX-DE-VIE & LIQUEURS / EAUX-DE-VIE & LIQUOR (4cl)

Cognacs

	CHF
Rémy Martin VSOP (40°)	30
Rémy Martin XO (40°)	80
Centaure Diamant Rémy Martin (40°)	260
Louis XIII Rémy Martin (40°) (2cl)	180
Hennessy XO (40°)	45
Hennessy Paradis (40°)	160
Hine VSOP (40°)	29

Calvados

Calvados du Domfrontais Lemorton réserve (40°)	22
Calvados du Pays d'Auge 1989 Dupont (42°)	38
Calvados du Pays d'Auge 1969 Dupont (41°)	115

Eaux-de-vie de fruits

Eau-de-vie de poire williamine Morand (43°)	27
Eau-de-vie de prune Morand (43°)	27
Eau-de-vie de framboise Morand (43°)	27
Eau-de-vie de mirabelle Morand (43°)	27

Armagnacs

Bas-Armagnac 1991 Domaine Boingnières (44°)	37
Bas-Armagnac 1947 Yvan Auban (44°)	242
Bas-Armagnac 1942 Yvan Auban (44°)	256

Grappas

Grappa di Barolo, Marolo 12 ans	18
---------------------------------	----



Liqueurs / Liquor (4cl)

	CHF
Grand Marnier Cordon Rouge (40°)	18
Grand Marnier Cuvée du Centenaire (40°)	50
Grand Marnier Cuvée Louis Alexandre (40°)	28
Grand Marnier Cuvée Cent Cinquantenaire (40°)	105
Grand Marnier Quintessence Liqueur (40°)	160
Cointreau (40°)	18
Mandarine Napoléon (38°)	18
Limoncello (30°)	18
Passoa Passion (17°)	15
Amaretto Disarrono (28°)	18
Frangelico (24°)	18
Drambuie Whisky liqueur (40°)	15
Drambuie Whisky liqueur 15 ans (40°)	19
Southern Comfort (35°)	18
Bénédictine (40°)	18
Chartreuse verte (55°)	26
Chartreuse verte V.E.P (54°)	40
Chartreuse jaune V.E.P (40°)	40
Fernet Branca (39°)	16
Chambord (16,5°)	18
Sambuca Oro Borghetti (38°)	18
Liqueurs Bols La gamme (17°)	18
Bailey's (17°)	18
Get 27 (24°)	18
Malibu (21°)	15
Marie Brizard (25°)	15
Soho Lychee Liqueur (21°)	18
Tia Maria (20°)	17
Kahlua (20°)	15
Galliano Ristretto (30°)	18
Galliano Vanilla (30°)	15
Gold Strike (50°)	31
Jagermeister (35°)	15
Genepi (32°)	15

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

The abuse of alcohol is dangerous for your health and should be consumed in moderation

Prix nets, taxes et service compris. Net prices, taxes and service included

LEBAR

BEAU-RIVAGE



SOFTS DRINKS / SOFT DRINKS

CHF

Sodas / Sodas

Coca-Cola / Coca-Cola light / Coca-Cola zero (33cl)	11
Ramseier pomme (33cl)	11
Red Bull (25cl)	11
San Pellegrino Bitter (10cl)	11
Schweppes Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale (20cl)	11
Sinalco (33cl)	11
Sprite (33cl)	11

Jus de fruits Artisanaux ^(25cl)

Artisanal fruit juice

Ananas / Abricot / Mangue / Fraise / Framboise / Tomate / Pêche <i>Pineapple / Apricot / Mango / Strawberry / Raspberry / Tomato / Peach</i>	13
---	----

Jus de fruits frais / Freshly squeezed fruit juice

Jus d'orange – <i>Orange juice</i> (20cl)	11
Jus de pamplemousse – <i>Grapefruit juice</i> (20cl)	11
Jus de citron accompagné d'Evian ou Badoit 50cl / <i>Lemon juice</i>	13
Jus d'ananas – <i>pineapple</i> / ananas-menthe – <i>pineapple-mint</i>	13

Eaux minérales / Mineral waters

Perrier (20cl)	9
Evian, vittel (50cl)	10
Badoit, San Pellegrino (50cl)	10
Chateldon (75cl)	20

Boissons chaudes by Nespresso

Hot Drinks by Nespresso

Expresso forte	9
Café lungo origin Guatemala	9
Ristretto intenso	9
Double expresso	11
Renversé	11
Cappuccino	11
Café latte	11
Latté flavour (<i>café latte avec sirop de vanille ou caramel</i>)	13
Chocolat chaud de la maison Rhor	12

Café frappé

Iced coffee

Iced Macchiato	13
café latte froid avec sirop de vanille ou caramel <i>iced Macchiato with vanilla syrup or caramel</i>	

Cocktails au café

Cocktails with coffee

Espresso Martini	25
Vodka Stolichnaya, Kalhua, expresso, Amaretto <i>Stolichnaya Vodka, expresso, Amaretto, Kalhua</i>	
Irish Cofee	25
Jameson, sirop de sucre, expresso, crème fraiche <i>Jameson, sugar syrup, coffee, fresh cream</i>	

Sélection de thés – Newby London

Thé noir - Black tea

English breakfast	Grandes feuilles aromatiques - <i>aromatic leaves</i>	9
Earl Grey	Thé à la bergamote - <i>bergamot flavored earl grey</i>	10
Masala Chai	Assemblage d'Assam et d'épices indiennes -	10
Assam	<i>Indian spices blend</i>	12
Prime Darjeeling		12
Lapsang Souchong	fume - <i>smoky</i>	12

Thé vert - Green tea

Hunan Green	Thé vert chinois - <i>Chinese green tea</i>	10
Longjing	Thé vert chinois - <i>Chinese green tea</i>	12
Garden Berries	Thé vert, mélange de baies estivales - <i>Green tea, summer berries</i>	10
Perles de Jasmin	Thé vert au Jasmin - <i>jasmin green tea</i>	10
Oriental Sencha	pétales de fleurs et fruits exotiques - <i>flower petals and exotic fruits</i>	10
Genmaicha	thé vert japonais, riz soufflé - <i>Japanese green tea, roasted rice</i>	12
Gyokuro	Thé vert Japonais - <i>Japanese green tea</i>	12

Infusion – Herbal infusion

Menthe Poivrée	- <i>Peppermint</i>	9
Camomille	- <i>Camomille</i>	9
Rooibos Orange	- <i>Orange rooibos</i>	9
Verveine	- <i>Verveina</i>	9
Beau-Rivage blend	<i>mélange infusions – mix infusions</i>	9
Aiguille d'argent	Thé blanc - <i>white tea</i>	12
Premium PU ERH	Fermenté - <i>ferment</i>	12

LEBAR

BEAU-RIVAGE



VODKA (4cl)

	CHF
Stolichnaya Premium, Russie (40°)	21
elit™ by Stolichnaya, Russie (40°)	30
elit™ Pristine Water Series, Russie (40°)	390
Belvedere, Pologne (40°)	28
Grey Goose, France (40°)	28
Ciroc, France (40°)	28

GIN (4cl)

Hendrick's, Ecosse (41.4°)	26
Bombay Sapphire, Royaume-Uni (40°)	22
Tanqueray 10, Royaume-Uni (43.1°)	28
Botanist, Ecosse (46°)	28
Sipsmith Royaume-Uni (41.6°)	32
Monkey 47, Allemagne (47°)	35

RHUM (4cl)

Mount Gay Eclipse, Barbade (40°)	18
Mount Gay Black Barrel, Barbade (43°)	21
Sailor Jerry Spiced, Etats-Unis (40°)	19
Bacardi Superior, Bahamas (37.5°)	18
Havana Club 7 ans, Cuba (40°)	25
Matusalem 15 ans, Cuba (40°)	35
El Dorado 15 ans, Guyane (40°)	39
Zacapa 23 ans, Guatemala (40°)	30
Zacapa XO, Guatemala (40°)	50
Trois Rivières cuvée de l'océan (40°)	25
Cachaça Pitu do Brasil (40°)	17

TEQUILA (4cl)

Herradura Blanco Plata (40°)	21
Herradura Reposado (40°)	22
Herradura Añejo (40°)	28
Don Julio (40°)	28
La Escondida (Mezcal)	26



WHISKY ET WHISKEY / WHISKY AND WHISKEY ^(4cl)

CHF

Région des Highlands / Highlands Region

Glenmorangie 10 ans (43°)	29
Oban 14 ans (43°)	30
Dalwhinnie 15 ans (43°)	31

Région des Lowlands / Lowlands Region

Grant's Scotch Whisky (40°)	18
Glenkinchie 10 ans (43°)	28
Bladnoch Connoisseur Choice 1991 (43°)	39

Région des Speyside / Speyside Region

Glenfiddich Single Malt 12 ans (40°)	25
Glenfiddich Distillery Edition 15 ans (40°)	33
Glenfiddich Ancient Réserve 18 ans (40°)	30
Glenfiddich Gran Reserva 21 ans (40°)	60
Glenfiddich Grand cru 23 ans (40°)	109
Balvenie Double Wood 12 ans (40°)	24
Balvenie Double Wood 17 ans (43°)	32
Balvenie Portwood 21 ans (40°)	40
Balvenie Single Barrel 25 ans (47,8°)	250
The Macallan 12 ans (40°)	30
Cragganmore 12 ans (40°)	26

Région des Iles / Islands Region

Highland Park 12 ans (40°)	21
Highland Park 18 ans (43°)	49
Highland Park 21 ans (47.5°)	65
Highland Park 25 ans (45.7°)	95
Highland Park 30 ans (48.1°)	240
Talisker 10 ans (45.8°)	28
Laphroaig 10 ans (43°)	30
Lagavulin 16 ans (43°)	29

LEBAR

BEAU-RIVAGE



Blend whisky (4cl)

CHF

Famous Grouse (40°)	20
Original Dimple 15 ans (40°)	22
Monkey Shoulder (40°)	19
Chivas 12 ans (40°)	26
Chivas Royal Salute 21 ans (40°)	85
Chivas Regal 25 ans (40°)	90
Johnnie Walker Red Label (40°)	20
Johnnie Walker Black Label 12 ans (40°)	26
Johnnie Walker Blue Label (40°)	99

Whiskey d'Irlande / Irish Whiskey

Tullamore Dew (40°)	19
Tullamore Dew Phoenix (55°)	32
Midleton very rare, 14 y.o (40°)	95
Jameson (40°)	18

Whiskey Américain et du monde / American and Foreign Whiskey

Maker's Mark (45°)	20
Hudson Baby Bourbon (46°)	29
Hudson Manhattan Rye (46°)	24
Four Roses Bourbon (40°)	18
Jack Daniel's (40°)	24
Jack Daniel's Single Barrel (45°)	29
Blanton's (46.5°)	44
Canadian Club (40°)	22
Nikka Coffey malt (45°)	28
Hibiki 12 ans(43°)	50

Cocktails création

	CHF
Petit biscuit (15cl) Vodka Stolichnaya, sirop de pain d'épice, jus de pomme artisanal, jus de citrons <i>Stolichnaya Vodka, gingerbread syrup, apple juice, lemon juice</i>	25
After dinner (12cl) Remy martin VSOP, liqueur Galliano, crème fraîche Cognac Remy Martin, Galliano liqueur, cream	25
Pear delish (12cl) Rhum Sailor Jerry, sirop de cannelle, poire fraîche <i>Rhum Sailor Jerry, cinnamon syrup, fresh pear</i>	25
L'accord parfait (9cl) Bombay Sapphire, Lillet blanc, jus de citron, St Germain, blanc d'œuf <i>Bombay Sapphire, Lillet Blanc, lemon juice, St Germain, egg white</i>	25
Le rendez-vous (12cl) Bombay sapphire gin, jus de cranberry, sirop de sucre, absinthe <i>Bombay sapphire gin, cranberry juice, sugar syrup, absinthe</i>	25

Mocktails

	CHF
Wellness (20cl) Cocktail de fruits frais du jour <i>Fresh fruit juice of the day</i>	15
Exotique (20cl) Passion, ananas, coco, banane <i>Passion fruit, pineapple, coco, banana</i>	15
Red berries (20cl) Jus de cranberry, purée de fraise et de framboise, jus de citron <i>Cranberry juice, strawberry and raspberry purée, lemon juice</i>	15
Citronnade maison (20cl) Jus de citron jaune, Menthe fraiche, sucre de canne, Perrier <i>Lemon juice, fresh Mint, sugar syrup, Perrier</i>	13
Virgin Mojito (20cl) Menthe fraiche, citron vert, sucre de canne, ginger ale <i>Fresh mint, lime, sugar syrup, ginger ale</i>	18

Cocktails classiques

	CHF
Spritz (12cl) Apérol, Perrier, Prosecco <i>Aperol, Perrier, Prosecco</i>	25
Mojito (12cl) Rhum Mount Gay Eclipse, Menthe fraîche, citron vert, sucre, Perrier <i>Mount Gay Eclipse Rum, fresh mint, sugar, Perrier</i>	25
Tommy's Margarita (8cl) Tequila Don Julio, sirop d'agave, jus de citron vert <i>Don Julio Tequila, agave syrup lime juice</i>	25
Cosmopolitan (12cl) Vodka Stolichnaya, jus de cranberry, Cointreau, jus de citron vert <i>Stolichnaya Vodka, cranberry juice, Cointreau, lime juice</i>	25
Negroni (8cl) Gin Bombay Sapphire, Punt & Mes, Campari <i>Bombay Sapphire Gin, Punt & Mes, Campari</i>	25
Old fashioned (8cl) Whiskey Maker's Mark ou Rhum Mount Gay Black Barrel, sucre, Angostura Bitter <i>Maker's Mark Whiskey or Mount Gay Black Barrel Rum, sugar, Angostrura Bitter</i>	25
Whisky sour (12cl) Whisky Monkey shoulder, sucre de canne, jus de citron, blanc d'oeuf <i>Monkey shoulder whisky, cane sugar, lemon juice, egg white</i>	25
Manhattan (12cl) Whiskey Hudson Manhattan Rye, Punt & Mes, Angostura bitter <i>Hudson Manhattan Rye whiskey, Punt & Mes, Angostura bitter</i>	25

LEBAR

BEAU-RIVAGE



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
The abuse of alcohol is dangerous for your health and should be consumed in moderation
Prix nets, taxes et service compris. *Net prices, taxes and service included*