



BAR &
RESTAURANT

Froid

DIP D'AUBERGINE FUMÉE · MENTHE · FOCACCIA	18
CRUDO DE GAMBERO ROSSO · HUILE D'OLIVE AU CITRON · COPEAUX DE LÉGUMES	28
CARPACCIO DE BŒUF · TRUFFE D'ÉTÉ · PECORINO	29
GAZPACHO ROUGE · SORBET ROQUETTE · FOCACCIA	21
BURRATA · SALADE DE TOMATES ET PÊCHES HUILE DE VERVEINE	26
ASSIETTE DE SAUMON BALIK · CŒUR DE SAUMON TSAR NIKOLAJ · SAUMON GRAVELAX · MOUTARDE À L'ANETH · BLINIS · CRÈME FRAÎCHE · MESCLUN	48

À côté

FOCACCIA · HUILE D'OLIVE	9
SUCRINES GRILLÉES · TAHINI NOIR · YOGOURT GREC	13
POMMES GRENAILLES · SAUCE MOJO ROSSO	12
CHOU-FLEUR FRIT · SAUCE RAÏTA GRENADE · SALADE D'HERBES	15
CRACKERS À L'ENCRE DE SEICHE · MAYONNAISE AU PIMENTON DE LA VERA · SALADE D'HERBES	12

Chaud

ARANCINI · SCAMORZA · CAPONATA	21
LOBSTER ROLL · ESTRAGON · FENOUIL · CÉLERI CITRON CONFIT · CRACKERS À L'ENCRE DE SEICHE	33
CALAMARETTI FRITTI · MAYONNAISE AU PIMENTON DE LA VERA · POUDRE DE CITRON NOIR	22
STEAK DE THON ROUGE SAUCE VIERGE · SUCRINE GRILLÉES	38
CÔTE DE VEAU · CÂPRES CITRON · SALADE DE ROQUETTE	64

Desserts

CITRON GIVRÉ	12.50
AFFOGATO · ESPRESSO · GLACE FIOR DI LATTE	7.50
SOUPE DE PÊCHES BLANCHES & FRAMBOISES SORBET YOGOURT	16

FOURNISSEURS

Léguriviera | Balik Farm | Breadstore | Fideco | Non Solo | LABO Gelateria

ORIGINES

Bœuf & Veau: Suisse | Pain: Suisse | Homard: FAO 21 (Atlantique Nord)
Encornet: FAO 41 (Atlantique Sud) | Gambero Rosso: FAO 51 (Océan Indien Ouest)
Thon Rouge: FAO 71 (Océan Pacifique Ouest) | Saumon: Norvège (élevage)

En cas d'allergie, veuillez informer notre staff | Prix indiqués en CHF – comprenant la TVA – service inclus

Cocktails

Hugo 14
PROSECCO, LIQUEUR DE SUREAU, MENTHE, EAU GAZEUSE

Limoncello Basil Spritz 14
PROSECCO, LIMONCELLO, MIKKS BASIL LIME, EAU GAZEUSE

Athenian Spritz 18
TANQUERAY LONDON DRY GIN, BELSAZAR ROSÉ, TONIC PAMPLEMOUSSE

Mojito 18
CAPTAIN MORGAN WHITE, SUCRE DE CANNE, MENTHE, LIME, EAU GAZEUSE

Agean & Tonic 18
TANQUERAY LONDON DRY GIN, AGEAN TONIC, CONCOMBRE

Moscow Mule 18
VODKA SMIRNOFF N°21, KINLEY GINGER BEER

Espresso Martini 18
VODKA SMIRNOFF N°21, LIQUEUR DE CAFÉ, ESPRESSO

Paloma 18
TEQUILA DON JULIO REPOSADO, TONIC PAMPLEMOUSSE, LIME

Negroni 18
TANQUERAY LONDON DRY GIN, BELSAZAR ROUGE, BITTER

Basil Lemonade 6
MIKKS BASIL LIME, EAU GAZEUSE, LIME

Virgin Basil Smash 12
TANQUERAY 0.0% ALCOOL, MIKKS BASIL LIME, BASILIC

Tanqueray 0.0% & Tonic 12
TANQUERAY 0.0% ALCOOL, KINLEY TONIC, LIME

Vins

Vins Blancs VERRE BTL

SUISSE
1820 MONTREUX BLANC, OBRIST, AOC LAVAU, 2024 6 42
VIN DES CROISÉS BLANC, CAVE DES VITICULTEURS
BONVILLARS, AOC BONVILLARS, 2023 7 49
DÉZALEY-MARSENS GRAND CRU VASE 4,
LES FRÈRES DUBOIS, AOC DÉZALEY-MARSENS GRAND CRU, 2021 62
FRANCE
CLARENDELLE BORDEAUX BLANC, INSPIRÉ PAR HAUT-BRION 7 49
CHABLIS PER ASPERA, DOMAINE CHARLY NICOLLE,
AOC CHABLIS, 2023 9 58
SANCERRE BLANC, DOMAINE PASCAL JOLIVET,
AOC SANCERRE, 2023 64
MEURSAULT LES TILLET BLANC,
DOMAINE BOURZEAU GRUÈRE & FILLES MEURSAULT,
AOC CÔTES DE BEAUNE, 2022 129

Vins Rosés VERRE BTL MAGNUM

SUISSE
ESCARGOT ROSE, CAVE DE LA CÔTE, AOC VAUD, 2024 6 42
LA LICORNE ROSÉ, BOLLE, AOC LA CÔTE, 2023 7 49 83
FRANCE
CLARENDELLE BORDEAUX ROSÉ, INSPIRÉ PAR HAUT-BRION 6 42

Vin Rouge VERRE BTL

SUISSE
PINOT NOIR BIO, DOMAINE DE CHANTEGRIVE, AOC LA CÔTE, 2023 7 49
LE JEANNOT, DOMAINE DES AFFÔRETS, AOC CHABLAIS, 2022 49
FRANCE
CLARENDELLE BORDEAUX ROUGE, INSPIRÉ PAR HAUT-BRION 7 49
CROZES HERMITAGE LES MEYSONNIERS BIO,
DOMAINE M. CHAPOUTIER, AOP CROZES HERMITAGE, 2023 9 58
LE DRAGON DE QUINTUS, 2ND VIN DU CHÂTEAU QUINTUS,
SAINT-EMILION GRAND CRU, 2018 108
LA CHAPELLE DE LA MISSION HAUT-BRION, 2ND VIN DU
CHÂTEAU MISSION HAUT-BRION, PESSAC-LÉOGNAN, 2016 184
ITALIE
BARBERA D'ALBA, ALBERTO BALLARIN, PIÉMONT, 2023 9 58

Champagne Taittinger

	COUPE	BTL	MAGNUM
BRUT RÉSERVE	16	100	200
BRUT PRESTIGE ROSÉ	19	130	
COMTES DE CHAMPAGNE, GRANDS CRUS BLANC DE BLANCS 2013 <i>GOLD: The Champagne and Sparkling Wine World Championships</i>		280	

Eaux de vie 4cl

LONG DRINK 4CL SPIRITUEUX À CHOIX + ACCOMPAGNEMENT

Vodka

SMIRNOFF N°21 37.5°	18
---------------------	----

Gin

TANQUERAY LONDON DRY GIN 43.1°	18
TANQUERAY NO.10 47.3°	20

Rhum

CAPTAIN MORGAN WHITE 37.5°	18
CAPTAIN MORGAN SPICED GOLD 35°	18
RHUM ZACAPA CENTENARIO 23 40°	25

Tequila

TEQUILA DON JULIO REPOSADO 38°	18
--------------------------------	----

Whisky

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 40°	18
TALISKER 10 ANS 45.8°	23

Bières 3dl

SUPER BOCK	6
CORUJA IPA	6.50
SUPER BOCK UNFILTERED	6.50
SUPER BOCK 0.0%	5

Minérales

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO	3.3dl	5
FUSETEA LEMON	3.3dl	5
KINLEY TONIC, BITTER LEMON, GINGER BEER, SPRITE	3dl	4
ORGANICS VIVA MATE	3.3dl	6
HENNIEZ BLEUE, HENNIEZ VERTE	7.5dl	8

Energy Drinks

RED BULL ENERGY DRINK	2.5dl	6
-----------------------	-------	---

Café Nespresso

CAFÉ, ESPRESSO	4
----------------	---

le Lido BAR & RESTAURANT

Montreal
Jazz Festival