

# **Le BeAR's BAR**

L'équipe du bar est ravie de vous accueillir tous les jours de 10h30 à minuit.

*The bar team is happy to welcoming you every day from 10.30 am to midnight.*



-----  
**LES COCKTAILS SIGNATURES**  
*SIGNATURE COCKTAILS*  
-----

## Barrel-Aged Negroni

Monkey 47, Amaro Ramazzotti, Antica Formula

*Monkey 47, Amaro Ramazzotti, Antica Formula*

24

\*\*\*

## Abricotine Sour

Abricot Morand, jus d'abricot, sucre, citron, blanc d'oeuf

*Apricot juice & brandy, sugar, lemon, egg white*

24

\*\*\*

## Dry Tartuffo

Cocchi americano, Gin The Botanist, bitter truffe d'Alba

*Cocchi americano, The Botanist Gin, Alba truffle bitter*

24

\*\*\*

## Bloody Elena

Vodka, jus de tomate & de citron, moutarde, basilic shrub, poivre

*Vodka, tomato & lemon juice, mustard, basil shrub, pepper*

24

\*\*\*

## BeAR's Fizz

Tequila, Cherry Heering, sucre, citron, blanc d'oeuf, tonic

*Tequila, Cherry heering, sugar, lemon, egg white, tonic*

24

\*\*\*

## RoyAlp Martini

Williamine, Frangelico, espresso, sucre

*Pear brandy, Frangelico, espresso, sugar*

24

\*\*\*

## Pisco N°2

Pisco, sirop épicé, tabasco, citron, blanc d'oeuf, bitter orange

*Pisco, spicy sirup, tabasco, lemon, egg white, orange bitter*

24

\*\*\*

## 1884

Tennessee whiskey, Amaretto, Jus de poire-verveine, sirop de noisette grillée

*Tennessee whiskey, amaretto, pear-verbena juice, grilled hazelnut syrup*

24

\*\*\*

## Smoking Donkey

Mezcal, Islay whisky, citron, smoked orange tonic water

*Mezcal,, Islay whisky, lemon, smoked orange tonic water*

24

\*\*\*

## Nuts

Kahlua, Frangelico, Baileys, crème montée, miel

*Kahlua, Frangelico, Baileys, whipped cream, honey*

24

---

## COCKTAILS \* COCKTAILS CLASSIQUES

---

24

Notre équipe sera ravie de réaliser pour vous tous les cocktails classiques - Old Fashioned, Martini, Sour, ou autre.

\*\*\*

*Tell us your preferences!*

*Our team will be delighted to prepare for you all the classic cocktails, upon request.*

---

## COCKTAILS \* COCKTAILS SANS ALCOOL \* SPIRIT-FREE

---

17

Nos bartenders se feront un plaisir de créer pour vous un cocktail sans alcool, selon leur inspiration, vos envies, et les produits de saison.

\*\*\*

*Our bartenders will be pleased to craft non-alcoholic cocktails according to your tastes, seasons' specificities, and their inspiration.*

-----  
**APÉRITIFS**  
*APERITIFS*  
 -----

Pastis 51	45°	10
Ricard	45°	10
Henry Bardouin	45°	14
Martini Blanc	14.4°	10
Martini Extra dry	18°	10
Martini Rouge	14.4°	10
Cocchi Americano	16.5°	14
Cocchi Rosa	16.5°	14
Cocchi di Torino	16°	14
Noilly Prat	18°	10
Campari	23°	12
Antica Formula	16.5°	14
Pimm's	25°	12
Lillet blanc	17°	12
Lillet rouge	17°	12
Suze	15°	12
Cynar	16.5°	12

-----  
**CHAMPAGNES & VINS**  
*CHAMPAGNES & WINES*  
 -----

	Verre	Btl
Prosecco	12	70
<i>Prosecco</i>		
Delamotte N.M.	21	130
<i>Brut champagne</i>		
Gosset Brut Grand Rosé	28	180
<i>Rosé champagne from Aj</i>		

**BLANC**

Chasselas Fraidieu, Louis Bovard	9	55
<i>La Côte white wine</i>		
Macon-Solutré, Pierre Vessigaud	13	75
<i>Chardonnay, South burgundy</i>		

**ROSÉ**

Œil de Perdrix, Château d'Auvernier	11	60
<i>Neuchâtel rosé wine</i>		

**ROUGE**

Dôle Balavaud, Germanier	11	60
<i>Valais red wine</i>		
Esprit de Clocher	13	75
<i>Bordeaux, Pomerol</i>		

---

## BIÈRES BEERS

---

### PRESSION / DRAFT

Docteur Gab's

#### **Blonde**

Swaff	3 dl	5°	8
Swaff	5 dl	5°	12

#### **Blanche**

Houleuse	3 dl	5°	8
Houleuse	5 dl	5°	12

### BOUTEILLE / BOTTLE

*Jorat / Craft Swiss beer*

La blanche	3.3 dl	5,5°	10
L'ambrée	3.3 dl	6°	10

*Danemark / Denmark*

Carlsberg	3.3 dl	5°	8
-----------	--------	----	---

*Mexique / Mexico*

Corona	3.3 dl	4	11
--------	--------	---	----

*Allemagne / Germany*

Warsteiner Panaché	3.3 dl	0°	8
--------------------	--------	----	---

---

## EAUX WATERS

---

Henniez Naturelle	10 dl	12
	5 dl	8
Henniez Légère	10 dl	12
	5 dl	8
Sembrancher Plate	7.5 dl	14
	3.75 dl	9
Sembrancher Gazeuse	7.5 dl	14
	3.75 dl	9

---

**SODAS**  
***SOFT DRINKS***

---

Coca-Cola	3.3dl	8
Coca-Cola light	3.3dl	8
Coca-Cola zero	3.3dl	8
Sprite	3.3dl	8
Fanta	3.3dl	8
Fusetea citron	3.3dl	8
Fusetea pêche	3.3dl	8
Ramseier	3.3dl	8
Rivella rouge	3.3dl	8
Rivella bleu	3.3dl	8
Moutain Spring Tonic	2dl	9
Moutain Spring Ginger Ale	2dl	9
Moutain Spring Smoked Orange	2dl	9
Moutain Spring South Beans	2dl	9
San Bitter	1dl	6
Perrier	3.3dl	8
Sinalco	3.3dl	8
Redbull	2.5dl	9

---

**JUS FRAIS**  
***FRESH JUICES***

---

Jus d'orange Orange juice	2.5dl	12
Jus de pamplemousse Grapefruit juice	2.5dl	12
Jus de citron Lemon juice	1dl	10
Jus détox (selon fruits de saison) Detox juice (seasonal selection)	2.5dl	18

---

**JUS OPALINE**  
***SWISS JUICES***

---

2.5dl

---

10

Jus de pomme / Apple juice

Jus poire-verveine / Pear-verbena juice

Jus d'abricot / Apricot juice

Jus tomate / Tomato juice

-----  
**SPIRITUEUX**  
***SPIRITS***  
-----

Accompagnements 5

---  
**VODKAS**  
---

**Russie**

Russian Standard Platinum 40° 20  
Beluga 40° 25

**France**

Grey Goose 40° 22  
Ciroc 40° 22

**USA / Canada**

Skyy passion fruit 37.5° 20  
Tito's 40° 22  
Crystal head 40° 26

**Pologne**

Belvedere 40° 24  
Snow Leopard 40° 28

**Suède**

Absolut 40° 19  
Absolut Raspberry 40° 19  
Absolut Elyx 42.3° 28

---  
**GINS**  
---

**Angleterre**

Bombay Sapphire 40° 19  
Star of Bombay 47.5° 24  
Bulldog 40° 20  
Geranium 44° 22  
Martin's Miller 40° 20  
Tanqueray 43.1° 20  
Tanqueray Ten 47.3° 22  
Brockmans 40° 20

**Ecosse**

Hendrick's 41.4° 22  
The Botanist 40° 24

**Allemagne**

Elephant 45° 20  
Monkey 47 47° 25

### France

Magellan	41.3°	20
G'Vine	47°	22

### Japon

Roku Gin	43°	22
----------	-----	----

### USA

Koval	47°	25
St George	45°	28

### Pays-Bas

Bols Genever	42°	20
--------------	-----	----

### Espagne

Mare	42.7°	25
------	-------	----

### RHUMS

Bacardi Carta blanca	37.5°	19
Havana 3 ans	40°	19
Havana 7 ans	40°	21
Havana Pacto Navio	40°	25
Havana Club Unión	40°	55
Pyrat XO Reserve	40°	25
Diplomatico	40°	22
Angostura 1919	40°	22
Zacapa 23 sistema solera	40°	30
Zacapa Edición Negra	40°	35
Zacapa XO	43°	45
Santa Teresa 1796	40°	24
Dictador 12 ans	40°	24
Dictador 20 ans	40°	28
Dictador XO Perpetual	40°	42
Dictador XO Insolent	40°	42
Millonario XO	40°	45

### TEQUILAS & MEZCAL

José Cuervo	38°	19
Patron XO Café	40°	22
Patron Silver	40°	24
Patron reposado	40°	28
Patron anejo	40°	30
Marca Negra Espadin	40°	32



---

## PISCO

---

Qollqe Mosto yema Quebranta	43°	24
-----------------------------	-----	----

---

## CACHAÇAS

---

Cachaca 51	40°	19
Velho Barreiro	39°	20

---

## WHISKIES

---

### Isle of Islay

Big Peat	46°	22
Caol Ila 12 ans	43°	24
Caol Ila 18 ans	43°	35
Ardbeg 10 ans	46°	25
Bowmore Darkest 15 ans	46°	25
Lagavulin 16 ans	43°	25
Laphroaig 10 ans	40°	22
Laphroaig Triple Wood	48°	30

### Isle of Skye

Talisker 10 ans	45.8°	22
Talisker 18 ans	45.8°	40

### Highland

Dalwhinnie 15 ans	43°	22
Glenmorangie 10 ans	40°	22
Glenmorangie Nectar d'or	46°	25
Glenmorangie 18 ans	48°	35
Highland Park 21 ans	47.5°	45
Oban 14 ans	43°	22

### Speyside

Cragganmore 12 ans	40°	20
Balvenie 12 ans	43°	24
Aberlour A'Bunadh	59.9°	30

### Lowland

Auchentoshan Three wood	43°	25
-------------------------	-----	----

### Scotch Blended

J.Walker Black Label	40°	20
Chivas Regal 12 ans	40°	19
Chivas Regal 18 ans	40°	28

## USA

Blanton's	49°	24
Blanton's special	49°	28
Bulleit Bourbon	45°	19
Bulleit Rye	45°	22
Jack Daniel's	40°	19
Woodford Reserve	46°	22
Maker's Mark	45°	19
Ole Smoky Cinnamon	40°	20

## Irlande

Jameson	40°	19
Bushmills 10 ans	40°	20
Bushmills 16 ans	40°	24

## Canada

Canadian club	40°	19
Hirsch Rye	40°	30

## Japon

Nikka from the Barrel	51.4°	22
Nikka Coffey grain	45°	25
Nikka Yoichi	45°	40
Nikka Taketsuru 17 ans	43°	60

---

## DIGESTIFS *AFTER-DINNER*

---

### EAUX-DE-VIE

Abricot Morand	43°	16
Framboise Morand	43°	16
Williamine Morand	43°	16
Kirsch Morand	43°	18
Vieille Prune Fassbind	40°	16
Vielle Prune Monin	41°	18
Absinthe Pays des fées	55°	16
Marc de Bourgogne	42°	16

### COGNACS

Rémy Martin VSOP	40°	22
Frapin VSOP	40°	28
Frapin VIP XO	40°	40
Château Fontpinot XO	41°	60
Hennessy XO	40°	60
Extra Frapin	40°	95
Hennessy Paradis	40°	110

---

## CALVADOS

---

Boulard Pays D'Auge VSOP	40°	20
Château du Breuil 15 ans	41°	30
Château du Breuil XO 20 ans	41°	35

---

## ARMAGNAC

---

Laubade	40°	25
Hors d'Âge Intemporel		

---

## GRAPPA

---

Tignanella	42°	25
Eligo dell'Ornellaia	42°	30

---

## PORTOS

---

Taylor's Fine White Port	20°	12
Taylor's Chip Dry Port	20°	12
Taylor's 10 ans	20°	12
Taylor's 20 ans	20°	22
Quinta da Prelada 2004	20°	25

---

## LIQUEURS & BITTERS

---

Amaretto	28°	12
Frangelico	30°	12
Galliano	42°	12
Kahlua	20°	14
Bailey's	17°	16
Bailey's Chocolate Luxe	15.7°	18
Mandarine Napoléon	38°	16
Cherry Heering	24°	12
Luxardo Maraschino	32°	12
Chambord	16.5°	16
Drambuie	40°	14
Cointreau	40°	14
Grand Marnier	40°	16
Grand Marnier 100	40°	28
Grand Marnier 150	40°	35
Jagermeister	35°	14
Apérol	11°	10
Bitter Diablerets	18°	16
Appenzeller	29°	12
St-Germain	20°	16
Fernet Branca	39°	14
Bénédictine	40°	16
Chartreuse Jaune	40°	20

Chartreuse Verte	55°	20
Liqueur Généri	32°	16
Sambuca	40°	18
Limoncello	32°	18
Get 27	21°	16
Plymouth Sloe	26°	20
Monkey Sloe	29°	25
Southern Comfort	35°	18
Amaro Averna	29°	10
Ramazotti Amaro	30°	12

-----  
**BOISSONS CHAUDES**  
*HOT BEVERAGES*  
 -----

Ristretto	6
Espresso	6
Espresso Macchiato	6
Décaféiné	6
Café noir	6
Café renversé	8
Double espresso	8
Cappuccino	8
Latte Macchiato	8
Chocolat chaud à l'ancienne . <i>Hot chocolate</i>	10
Chocolat viennois . <i>Viennese chocolate</i>	12

**Thés Sirocco \* Sirocco Teas**

8

Japanese Sencha <i>Thé vert japonais</i>	Purple breeze <i>Darjeeling</i>
Green jasmin <i>Thé vert au jasmin</i>	Gentle blue <i>Earl Grey</i>
Green tropic <i>Thé vert aux fruits exotiques</i>	Black vanilla <i>Thé noir parfumé à la vanille</i>
Black Chaï <i>Thé noir aux épices</i>	Ceylon sunrise <i>English Breakfast</i>

**Infusion Sirocco \* Sirocco herbal teas**

8

Moroccan mint <i>Menthe marocaine</i>	Verbena <i>Verveine</i>
Ginger / Lemon <i>Gingembre / citron</i>	Piz Palü <i>Mélange des Alpes</i>

Camomille / Orange  
 Blossom  
*Camomille & fleur d'oranger*

---

## SALÉ \* SNACKS

11 h - 23 h

---

Caviar, 10gr, blinis & condiments

*Caviar, 10gr, blinis & condiments*

75

---

Tarte fine tomate & chèvre

*Goat cheese & tomato tart*

26

---

Wrap de légumes marinés, Philadelphia au curry

*Marinated vegetable wrap, curry Philadelphia*

31

---

Tapenade d'aubergine à l'huile d'argan, légumes à croquer

*Eggplant tapenade with argan oil, crunchy vegetables*

24

---

Club sandwich au poulet et bacon, frites

*Chicken and bacon club sandwich, French fries*

33

---

Club sandwich au saumon, frites

*Salmon club sandwich, French fries*

36

---

Fish & chips, frites & salade

*Battered fish & chips with French fries & salad*

31

---

Salade Caesar au poulet & bacon

*Chicken Caesar salad with bacon*

31

---

Planche de boeuf séché

*Dry-aged beef platter from Valais*

26

---

Planche valaisanne

*Cold cuts with Gruyère cheese platter*

30

---

Assiette de fromages, salade verte

*Cheese plate, green salad*

25

---

RoyAlp cheeseburger, bacon,

oignons grillés, frites

*RoyAlp cheeseburger, bacon, grilled onions, French fries*

42

---

## SUCRÉ \* SWEETS

11 h - 23 h

---

Dessert du jour

*Dessert of the day*

15

Mousse chocolat noir 'Caraïbes'

*'Caraïbes' dark chocolate mousse*

15

Crème brûlée vanille de Madagascar

*Madagascar vanilla « Crème brûlée »*

15

Meringue suisse, crème de Gruyère

*Swiss meringue, Gruyère double cream*

17

Café gourmand

(boisson chaude et assortiment de 6 chocolats maison)

*(hot drink and assortment of 6 homemade chocolates)*

20

---

## GLACES & SORBET ICE-CREAM & SORBET

---

### Glaces \* *Ice-cream*

La boule 5 *per scoop*

Swiss chocolate, Vanille, Fraise, Espresso croquant,

Meringue & crème double, Pistache

*Swiss chocolate, Vanilla, Strawberry, Crunchy espresso, Double cream & meringue, Pistachio*

### Sorbets \* *sorbets*

La boule 5 *per scoop*

Citron & citron vert, Abricot, Framboise & fraise,

Mangue & passion

*Lemon & lime, apricot, Raspberry & strawberry, Mango & passionfruit*

Supplément chantilly

*Whipped cream*

2