



AUTOMNE-HIVER

LA SUISSE ET SES CANTONS

Laissez-vous porter par nos créations qui feront voyager vos papilles aux quatre coins de la Suisse.

Ce sont les produits locaux, les histoires et légendes ainsi que les drapeaux et armoiries des différents cantons qui ont guidé nos inspirations.

TABLE DES MATIERES

1. COCKTAILS SIGNATURES

1.1.	Vaud: Agrappe Moi	4
1.2.	Glaris: Prune-au-Rhum	5
1.3.	Fribourg: Black Crane	6
1.4.	Argovie: WSC	7
1.5.	Tessin: Blue Mirazcal 2.0	8
1.6.	Soleure: 11:11	9
1.7.	Uri: Urika	10
1.8.	Bern: Bärnicillin	11
1.9.	Bâle-Ville: Kirsch & Kirk	12
1.10.	Valais: Valais Of Death	13

2. COCKTAILS INCONTOURNABLES 14

3. COCKTAILS SANS ALCOOL 15

4. ABSINTHES 16

5. SWISS GINS & TONICS 16

6. SUPERIOR & PREMIUM SPIRITS 17

7. VINS, CHAMPAGNE & BIERES 18

8. SOFTS & NEXT EVENTS 19

9. PETITES FAIMS 20

COCKTAILS SIGNATURES

CANTON DE VAUD

18. –



AGRAPPE MOI

Tonique & sauvage

Inspiration:

Gin Fizz



Ingrédients:

Gin Tanqueray, pomme,
raisin, noix, sarriette,
citron, sucre, aquafaba,
dry tonic Three Cents

Un peu d'histoire :

Depuis toujours, Lausanne est le chef-lieu du canton de Vaud. Au Moyen-Âge la ville se confond avec son église et se concentre sur le promontoire de la Cité autour de la cathédrale. Entre le IXe et le XIe siècle, les rois de Bourgogne font de Lausanne le lieu de leurs sacres et de leurs sépultures. Jusqu'au XVe siècle, la ville reste scindée en 5 bannières : la Cité fortifiée où résident les évêques et la Ville inférieure: Palud, Saint-Laurent, Pont et Bourg.

Notre recette :

La noix est apportée par un « fat wash » du gin (*infusion d'un corps gras dans un spiritueux et séparation par congélation*). La fraîcheur du raisin, de la pomme et de la sarriette vient de notre shrub maison (*sirop vinaigré*).

COCKTAILS SIGNATURES

CANTON DE GLARIS

18. –



PRUNE-AU-RHUM

Coquin & tiki

Inspiration:

Amaretto Sour



Ingrédients:

Rhum blanc Havana Club,
Amaretto Disaronno, eau-
de-vie de pruneau, épices,
citron, sucre, aquafaba

Un peu d'histoire :

Le drapeau du canton de Glaris représente Fridolin de Säckingen, un évangéliste irlandais qui aurait converti la région au christianisme au début du VI^e siècle. Selon la légende, il aurait reçu une partie du canton en cadeau de la part du riche Ursus. Cependant, le frère d'Ursus, nommé Landolf, refusait de céder cette part de l'héritage. Lors du procès, le fantôme d'Ursus apparut à Landolf, qui fut si épouvanté et honteux qu'il offrit sa part du canton à Fridolin, le transformant ainsi en saint patron du canton.

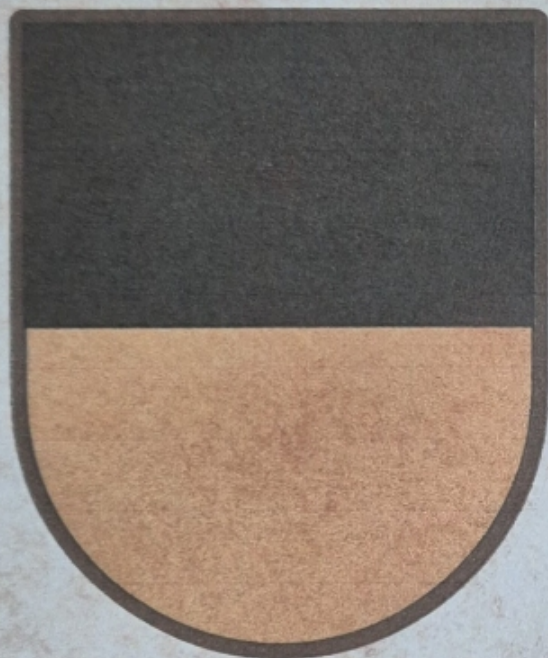
Notre recette :

Pour notre sirop nous utilisons le fameux sucre épicé de Glaris : le Magenträs (*sucre, cannelle, muscade, gingembre, girofle, séquoia*). En suisse-allemand, ce terme signifie « poudre d'estomac » car à l'époque ce sucre était utilisé pour aider à la digestion.

COCKTAILS SIGNATURES

CANTON DE FRIBOURG

18. –



BLACK CRANE

Crémeux & régressif

Inspiration:

The Big Lebowski



Ingrédients:

Vodka Ketel One, Velvet
Disaronno, meringue, café,
crème, amande, charbon
actif, sucre

Un peu d'histoire :

Une légende raconte que la disposition des couleurs sur le drapeau est inspirée d'une nuit passée par le fondateur de la ville, Berthold IV de Zähringen, chez un charbonnier. Il se serait endormi sur des sacs de charbon et de farine, ce qui aurait taché ses vêtements de noir et de blanc, couleurs adoptées par la suite pour le blason du canton.

Notre recette :

Qui dit Fribourg, dit Gruyères et ses meringues accompagnées de sa double crème. Notre recette gourmande met à l'honneur ces deux ingrédients. Sur le dessus, vous trouverez une poudre amande, meringue et charbon actif qui représente à merveille l'histoire ci-dessus. Le nom est un hommage à la grue présente sur le drapeau de la ville de Gruyères.

COCKTAILS SIGNATURES

CANTON D'ARGOVIE

18. –



WSC (WINTER SWISS CUP)

Pétillant & surprenant

Inspiration:

Spritzer / Pimm's Cup



Ingrédients:

Aperol, Sloe gin Monkey

47, Frangelico, Rivella

Bleu, verveine

Un peu d'histoire :

Les armoiries d'Argovie, avec ses trois étoiles et ses traits ondulés, sont chargées de sens. Les étoiles représentent les trois religions (*catholique, protestante et juive*) ainsi que les trois régions qui composent le canton (*Baden, Freie Ämter et Fricktal*). La partie ondulée représente l'Aar, la 2^{ème} plus longue rivière du pays. Au XVII^e siècle, l'Argovie était le seul canton fédéral où les Juifs étaient tolérés, d'où la troisième religion représentée par la troisième étoile.

Notre recette :

Nous nous devons d'utiliser l'emblématique Rivella, qui est une boisson originaire du canton depuis 1952. La noisette (*Frangélico*) est un symbole de fertilité et d'abondance qui représente bien le canton, puisque l'Argovie est aussi parfois appelée « grenier de la Suisse » pour sa richesse agricole.

COCKTAILS SIGNATURES

CANTON DU TESSIN

18. –



BLUE MIRAZCAL 2.0

Suave & fumé

Inspiration:
Margarita



Ingrédients:

Mezcal, eau-de-vie de
mirabelle, poivre Valle
Maggia, lime, sucre,
clitoria ternatea

Un peu d'histoire :

Le Tessin est le seul canton suisse situé entièrement au sud des Alpes, mais aussi la seule région italophone du pays. Durant le Moyen Âge, le Tessin était sous l'influence du duché de Milan. Par la suite, il a été intégré à la Confédération suisse sous forme de bailliages communs. Bellinzzone a été désignée comme capitale du canton en 1878 après une longue rivalité avec Lugano.

Notre recette :

Étant donné le succès de notre Blue Mirazcal, nous voulions le garder au menu. Son visuel nous a directement fait penser au drapeau du Tessin et nous avons décidé de troquer le sirop de sureau contre un sirop de poivre Valle Maggia, un poivre aromatisé tessinois, fabriqué en saumure avec du poivre noir, du vin blanc, de la grappa et d'autres épices locales.

COCKTAILS SIGNATURES

CANTON DE SOLEURE

18. –



11:11

Riche & umami

Inspiration:

Manhattan



Ingrédients:

Rye whiskey Wild Turkey,
dry vermouth, miel
d'acacia, cynorhodon,
masala maison aux 11
épices

Un peu d'histoire :

Soleure est étroitement lié au nombre 11. La légende raconte que les deux saints patrons de la ville firent partie de la 11^{ème} légion thébaine à l'époque de l'Empire romain et qu'ils furent décapités en raison de leur confession chrétienne. Soleure est aussi 11^{ème} dans le répertoire des cantons de la Confédération. 11 églises et chapelles, 11 fontaines et 11 tours font partie de son paysage urbain. La série continue si l'on remonte le temps, avec 11 corporations, 11 bailliages, 11 chanoines et 11 chapelains.

Notre recette :

Pour rendre hommage au Canton et à son histoire, nous avons décidé de faire un masala maison composé de 11 épices et une infusion de 11g pour 11 heures et 11 minutes. Oui, les détails sont importants et on s'y tient !

COCKTAILS SIGNATURES

CANTON DE URI

18. –



URIKA

Puissant & terreux

Inspiration:

Old Fashioned



Ingrédients:

Calvados, rhums Appleton
et Wray & Nephew, liqueur
de cacao brun, betterave
rouge, curcuma, cacao

Un peu d'histoire :

Les vallées d'Uri, de Schwyz et d'Unterwald appartenaient aux Habsbourg. Ses baillis impériaux Landenberg et Gessler tyrannisaient alors le peuple. Wilhelm Tell, un paysan uranais, refusa de témoigner son respect à Gessler qui lui ordonna alors de tirer une pomme sur la tête de son fils avec son arbalète. Plus tard, Guillaume Tell se vengea en tendant une embuscade à son ennemi et tua Gessler d'une flèche de son arbalète.

Notre recette :

Pour représenter l'histoire et le drapeau, il nous fallait un cocktail autour de Guillaume Tell, mais également autour du taureau. Nous avons directement pensé au Calvados qui est une eau-de-vie de pomme. Le côté terreux de la betterave et la puissance du rhum overproof Wray & Nephew imagent à merveille le taureau des armoiries.

COCKTAILS SIGNATURES

CANTON DE BERNE

19. –



BÄRNICILLIN

Épicé & houblonné

Inspiration:

Penicillin



Ingrédients:

Whisky Johnnie Walker
Black Label, liqueur
bernoise de gingembre
Ingwerer, houblon, citron,
sucre, clou de girofle

Un peu d'histoire :

La légende raconte que Berthold V de Zähringen, fondateur de la ville en 1191, avait juré de nommer la ville d'après le premier animal qu'il tuerait lors d'une chasse en forêt. Ce fut un ours (*Bär en allemand*), d'où le nom Berne et le choix de l'ours noir comme emblème. L'animal, devenu symbole de force et de courage, figure depuis sur les armoiries de la ville, puis du canton.

Notre recette :

Les épices et le léger goût fumé viennent d'une réduction de bière tourbée à laquelle nous ajoutons du sucre et des clous de girofle. Le choix du whisky Black Label est un clin d'œil à la couleur de notre ours.

COCKTAILS SIGNATURES

CANTON DE BÂLE-VILLE

19. –



KIRSCH & KIRK

Gourmand & fumé

Inspiration:

Mezcal Sour



Ingédients:

Mezcal, marasquin, cerise
amarena, piment, cumin,
sel, lime, sucre,
aquafaba, Läckerli

Un peu d'histoire :

Plusieurs légendes entourent les trois églises sur les trois collines des alentours de Bâle. Selon l'histoire, trois sœurs auraient fait halte à Bâle pour y devenir ermites, chacune sur une colline. Pour communiquer, elles s'envoyaient des signaux, le matin avec des cloches et le soir avec des lampes à huile. En 1974 plus de 90 tombes furent découvertes près de l'une de ces églises.

Notre recette :

La cerise et le cumin sont deux ingrédients qui reviennent souvent quand on parle de Bâle et de son histoire. La cerise pour la fabrication de kirsch ou de confitures et le cumin pour le Fastenwähe (*bretzel bâlois au cumin*). Ce cocktail est couronné d'un fameux Basler Läckerli qui s'accorde parfaitement avec le mezcal et la cerise.

COCKTAILS SIGNATURES

CANTON DU VALAIS

19. –



VALAIS OF DEATH

Pétillant & fruité

Inspiration:

Spritzer



Ingrédients:

Eau-de-vie d'abricot,
romarin, grapefruit,
pêche, chasselas mousseux
brut

Un peu d'histoire :

« La Fontaine des Morts » est une petite source, entourée de nombreuses croix, qui se trouve dans la forêt « Derrière » sur les hauts d'Hérémence. La légende raconte que les âmes errantes montaient de la chapelle de Valère à Sion jusqu'au Plan des Morts chaque soir à minuit. Sur leur chemin, les défunts s'arrêtaient à cette source pour étancher leur soif et y tremper un doigt avant de poursuivre leur montée.

Notre recette :

L'eau-de-vie d'abricot (*abricotine*) est une spécialité du canton, tout comme son Fendant (*appellation régionale du vin blanc élaboré à partir du cépage Chasselas*). Mais pour entretenir la rivalité avec le canton, nous avons décidé d'agrémenter cette spécialité valaisanne d'un chasselas mousseux brut vaudois !

COCKTAILS – Incontournables

NEGRONI _____ 16 CHF

Gin Tanqueray, Campari, bitter suisse, sweet vermouth

SOUR _____ 16 CHF

Alcool à choix, sucre, citron, aquafaba

MULE _____ 16 CHF

Alcool à choix, gingembre, lime, ginger beer Three Cents

ESPRESSO MARTINI _____ 16 CHF

Vodka Ketel One, Kahlua, espresso

BASIL ROSEMARY _____ 17 CHF

Gin Tanqueray, romarin, basilic, sucre, citron, aquafaba

GRAPEFRUIT GIMLET _____ 17 CHF

Gin Tanqueray, grapefruit, sucre, lime, bitters

BEE 'S KNEES _____ 17 CHF

Gin Tanqueray, miel, citron

LAST WORD _____ 18 CHF

Gin Tanqueray, Chartreuse verte, marasquin, lime

ZOMBIE ! _____ 22 CHF

Assemblage de 5 rhums, absinthe, ananas, grenadine, lime, cannelle

AUTRES CLASSIQUES _____ 18/20 CHF

Sur demande et selon les produits disponibles

COCKTAILS – Incontournables

OLD FASHIONED _____ 18 CHF

Whiskey Bulleit, sirop d'érable, bitters

PENICILLIN _____ 18 CHF

Classic: Whisky JW Black Label & Talisker 10 ans, miel, gingembre, citron

Ultimate: Whisky Singleton 15 ans & Lagavulin 16 ans, miel, gingembre, citron (+7 CHF)

SAZERAC _____ 19 CHF

Classic: Rye whiskey Wild Turkey, cognac Martell, absinthe, sucre, bitters

Ultimate: Rye whiskey Michter's, Cognac Bisquit VSOP, absinthe verte, sucre, bitters (+7 CHF)

VIEUX CARRÉ _____ 20 CHF

Rye whiskey Wild Turkey, cognac Martell VS, vermouth, Bénédictine, bitters

COCKTAILS – Sans alcool

FRESH TIGER ■ _____ 12 CHF

Grapefruit, gingembre, lime, ginger beer Three Cents

SAINT TIKI 🍷 _____ 14 CHF

Rhum Captain Morgan 0%, épices, ananas, grapefruit, lime, aquafaba

VIRGIN MOJITO ■ _____ 14 CHF

Rhum Captain Morgan 0%, sucre, lime, eau gazeuse, menthe

NO GIN BASIL ■ _____ 14 CHF

Gin Tanqueray 0%, basilic, citron, aquafaba

RING THE BELL 🍷 _____ 14 CHF

Bitter 0%, cerise, piment, citron, Rivella bleu

ABSINTHES (2cl)

LA CLANDESTINE (Artemisia-Bugnon, 53 % Vol.)	7 CHF
LE CHAT (Bovet La Valote, 54 % Vol.)	7 CHF
CELLE DU DOCTEUR (Guilloud, 54 % Vol.)	7 CHF
ABSINTHE DU LEMAN (Dist. Du Léman, 55 % Vol.)	9 CHF
LA CAPRICIEUSE (Artemisia-Bugnon, 72 % Vol.)	9 CHF
L'EMERAUDE (Bovet La Valote, 77 % Vol.)	9 CHF
ABSINTHE VERTE 1918 (Wanner, 72 % Vol.)	10 CHF

SWISS GINS & TONICS

MAMIE GENEVIEVE	15 CHF
LA PIVE	17 CHF
GINTIANE	18 CHF
1064 - GIN AU SAFRAN	18 CHF
TURICUM	18 CHF
DEUX FRERES	18 CHF

Si tu désires un gin **Tanqueray**, un **Hendrick's** ou un **Monkey 47**, n'hésite pas à nous demander !

SUPERIOR & PREMIUM SPIRITS (4cl)

COGNAC BISQUIT VSOP	14 CHF
CHARTREUSE VERTE / JAUNE	15 CHF
RHUM TROIS RIVIERES VSOP	15 CHF
RHUM ZACAPA SISTEMA SOLERA 23	16 CHF
RHUM TROIS RIVIERES TRIPLE MILLESIME	18 CHF
RHUM APPLETON ESTATE 15 YEARS	19 CHF
RHUM ZACAPA XO	28 CHF
WHISKEY ELIJAH CRAIG	14 CHF
WHISKEY WILD TURKEY RARE BREED	15 CHF
RYE WHISKEY MICTER'S	17 CHF
WHISKY THE SINGLETON 15 YEARS	15 CHF
WHISKY MICHEL COUVREUR INTRAVAGANZA	16 CHF
WHISKY OBAN 14 YEARS	18 CHF
WHISKY LAGAVULIN 16 YEARS	22 CHF
TEQUILA DON JULIO ANEJO 1942	30 CHF
MEZCAL MONTELOBOS	15 CHF
MEZCAL MACHETAZO CUPREATA	16 CHF

VINS & MOUSSEUX (verre / bouteille)

BLANC DU MOMENT (Suisse) _____ 7 / 39 CHF

ROUGE DU MOMENT (Suisse) _____ 7 / 39 CHF

CHASSELAS MOUSSEUX BRUT (Suisse) _____ 9 / 59 CHF

Lavaux'Secco, sélectionné avec l'aide de notre ami Marc Checkley @drink.moi

CHAMPAGNE LALLIER BRUT (France) _____ - / 110 CHF

BIERES PRESSION

30cl

50cl

SWAF (blonde, Dr. Gab's) _____ 5,50 CHF 8 CHF

DELOREAN (NEIPA, Dr. Gab's) _____ 6,50 CHF 10 CHF

RED ALE (rousse, B2F) _____ 7,00 CHF 11 CHF

BIERES BOUTEILLES

33cl

HOULEUSE (blanche, Dr. Gab's) _____ 9 CHF

CHAMEAU (ambrée, Dr. Gab's) _____ 9 CHF

PEATED SCOTCH ALE (rouge tourbée, B2F) _____ 9 CHF

SNORKELERS SEA SALT IPA (sans alcool, Insel) _____ 9 CHF

SOFTS

EAU GAZEUSE (50cl)	3 CHF
SIROP (grenadine/passion/framboise/pêche, 30cl)	3 CHF
LIMONADE MAISON (30cl)	5 CHF
COCA-COLA CLASSIC / ZERO (33cl)	5 CHF
TONIC THREE CENTS (dry/aegean, 20cl)	6 CHF
GINGER BEER THREE CENTS (20cl)	6 CHF
SODA THREE CENTS (pink grapefruit, 20cl)	6 CHF
MATE EL TONY (33cl)	6 CHF

NEXT EVENTS

Toutes nos prochaines soirées :



PETITES FAIMS de 18h à 22h

OLIVES & MAIS GRILLE _____ 6 CHF

Olives dénoyautées & maïs grillé salé

HOUMOUS MAISON _____ 12 CHF

Notre houmous maison servi avec notre focaccia maison

TOMME VAUDOISE _____ 12 CHF

Du fromage d'ici servi avec notre focaccia maison

SAUCISSE AU VIN ROUGE (demi/entière) _____ 12/22 CHF

Saucisse au vin rouge d'Anniviers servie avec notre focaccia maison

PLANCHETTE _____ 21 CHF

Tomme, demi-saucisse au vin rouge et focaccia maison

LA TOTALE _____ 31 CHF

Houmous, tomme, demi-saucisse au vin rouge et focaccia maison

PIZZAS MARDI & MERCREDI UNIQUEMENT

LES SUPERBES PIZZAS DE NOS VOISINS HOLY
MONKEY, DEMANDE-NOUS POUR PLUS D'INFOS !

Merci de nous avertir en cas d'allergie(s) !!!

Saucisse à base de viande de porc et de boeuf suisse

Origine pains et produits de boulangerie : Suisse