



PRINTEMPS-ÉTÉ

LA SUISSE & SES CANTONS II

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.

*Toutes les histoires ci-après sont véridiques, sauf une...
Saurez-vous trouver laquelle ? ☺*

ENGLISH VERSION ☺



WI-FI : Le Vestibule
PASS : Absinthe05

TABLE DES MATIERES

1. COCKTAILS SIGNATURES

1.1.	Vaud: Agrappe Moi Encore	4
1.2.	Schaffhouse: Purple Vice	5
1.3.	Nidwald: Carotte Colada	6
1.4.	Zürich: Monopoly Airways	7
1.5.	Thurgovie: Pink Cider Smash	8
1.6.	Neuchâtel: Banananeuch	9
1.7.	Zoug: Kappelait	10
1.8.	Tessin: Blue Mirazcal 2.0	11
1.9.	Valais: Valais Of Death	12
1.10.	Grisons: Old Charn	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 ENCORE

Tonique & végétal

Inspiration:

Gin Fizz



Ingrédients:

Gin Tanqueray, céleri, estragon, kaffir, pomme, 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 IX^e et le XI^e siècle, les rois de Bourgogne font de Lausanne le lieu de leurs sacres et de leurs sépultures. Jusqu'au XV^e 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 :

À votre demande, c'est ce canton qui a été repris du précédent menu et adapté à la saison. La fraîcheur est apportée par une macération de kaffir dans le gin et un shrub maison céleri-estragon (*sirop vinaigré*).

COCKTAILS SIGNATURES

CANTON DE SCHAFFHOUSE

18. –



PURPLE VICE

Couillu & fruité

Inspiration:

Mezcal Sour



Ingrédients:

Mezcal, tequila Espolon,
myrtille, thym, oignon
rouge, sucre, lime

Un peu d'histoire :

Chaque soir depuis des siècles, le gardien du Munot de Schaffhouse sonne la cloche manuellement à 21h00 pendant 5 minutes. A l'époque, ce signal marquait les fermetures des portes de la ville et des auberges. Petit clin d'œil à la cathédrale en face de vous, du haut de laquelle le guet crie chaque soir les heures de 22h00 à 02h00.

Notre recette :

Pour ce cocktail, nous nous sommes inspirés de la spécialité culinaire du canton, la Schaffhauser Bülletünne, qui n'est autre qu'une tarte aux oignons. Le défi était de taille : incorporer de l'oignon dans un cocktail estival. Mais il se trouve que la sucrosité de l'oignon rouge s'allie à merveille au thym, à la myrtille et à l'agave.

COCKTAILS SIGNATURES

CANTON DE NIDWALD

18. –



CAROTTE COLADA

Gourmand & stimulant

Inspiration:

Granita



Ingrédients:

Cachaça, Grand Marnier,
carotte, coco, gingembre,
lime, curcuma

Un peu d'histoire :

Le Mont Pilate serait hanté par l'esprit de Ponce Pilate, un célèbre préfet romain. Selon la légende, ce dernier déclenchait de terribles orages si l'on osait le déranger. De ce fait, la montée était interdite pendant des siècles, sous peine de prison et même de mort. Aujourd'hui, on peut accéder au Pilate grâce à la voie de chemin de fer à crémaillère la plus raide au monde.

Notre recette :

Le Beckenrieder Orangenmost est une boisson au jus d'orange et de pomme qui est considérée comme la boisson nationale du canton. Sur l'étiquette, on y voit une mascotte aux cheveux roux qui nous a donné l'idée d'allier du jus de carotte à la liqueur d'orange et aux autres ingrédients pour un résultat...orange et orangé !

COCKTAILS SIGNATURES

CANTON DE ZÜRICH

18. –



MONOPOLY AIRWAYS

Aromatique & amer

Inspiration:

Paper Plane



Ingrédients:

Gin zürichoïs Turicum,
amaro Averna, Aperol,
grapefruit, lime, mousse
de curaçao bleu

Un peu d'histoire :

La richesse de Zurich, métropole suisse parmi les plus prospères au monde, est le fruit d'une évolution séculaire, passant d'un poste de douane romain (*Turicum*) à un carrefour commercial médiéval, puis à un pôle industriel textile et bancaire majeur. Son essor repose sur l'innovation, la stabilité, et la transformation d'anciennes zones industrielles en quartiers technologiques et financiers.

Notre recette :

Pour revisiter le Paper Plane, nous n'avons pas hésité longtemps à associer ce cocktail à la ville la plus riche de Suisse (*et du monde*), que ce soit au Monopoly ou dans la vie réelle. De plus, le plus grand aéroport de Suisse se trouve dans le canton. La mousse de curaçao bleu apporte une touche aérienne qui rappelle la couleur du drapeau.

COCKTAILS SIGNATURES

CANTON DE THURGOVIE

18. –



PINK CIDER SMASH

Léger & acidulé

Inspiration:

Mojito



Ingrédients:

Vodka Ketel One, cidre
Crafty, rhubarbe, citron,
cardamome, sucre, menthe

Un peu d'histoire :

La Thurgovie est le principal canton fruitier de Suisse est surnommé « l'Inde du cidre » (*Mostindien*) depuis le XIX^e siècle. Ce surnom lui est donné en référence à sa forme géographique rappelant le sous-continent indien et à sa production massive de pommes. On dit que la Thurgovie produit une pomme sur trois consommées en Suisse.

Notre recette :

Pour mettre la pomme à l'honneur, nous avons élaboré un cocktail allongé au cidre de la brasserie Dr. Gab's, basée à Puidoux. La rhubarbe, la menthe et la cardamome viennent apporter une touche acidulée et aromatique qui donne un breuvage qui se boit facilement l'après-midi en terrasse.

COCKTAILS SIGNATURES

CANTON DE NEUCHÂTEL

18. –



BANANANEUCH

Vif & exotique

Inspiration:

Daiquiri



Ingrédients:

Rhums Havana Club & Wray & Nephew, absinthe Le Chat, banane, pandan, cannelle, lime, sucre

Un peu d'histoire :

La légende raconte que la ville de Neuchâtel est la première région de Suisse où des bananiers auraient poussé, notamment grâce au climat exotique que l'on retrouve au bord du lac. C'est d'ailleurs pour cette raison que le drapeau de la principauté de Neuchâtel, entre 1350 et 1806, arborait la couleur jaune.

Notre recette :

Le 5 juillet 1908, l'interdiction de l'absinthe est votée en Suisse, ouvrant un siècle de prohibition. On disait que sa consommation rendait fou. Son interdiction prit fin le 1^{er} mars 2005. Originaire du Val-de-Travers dans le canton de Neuchâtel, l'absinthe se marie parfaitement avec le goût vanillé du pandan et les notes gourmandes de notre sirop maison fait à partir d'un oléo-saccharum de peaux de banane.

COCKTAILS SIGNATURES

CANTON DE ZOUG

18. –



KAPPELAIT

Audacieux & umami

Inspiration:

Espresso Tonic



Ingrédients:

Vodka, liqueur de crème d'amande Velvet, kirsch, café, tonic, lait

Un peu d'histoire :

Le 8 juin 1529, le canton de Zürich déclare la guerre à cinq cantons catholiques. Les armées protestantes marchent alors sur le village de Kappel qui marque la frontière entre Zurich et le canton de Zoug. Lors de la première guerre de Kappel, les soldats des deux armées placent un chaudron de soupe au lait sur la ligne qui sépare les deux armées. Les soldats mangent alors fraternellement autour de cette soupe, et se charrient en tapant les ennemis qui dépassent la limite entre les deux camps.

Notre recette :

Cette histoire a inspiré un cocktail clarifié au lait, à base d'amande et de kirsch, deux ingrédients que l'on retrouve dans la Zuger Kirschtorte, l'emblématique tourte au kirsch du canton.

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. Bellinzone 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 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 SIGNATURES

CANTON DES GRISONS

20. –



OLD CHARN

Sexy & animal

Inspiration:

Old Fashioned



Ingrédients:

Rye whiskey Wild Turkey,
crème de cassis, viande
séchée, sarrasin, beurre,
poivre noir

Un peu d'histoire :

Sur l'Alp Caschlé se trouve le « Plateau des Sorcières », un grand rocher plat au milieu d'une prairie. Selon la légende, ce sont des sorcières qui l'auraient transporté du versant opposé de la vallée à l'aide d'une toile d'araignée. Aujourd'hui encore, il est conseillé aux randonneurs de danser sur ce rocher afin d'éviter de mettre les sorcières en colère.

Notre recette :

La viande des Grisons, une viande séchée de bœuf, est la plus grande spécialité du canton. Nous avons alors directement pensé à un Old Fashioned revisité à la viande séchée qui est apportée par un « fat wash » de notre rye whiskey (*infusion d'un corps gras dans un spiritueux et séparation par congélation*).

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

NEGRONI ZERO ■ 14 CHF

Gin Tanqueray 0%, vermouth 0%, bitter 0%

COFFEE TRIP ☞ 14 CHF

Rhum Captain Morgan 0%, café, banane, cannelle, sucre

NO GIN BASIL ■ 14 CHF

Gin Tanqueray 0%, basilic, citron, aquafaba

RABBIT COLADA ■ 14 CHF

Carotte, coco, ananas, lime, curcuma, gingembre

ABSINTHES (2cl)

LA CLANDESTINE (Artemisia-Bugnon, 53 % Vol.)	8 CHF
LE CHAT (Bovet La Valote, 54 % Vol.)	8 CHF
CELLE DU DOCTEUR (Guilloud, 54 % Vol.)	8 CHF
ABSINTHE DU LEMAN (Dist. Du Léman, 55 % Vol.)	9 CHF
LA CAPRICIEUSE (Artemisia-Bugnon, 72 % Vol.)	9 CHF
ABSINTHE VERTE 1918 (Wanner, 72 % Vol.)	10 CHF
L'EMERAUDE (Bovet La Valote, 77 % 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 / 44 CHF

ROUGE DU MOMENT (Suisse) _____ 7 / 44 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

IPANEMA (IPA, Dr. Gab's) _____ 6,50 CHF 10 CHF

WEIZEN (blanche, B2F) _____ 6,50 CHF 10 CHF

BIERES BOUTEILLES

33cl

CRAFTY (cidre, 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 du pain

TOMME VAUDOISE 12 CHF

Du fromage d'ici servi avec du pain

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

Saucisse au vin rouge d'Anniviers servie avec du pain

PLANCHETTE 22 CHF

Tomme, demi-saucisse au vin rouge et pain

LA TOTALE 32 CHF

Houmous, tomme, demi-saucisse au vin rouge et pain

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

Saucisse à base de viande de porc et de bœuf suisse

Origine pains et produits de boulangerie : Suisse