



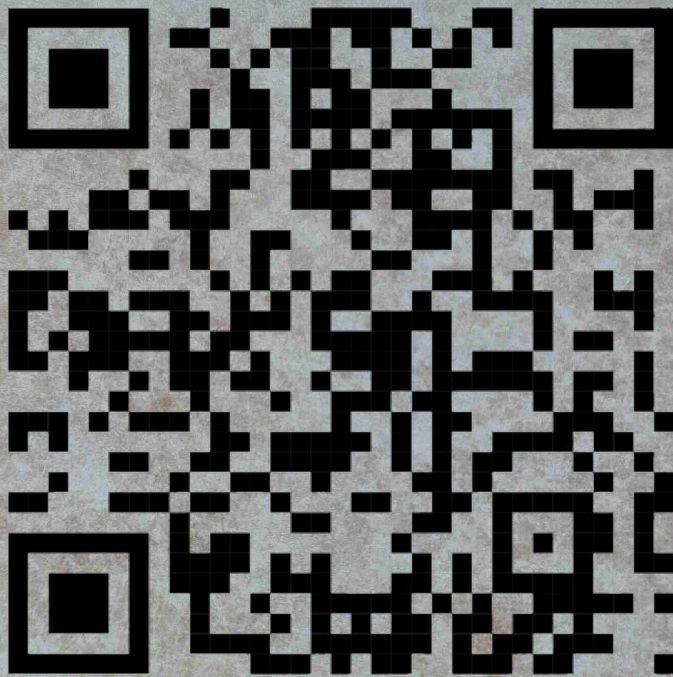
AUTOMNE-HIVER

LA SUISSE & SES CANTONS III

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.	Saint-Gall: Golden Bee	4
1.2.	Thurgovie: Mostindien Mule	5
1.3.	Obwald: Belle des Bois	6
1.4.	Genève: Calvin Sour	7
1.5.	Schwyz: Schwyzer Jarl	8
1.6.	Jura: Jurassic Word	9
1.7.	Tessin: Blue Mirazcal 2.0	10
1.8.	Valais: Valais Of Death	11
1.9.	Lucerne: Luciaria Iced Tea	12
1.10.	Appenzell: Voodoo Appenzell	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 SAINT-GALL

18. –



GOLDEN BEE

Rond & velouté

Inspiration:

Bee's Knees



Ingrédients:

Gin Tanqueray, eau-de-vie
de coing, moutarde, miel
de châtaignier, citron,
sauge, aquafaba

Un peu d'histoire :

La broderie de Saint-Gall a longtemps été l'un des piliers de l'économie du canton et s'est imposée comme une référence mondiale. Vers 1910, elle représentait 18% des exportations suisses et plus de la moitié de la production mondiale provenait du canton. La 1^{ère} guerre mondiale finit par provoquer son déclin, même si aujourd'hui elle reste un textile emblématique de la haute couture.

Notre recette :

La principale spécialité du canton est la célèbre St. Galler Bratwurst qui est traditionnellement mangée sans moutarde. Pourtant en dehors du canton elle est le plus souvent servie avec ce condiment. Nous voulions donc en jouer en proposant un cocktail à base de moutarde.

COCKTAILS SIGNATURES

CANTON DE THURGOVIE

18. –



MOSTINDIEN MULE

Épicé & désaltérant

Inspiration:

Moscow Mule



Ingrédients:

Vodka Ketel One, pomme,
citron, cardamome, sucre,
menthe, poivre de Kampot,
ginger ale

Un peu d'histoire :

La Thurgovie est le principal canton fruitier de Suisse et est surnommé « l'Inde du cidre » (*Mostindien*) depuis le XIXe 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.

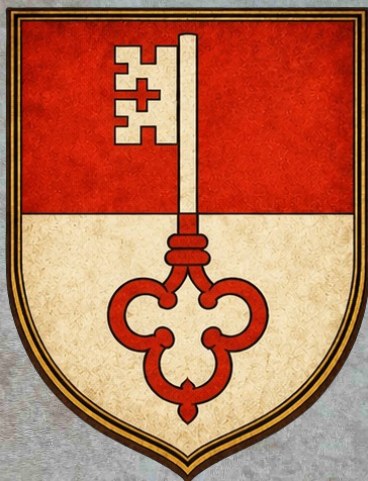
Notre recette :

À votre demande, c'est ce canton qui a été repris du précédent menu et adapté à la saison. La pomme est cette fois mise à l'honneur dans notre shrub maison pomme-menthe (*sirop vinaigré*). Pour le côté épicé, nous avons décidé d'allonger le tout avec un soda au gingembre qui se marie à merveille avec la cardamome verte et le poivre de Kampot.

COCKTAILS SIGNATURES

CANTON D'OBWALD

18. –



BELLE DES BOIS

Complexe & soyeux

Inspiration:

Poire Belle-Hélène fumée



Ingrédients:

Mezcal, crème de cacao,
vin fortifié, poire,
cacao, acacia, lait, sel

Un peu d'histoire :

Ce canton dispose d'un important passé historique puisqu'il fait partie avec Nidwald, Schwytz et Uri des cantons qui ont participé à la fondation de la Confédération suisse en 1291. A cette époque, Obwald et Nidwald formaient ensemble le canton d'Unterwald qui se divise en deux vallées.

Notre recette :

Obwald est le plus grand producteur de cacao de Suisse. Entre ses vallées alpines et ses forêts profondes, le canton aurait développé au fil des siècles un véritable savoir-faire autour de la fève de cacao. Nous voulions allier la puissance de cette dernière au côté terreux et fumé du mezcal ainsi qu'à la poire pour une touche de gourmandise.

COCKTAILS SIGNATURES

CANTON DE GENÈVE

18. –



CALVIN SOUR

Profond & réconfortant

Inspiration:

New York Sour



Ingrédients:

Whiskey Roe & Co, gamay
genevois, pruneau,
cannelle, citron, sucre,
aquafaba

Un peu d'histoire :

La légende de la Mère Royaume raconte qu'en 1602, lors de la bataille de l'Escalade, une habitante de Genève aurait jeté sa marmite de soupe chaude sur les soldats savoyards qui tentaient d'envahir la ville. Son geste aurait contribué à repousser les assaillants. Depuis, la marmite en chocolat, traditionnellement brisée en famille dans la nuit du 11 au 12 décembre, symbolise la victoire des genevois.

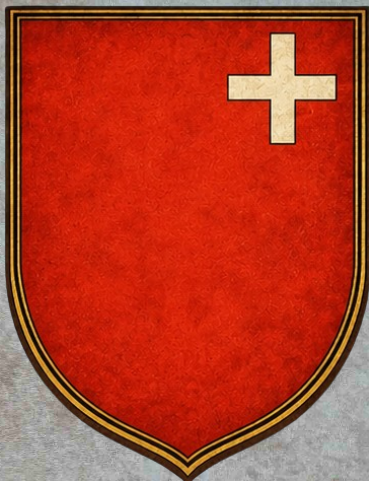
Notre recette :

Nous voulions un cocktail qui associe deux spécialités emblématiques du canton : le Gamay et le pruneau. Le premier car le canton est le troisième plus grand producteur de vin du pays et est particulièrement réputé pour son Gamay. Quant au pruneau, il fait partie de la tradition genevoise et se déguste notamment en tarte à l'occasion du Jeûne genevois.

COCKTAILS SIGNATURES

CANTON DE SCHWYZ

18. –



SCHWYZER JARL

Gourmand et opulent

Inspiration:

Brandy Alexander



Ingédients:

Cognac Martell VS, liqueur
schwytoise herbes & miel
Fassbind, absinthe, lait
d'amande, muscade, pâte à
la pistache*

Un peu d'histoire :

Selon une ancienne légende, les ancêtres des Schwyzois seraient venus de Suède, fuyant une terrible famine. Menés par leur chef Suicerus, ils auraient traversé l'Europe avant de s'établir au cœur de la Suisse. Leur nom et celui de leur nouvelle terre seraient ainsi à l'origine du nom de Schwyz.

Notre recette :

Pour revisiter le Brandy Alexander, nous avons directement pensé au Honig Chrüter, une liqueur schwytoise à base de miel et d'herbes, fabriquée par la distillerie Fassbind qui est nichée dans le canton.

* pistache, graisse de coco, beurre de cacao, huile tournesol, fruits à coque

COCKTAILS SIGNATURES

CANTON DU JURA

18. –



JURASSIC WORD

Fruité & aromatique

Inspiration:

Last Word



Ingrédients:

Damassine, amaretto

Disaronno, Bénédictine,

Suze, lime, chocolat noir

Un peu d'histoire :

Le mot « jurassique » a été inventé au XIXe siècle pour décrire les couches de calcaire caractéristiques de cette époque (âgées d'environ 150 à 200 millions d'années) que l'on trouve en abondance dans le Massif du Jura. Le Canton abrite d'ailleurs de nombreux vestiges de cette époque préhistorique, notamment des pistes de pas de dinosaures bien conservées en Ajoie

Notre recette :

Impossible de parler du Jura sans penser à sa fameuse Damassine. Une eau-de-vie AOP produite exclusivement dans le canton du Jura. Elle est élaborée à partir du damasson rouge, une petite prune sauvage.

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 DE LUCERNE

20. –



LUCIARIA ICED TEA

Tropical & dangereux

Inspiration:

Long Island Iced Tea



Ingrédients:

Mélange de 5 rhums, Grand Marnier, dry vermouth, kombucha fruit de la passion, vanille, lime, fruisane exotique*

Un peu d'histoire :

La légende veut que Lucerne doive son nom à un ange. La ville aurait été baptisée Luciaria, « l'Illuminée », car ce serait un ange, par une nuit obscure, qui aurait éclairé l'endroit où ses premiers habitants devaient construire une chapelle au bord du lac.

Notre recette :

C'est la fameuse Papaya-Dip-Sauce qui nous a inspiré ce cocktail tropical. Cette sauce à base de papaye est bel et bien lucernoise. Cet arbre fruitier originaire du sud du Mexique a pris ses aises dans la maison tropicale de Wohlusen dans le canton de Lucerne qui a pour objectif de produire des fruits exotiques en Suisse.

* papaye, kiwi, goyave, pomme, cynorhodon, orange, rose, bleuets

COCKTAILS SIGNATURES

CANTONS D'APPENZELL

à partager :

35.- / 50.- / 60.-

pour 2 / 3 / 4 pers.



VOODOO APPENZELL

Corsé & mystérieux

Inspiration:

Nouvelle-Orléans



Ingrédients:

Tequila Espolon, Campari,
Appenzeller, dry vermouth,
liqueur de café, absinthe

Un peu d'histoire :

C'est en 1597 que Appenzell est scindé, pour des motifs religieux, en deux demi-cantons : Appenzell Rhodes-Extérieur et Appenzell Rhodes-Intérieur. Ce dernier est d'ailleurs encore l'un des seuls, avec Glaris, à organiser la « Landsgemeinde » : une assemblée annuelle où les citoyens votent à main levée pour élire leur gouvernement et décider de lois.

Notre recette :

Il était impensable de ne pas proposer un breuvage à base d'Appenzeller, la célèbre liqueur amère originaire de la ville d'Appenzell. La recette combine 42 herbes, fleurs, racines et épices et était à l'époque recommandée par les médecins pour ses vertus digestives. Pour mettre à l'honneur les deux cantons, nous avons opté pour un grand cocktail qui se partage à deux, trois ou quatre...ou pas.

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

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 (+4 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 (+4 CHF)

VIEUX CARRÉ vieilli en fût de chêne 20 CHF

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

COCKTAILS – Sans alcool

FRESH TIGER ■ 12 CHF

Grapefruit, gingembre, lime, ginger beer

NEGRONI ZERO ■ 14 CHF

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

OH MY NECK ■ 14 CHF

Rhum Captain Morgan 0%, pomme, lime, menthe, kombucha passion

NO GIN BASIL ■ 14 CHF

Gin Tanqueray 0%, basilic, citron, aquafaba

WAKE ME UP ☞ 14 CHF

Café, lait d'amande, pâte à la pistache, miel de châtaignier, muscade

ABSINTHES (3cl)

LA CLANDESTINE (Artemisia, 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
TRADITION (Bovet La Valote, 65 % Vol.)	9 CHF
LA GUILLOUDTINE (Guilloud, 68 % Vol.)	9 CHF
LA CLANDESTINE VERTE (Artemisia, 68 % Vol.)	10 CHF
ABSINTHE VERTE 1918 (Wanner, 72 % Vol.)	10 CHF
L'EMERAUDE (Bovet La Valote, 77 % Vol.)	11 CHF

SWISS GINS & TONICS

MAMIE GENEVIEVE	15 CHF
LA PIVE	17 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	15 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 (chasselas, Dom. Duboux)..... 7 / 44 CHF

ROUGE DU MOMENT (Suisse)..... 7 / 44 CHF

MOUSSEUX BRUT (chasselas, Dom. Duboux)..... 9 / 59 CHF

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

BIERES BOUTEILLES

33cl

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

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

SWAF SANS ALCOOL (blonde 0.5% vol., Dr. Gab's)..... 8 CHF

SNORKELERS SEA SALT (IPA 0.5% vol., Insel)..... 8 CHF

SOFTS

EAU GAZEUSE (30cl)	3 CHF
SIROP (grenadine/passion/framboise/pêche, 30cl)	3 CHF
LIMONADE MAISON (30cl)	5 CHF
COCA-COLA CLASSIC / ZERO (33cl)	5 CHF
TONIC (20cl)	6 CHF
GINGER BEER (20cl)	6 CHF
MATE EL TONY (33cl)	6 CHF
URBAN KOMBUCHA PASSION (33cl)	6 CHF

NEXT EVENTS

Toutes nos prochaines soirées :

<https://le-vestibule.ch/evenements/>

PETITES FAIMS de 17h 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 boeuf suisse
Origine pains et produits de boulangerie : Suisse*