

L'équipe du bar est ravie de vous accueillir tous les jours de 10h30 à 23h00
et de 10h30 à 00h00 le vendredi et samedi.

*The bar team is happy to welcome you every day from 10.30 am to 11 pm
and from 10.30 am to 12 am on Fridays and Saturdays.*



La carte de snacking vous est proposée tous les jours de 12h à 22h30

The snack menu is available every day from 12:00 to 22:30

Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients qui entrent dans la composition de nos mets et qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances.

*Our staff will be happy to inform you about the ingredients used in the composition of our dishes
and that may cause allergies or intolerances.*

LE BEAR'S BAR

COCKTAILS SIGNATURES *SIGNATURE COCKTAILS*

24.-

MISS CHAPLIN / Frais, Fruité, Pétillant - *Fresh, Fruity, Fizzy*

Sloe Gin - Diableret (CH) - Abricot (CH) - Champagne - Citron
Sloe Gin - Diableret (CH) - Apricot (CH) - Champagne - Lemon

RÊVE D'ÉTÉ / Frais, Pétillant - *Fresh, Fizzy*

Prosecco - Soda - Liqueur de violette - Sirop de myrtille et menthe
Prosecco - Soda - Violet liquor - Blueberry and mint syrup

BEYOND THE SUN / Puissant, Fruité - *Powerful, Fruity*

Vodka - Chambord - Jus de citron - Lavande
Vodka - Chambord - Lemon juice - Lavender

COCKTAILS APERITIFS *APERITIF COCKTAILS*

21.-

FEELS LIKE HOME / Light, Rafraîchissant - *Light, Refreshing*

Dry Vermouth (CH) - Appenzeller (CH) - Citron - Ginger Beer (CH)
Dry Vermouth (CH) - Appenzeller (CH) - Lime - Ginger Beer (CH)

ZENIT / Light, Rafraîchissant - *Light, Refreshing*

Pimm's - Lemon Orange Bitter - Vanille - Ginger Beer (CH)
Pimm's - Lemon Orange Bitter - Vanilla - Ginger Beer (CH)

VERDAD / Puissant, Rafraîchissant - *Strong, Refreshing*

Tequila Reposado - Sirop d'agave - Jus de citron - Cannelle & Citron
Tequila Reposado - Agave syrup - Lemon juice - Cinnamon & Lemon

LE BEAR'S BAR

AFTER DINNER *AFTER DINNER*

16.-

NOCHE DE FUEGO / Puissant, Pimenté- *Strong, Spicy*

Hot Ginger Habanero - Fruit de la passion & Miel - Rhum - Ananas

Hot Ginger - Appenzeller Habanero - Passion fruit & Honey- Rhum - Pineapple

GENTLEMAN / Sec, Puissant - *Dry, Strong*

Gin - Extrait de truffes - Lillet blanc- Jus d'olive

Gin - Truffle extract- White Lillet - Olive Juice

LA VITA BELLA / Puissant, Amer - Powerful, Bitter

Peychaud bitter - Campari - Vermouth rouge - Mezcal

Peychaud bitter - Campari - Red vermouth - Mezcal

COCKTAILS SANS ALCOOL *NON-ALCOHOLIC COCKTAILS*

16.-

LA BONNE POIRE / Acidulé, Floral - *Acidulous, Floral*

Poire - Cardamome - Fleur d'Oranger - Citron

Pear - Cardamom - Orange Blossom - Lemon

TEA FOR DETOX / Fruité, Gourmand - *Fruity, Gourmand*

Abricot - Amande - Xérès - Thé Black Chai

Apricot - Almond - Xérès - Black Chai Tea

FREE SPRITZ / Frais, Pétillant - *Fresh, Fizzy*

Ginger beer - Ginger ale - Pamplemousse - Basilic

Ginger beer - Ginger ale - Grapefruit - Basil

LE BEAR'S BAR

LES BULLES

BUBBLY

	Verre	Btl
Prosecco / <i>Prosecco</i>	16.-	110.-
Louis Roederer Collection 242 / <i>Brut champagne</i>	22.-	165.-
Roederer Rosé / <i>Rosé champagne</i>	27.-	180.-
Vin effervescent French Bloom / <i>Sparkling Wine alcohol free French Bloom</i>	15.-	95.-

BIÈRES

BEERS

DRAFT BEERS

Brasserie artisanale La Mine, Bex

Blonde - Légère / *Blond - Light*

La Vitamine, Fresh Saison 3 dl, 4°, 20 IBU 8.-

La Vitamine, Fresh Saison 5 dl, 4°, 20 IBU 12.-

Blanche - Légère, Acide floréale / *White- Light, Floreal acid*

L'Hermine 3 dl, 5°, 8 IBU 8.-

L'Hermine 5 dl, 5°, 8 IBU 12.-

BOTTLED BEERS

Corona 3,3 dl, 4,6° 8.-

La Baramine Stout 3,3 dl, 8,8°, 50 IBU (CH) - Forte & Ronde / *Strong & Round* 10.-

La Carmine 3,3 dl, 5 ° 20 IBU (CH) - Légère & caramélisé / *Light & Caramelized* 10.-

La Minérale 3,3 dl, 3° 10 IBU (CH) - Légère & Salée / *Light & Salty* 10.-

Eichhoff sans alcool 3,3 dl, 0° (CH) / *Eichhoff alcohol free* 8.-

APÉRITIFS

APERITIFS

Absinthe, Pays des fées 55° (CH) 16.-

Campari 23° 12.-

Cynar 16,5° 12.-

Lillet blanc ou rouge 17° 12.-

Martini Blanc, Rouge ou Extra dry 14,4° 10.-

Noilly Prat 18° 10.-

Pastis Henry Bardouin 45° 14.-

Pastis 51 45° 10.-

Pimm's 25° 12.-

Ricard 45° 10.-

Suze 15° 12.-

Vermouth Jisotta 16° 14.-

Vermouth Dry Helvetico 16° (CH) 14.-

LE BEAR'S BAR

JUS FRAIS *FRESH JUICE*

Jus d'orange / <i>Orange juice</i> 2,5 dl	12.-
Jus de pamplemousse / <i>Grapefruit juice</i> 2,5 dl	12.-
Jus de citron / <i>Lemon juice</i> 1 dl	12.-
Jus détox (selon la saison) / <i>Detox juice (seasonal selection)</i> 2,5 dl	18.-

JUS IRIS (VALAIS) *SWISS JUICE (WALLIS)*

10.-

Jus de pomme / <i>Apple juice</i> 2,5 dl
Jus poire / <i>Pear juice</i> 2,5 dl
Jus d'abricot / <i>Apricot juice</i> 1 dl
Jus tomate / <i>Tomato juice</i> 2,5 dl

EAU *WATER*

Henniez Naturelle / <i>Henniez still</i> 5 dl / 10 dl	8.- / 12.-
Henniez Légère / <i>Henniez sparkling</i> 5 dl / 10 dl	8.- / 12.-
Perrier 3,3dl	8.-

SODA *SOFT DRINK*

Coca-Cola 3,3 dl	8.-
Coca-Cola zero 3,3 dl	8.-
Fusetea citron 3,3 dl	8.-
Fusetea pêche 3,3 dl	8.-
Mountain Spring Ginger Ale 2 dl	9.-
Mountain Spring Ginger Beer 2 dl	9.-
Mountain Spring Tonic 2 dl	9.-
Ramseier 3,3 dl	8.-
Redbull 3,3 dl	9.-
Rivella rouge 3,3 dl	8.-
Rivella bleu 3,3 dl	8.-
San Bitter 1 dl	6.-
Sinalco 3,3 dl	8.-
Sprite 3,3 dl	8.-

ARMAGNAC

Prince d'Arignac XO 40°	27.-
Château St.-Aubin, Bas Armagnac 20 ans 42°	38.-

CALVADOS

Château du Breuil VSOP 40°	20.-
Château du Breuil 15 ans / XO 20 ans 41°	30.- / 35.-

COGNAC

Deau Cognac 40°	42.-
Frapin VIP XO 40°	40.-
Frapin Château Fontpinot XO single vineyard 41°	46.-
Frapin Millésime 1989 Premier Cru 30 ans 40,3°	56.-
Hennessy XO 40°	46.-
Hine Homage 40°	48.-
Ragnaud-Sabourin Millésime 1990 Premier Cru 20 ans 40°	42.-
Rémy Martin VSOP 40°	22.-

GIN

Bols Genever, Pays-Bas - <i>Netherland</i> 42°	22.-
Bombay Sapphire, Angleterre - <i>England</i> 40°	19.-
Botanist Islay Dry Gin, Ecosse - <i>Scotland</i> 46°	24.-
Elephant, Allemand - <i>Germany</i> 45°	20.-
Geranium, Angleterre - <i>England</i> 44°	22.-
G'Vine, <i>France</i> 47°	24.-
Hendrick's, Ecosse - <i>Scotland</i> 41°	22.-
Ki No Bi Kyoto Dry Gin, Japon - <i>Japan</i> 45,7°	35.-
Koval, Etats-Unis - <i>United States</i> 47°	20.-
Monkey 47, Allemagne - <i>Germany</i> 47°	25.-
Nordes Atlantic, Espagne - <i>Spain</i> 40°	29.-
Roku Gin, Japon - <i>Japan</i> 43°	22.-
St. George, Etats-Unis - <i>United States</i> 45°	25.-
Tanqueray, Angleterre - <i>England</i> 43,1°	20.-
Tanqueray Ten, Angleterre - <i>England</i> 47,3°	22.-
The Alpinist, Suisse - <i>Switzerland</i> 42 °	26.-

GRAPPA

Di Barollo Nivis 13 ans 40°	42.-
Etter Ticino Merlot 41°	31.-
Nardini Bassano 50°	18.-
Tignanello 42°	24.-

LE BEAR'S BAR

METAXA

12 Stars 40°	24.-
Private Reserve 40°	38.-

PISCO

Ocucaja Acholado, Pérou - Peru 40°	18.-
------------------------------------	------

PORTOS

Ramos Pinto Blanco 19.5°	18.-
Ramos Pinto Ruby 19.5°	16.-
Ramos Pinto Tawny 19.5°	16.-
Ramos Pinto 30 Ans 20°	28.-

RHUM & CACHAÇA

Bacardi Carta Blanca, Porto Rico 37.5°	19.-
Bacardi Ocho, Porto Rico 37.5°	19.-
Caroni 21 ans, Adelphi Selection Cask Strenght, Trinidad 62°	89.-
Diplomatico Reserva Familia, Venezuela 40°	24.-
Dictador 12 ans, Colombie - Colombia 40°	24.-
Dictador XO Insolent, Colombie - Colombia 40°	42.-
Dictador XO Perpetual, Colombie - Colombia 40°	42.-
El Dorado Enmore 21 ans 98 Cask Strenght, Guyane - Guyana 57,2°	72.-
Hampden Estate 8 ans, Jamaïque - Jamaica 46°	26.-
Havana Pacto Navio, Cuba 40°	20.-
Havana Club Unión, Cuba 40°	55.-
Leblon, Brésil - Brazil 38°	22.-
Mount Gay Rum Black Barrel, Barbade - Barbados 43°	24.-
Santa Teresa 1796, Venezuela	24.-
Zacapa 23 siestema soltera, Guatemala 40°	30.-
Zacapa XO Gran Reserva Especial, Guatemala 40°	37.-

VODKA

Beluga Noble, Russie - Russia 40°	25.-
Belvedere, Pologne - Poland 40°	24.-
Ciroc, France 40°	22.-
Crystal Head, Etats-Unis - United States 40°	26.-
Grey Goose, France 40°	22.-
Ketel One, Pays-Bas - Netherland 40°	19.-
Stolichnaya, Russie - Russia 40°	21.-
Tito's, USA- USA 40°	23.-

LE BEAR'S BAR

WHISKIES

Ecosse / *Scotland*

Isle of Islay

Ardbeg 10 ans 46°	25.-
Bowmore 12 ans 40°	22.-
Bowmore 15 ans 46°	25.-
Caol Ila 12 ans 43°	24.-
Caol Ila 18 ans 43°	35.-
Lagavulin 16 ans 43°	25.-

Isle of Skye

Talisker 10 ans 45.8°	25.-
Talisker Port Ruighe 45.8°	30.-

Highland

Dalwhinnie 15 ans 43°	22.-
Glenfarclass The Family Cask 1998 Single Cask 59,2°	86.-
Glenmorangie 10 ans 40°	22.-
Glenmorangie Nectar d'or 46°	25.-
Glenmorangie 18 ans 48°	35.-
Highland Park 18 ans Viking 47.5°	35.-

Speyside

Arberlour A'Bunadh 59.9°	28.-
Arberlour 10 ans Forest Reserve 40°	22.-
Balvenie 12 ans 43°	22.-
Cragganmore 12 ans 40°	22.-

Lowland

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

Scotch Blended

Chivas Regal 18 ans 40°	28.-
J. Walker Black Label 40°	20.-
J. Walker Blue Label 40°	49.-

Irlande / *Ireland*

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

Taiwan / *Taiwan*

Kavalan Single Malt Oloroso Sherry Oak 40°	26.-
--	------

LE BEAR'S BAR

Japon / *Japan*

Nikka from the Barrel 51.4°	22.-
Nikka Coffey grain 45°	25.-
Nikka Miyagikyo Peated 48°	72.-
Nikka Yoichi 45°	25.-
Yamazaki 12 ans, Single Malte 43°	80.-

Etats-Unis / *United States*

Bulleit Rye 45°	22.-
Bulleit Bourbon 45°	22.-
Jack Daniel's 40°	19.-
Michter's Bourbon	26.-
Woodford Reserve Bourbon 43.2°	22.-
Woodford Reserve Rye 45.2°	22.-
Woodford Reserve Master's Collection 45.2°	52.-
Maker's Mark Mint Julep 33°	30.-

TEQUILA

1800 Cuervo Anejo 40°	24.-
Altos Reposado 40°	22.-
Casamigos Reposado 40°	28.-
Don Julio Blanco 40°	22.-
Don Julio Reposado 40°	28.-

MEZCAL

Bozal Ensemble 47°	28.-
Mezcal Union 40°	28.-
Patron XO Café 40°	22.-
Vago Emigdio Jarquin Ramirez 49,9°	32.-

LE BEAR'S BAR

CAFÉ

COFFEE

Ristretto, Espresso, Espresso Macchiato, Décaféiné	6.-
Café renversé	8.-
Double espresso	8.-
Cappuccino	8.-
Latte Macchiato	8.-
Café viennois / <i>Viennese coffee</i>	12.-

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

Chocolat chaud à l'ancienne / <i>Old-fashioned hot chocolate</i>	10.-
Chocolat viennois / <i>Viennese chocolate</i>	12.-
Vin chaud / <i>Hot Wine</i>	14.-

THÉ & INFUSION

TEA & HERBAL TEA

Thé vert japonais, Au jasmin, Aux fruits exotiques, Earl Grey, Thé noir à la vanille, Aux épices
Japanese Sencha, Green jasmin, Green tropic, Gentle blue, Black vanilla, Black Chai

Menthe marocaine, Gingembre & Citron, Verveine, Mélange des Alpes, Camomille & fleur d'oranger
Moroccan mint, Ginger & Lemon, Verbena, Piz Palü, Camomille & Orange Blossom

8.-

LE BEAR'S BAR

LIQUEUR & BITTER

Apérol 11°	10.-
Appenzeller 29° (CH)	12.-
Bitter Diablerets 18° (CH)	16.-
Chambord 16.5°	16.-
Cherry Heering 24°	12.-
Cointreau 40°	14.-
Drambuie 40°	14.-
Grand Marnier 40°	16.-
Grand Marnier 100 40°	28.-
Grand Marnier 150 40°	35.-
Jagermeister 35°	14.-
Kahlua 20°	14.-
Luxardo Maraschino 32°	12.-
Mandarine Napoléon 38°	16.-
Plymouth Sloe 26°	20.-
Sambuca Molinari 40°	18.-
Southern Comfort 35°	18.-
St-Germain 20°	16.-

DIGESTIF *DIGESTIVE*





Abricotine Morand 43° (CH)	16.-
Amaro Ramazzotti 30°	12.-
Bailey's 17°	16.-
Bénédictine 40°	16.-
Chartreuse Jaune 40°	20.-
Chartreuse Verte 55°	22.-
Crème de menthe glaciale 28°	18.-
Crème de noyaux 30°	18.-
Fernet Branca 39°	14.-
Framboise Morand 43° (CH)	16.-
Génépi Liqueur 41°	16.-
Kirsch Morand 43°	18.-
Limoncello Dicaprio 32°	18.-
Marc de Bourgogne 42°	16.-
Vieille Prune VSOP Morin 41°	18.-
Williamine Morand 43° (CH)	16.-

LE BEAR'S BAR

SÉLECTION DE CAVIAR CAVIAR SELECTION

Caviar PER SE' BAER II GOLD (Siberian caviar from Spain), 20 gr / 50 gr 85.- / 165.-

SNACKS & TOASTS

Pain nordique, saumon fumé, fromage frais aux herbes, concombre et oignon <i>Nordic bread, smoked salmon, sour cream and cucumber</i>	28.-
Houmus, piment, citron et pain pita   <i>Hummus, chili, lemon and pita bread</i>	22.-
Gyoza croustillant de poulet, servi avec sauce soja et chili (6 pce) <i>Crispy chicken gyoza, served with soy sauce and chili (6 pce)</i>	22.-
Bruschetta de tomate, basilic burrata et anchois <i>Tomato, burrata basil and anchovy bruschetta</i>	22.-
Salmorejo de tomate, pain croustillant   <i>Tomato salmorejo with crispy bread</i>	22.-

SANDWICHES & PIZZAS

Classic Club, jambon de dinde, bacon et cheddar <i>Classic Club, turkey ham, bacon and cheddar</i>	36.-
Royalp hamburger ou cheese burger, bacon et Gruyère AOP <i>Royalp Burger or cheese burger, bacon and Swiss cheese PDO</i>	38.- / 42.-
Chicken buns Royalp, poulet croustillant épicé, cornichons et sauce chili <i>Royalp Chicken buns, spicy crispy chicken, pickles and chili sauce</i>	34.-
Piadina, jambon de Parme, mozzarella et roquette <i>Piadina, Parma ham, mozzarella and arugula</i>	28.-
Pizza margherita, tomates cerises, mozzarella de buffelonne  <i>Pizza margherita, cherry tomatoes, buffelonne mozzarella</i>	26.-
Portion de frites     <i>Portion of french fries</i>	9.-

*Certains plats peuvent être adaptés en fonction de votre régime alimentaire.
Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner.*

*Certain dishes can be adapted regarding your dietary restrictions.
Our collaborators will be pleased to answer your questions.*

LE BEAR'S BAR

POKÉ BOWLS

POKE BOWLS

<i>Chicken poké</i>	24.-
Riz basmati, poulet grillé, concombre, mangue, chou rouge, carotte et mayo-chili <i>Basmati rice, grilled chicken, cucumber, mango, red cabbage, carrot and chili mayo</i>	
<i>Beef poké</i>	26.-
Riz basmati, tataki de boeuf, chou blanc, oignon frit, parmesan, tomate cherry, sésame <i>Basmati rice, beef tataki, white cabbage, fried onion, parmesan, cherry tomato, sesame</i>	
<i>Salmon Poké</i>	26.-
Riz Basmati, saumon, sésame, avocat, concombre, oignon, edamame, radis rouge, coriandre <i>Basmati rice, salmon, sesame, avocado, cucumber, onion, edamame, red radish, coriander</i>	
<i>Veggie Poké</i>	22.-
Riz Basmati, edamame, amandes, tofu grillé, tomate cherry, carotte et feta <i>Basmati rice, edamame, almonds, grilled tofu, cherry tomatoes, carrots and feta</i>	

ENTRÉES ET SALADES

STARTERS & SALADS

Salade César poulet ou tempura de crevettes, bacon et anchois <i>Caesar salad chicken or shrimps, bacon and anchovies</i>	28.- / 30.-
Burrata de Pouille, melon blanc, jambon de Parme <i>Puglia Burrata, puntarelle, white melon, Parma ham</i>	32.-
Tartare de bœuf suisse, condiment à l'italienne, frites et salade <i>Swiss beef tartare, Italian seasoning, french fries and salad</i>	34.-

PRIMI PLATTI

Tagliatelles fraîches maison à la crème de saumon et oignon cébette <i>Penne or tagliatelle, tomato or bolognese sauce</i>	32.-
Penne ou tagliatelle, sauce tomate ou sauce bolognaise <i>Penne or tagliatelle with tomato or traditional Bolognese sauce</i>	26.-/ 28.-

PLATS PRINCIPAUX

MAIN COURSES

Escalope de veau à la milanaise, pommes de terre sautées, roquettes et tomates <i>Veal cutlet Milanese style, sautéed potatoes, arugula and tomatoes</i>	49.-
Steak haché de boeuf suisse, frites et salade <i>Swiss beef hamburger, fries and salad</i>	30.-
Nuggets de poulet jaune maison, frites et salade <i>Homemade yellow chicken nuggets, fries and salad</i>	30.-

LE BEAR'S BAR

DESSERTS

Duo de chocolat, caraïbe 66% et opalys 33% ✓ <i>Duo of chocolate, caraïbe 66% and opalys 33%</i>	18.-
Cheesecake, fruits de la passion et citron vert, biscuits à la cannelle ✓ <i>Passion fruit and lime cheesecake, cinnamon cookies</i>	16.-
Dessert du moment <i>Dessert of the moment</i>	16.-
Café ou thé gourmand <i>Gourmet coffee or tea</i>	18.-

PARFUM DE GLACES *FLAVOURS OF ICE CREAMS*

6.- la boule /per scoop

Glace Mövenpick / Mövenpick Ice cream

Chocolat suisse, vanille bourbon, crème double, pistache, noisette, noix de coco, straciatella
Swiss chocolate, vanilla bourbon-double cream, pistachio, hazelnut, coconut, straciatella

Sorbets Mövenpick

Abricot, mangue-fruit de la passion, fraise-framboise, citron lime, poire
Apricot, mango-passion fruit, strawberry-raspberry, lemon-lime, pear

Supplément crème chantilly 2.50.-



Contenance : Apéritifs / Portos / Sherries 0.4dl
Eaux de Vie / Spiritueux / Liqueurs / Anis 0.4dl
Vin ouvert 1 dl / Champagne au verre 1 dl
Short drinks 0.7dl / Long drinks 2dl

Notre café est torréfié en Suisse (VD) / *Our coffee is roasted in Switzerland (VD)*
Thé de fabrication suisse / *Swiss made tea*

Prix nets en CHF, taxes & service compris
Net prices in CHF, taxes & service included

Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients qui entrent dans la composition de nos mets et qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances.

Our staff will be happy to inform you about the ingredients used in the composition of our dishes and that may cause allergies or intolerances.

 Plat végétarien / *Vegetarian dish*  Plat végan / *Vegan dish*