

COCKTAILS

SPRITZ COCKTAILS

23.-

Apérol Spritz

Apérol, Perrier, Prosecco

Hugo Spritz

Saint Germain, Perrier, Prosecco

Lemon Spritz

Limoncello, Perrier, Prosecco

Cynar Spritz

Cynar, Perrier, Prosecco

Bergamote Spritz

Italicus, Perrier, Prosecco

Lavande Spritz

Chambord, sirop de lavande, Perrier, Prosecco

Pink Spritz

Liqueur Pink, Perrier, Prosecco

IN THE COPPER, IT'S BETTER

25.-

Moscow Mule

Absolut Elyx, lime, Fever Tree Ginger Beer

Rive Droite

Beefeater 24, infusion romarin, lime,
Fever Tree Ginger Beer

Mexico

Tequila Patron Silver, lime,
Fever Tree Ginger Beer

Havana

Havana Club 7 ans, lime,
Fever Tree Ginger Beer

TASTE THE FEELING COCKTAILS

25.-

Summer Thym

Vodka, Chambord, infusion thym,
jus de cranberry

Green Jade

Beefeater 24, jus de citron,
sirop de menthe, Ginger Beer

Ti Punch Ginger

Havana 3 ans, sirop de gingembre,
jus de gingembre, sirop de sucre de canne

Eden Garden

Vodka, Amaretto, jus de citron, jus de poire

Rosemary Blast

Tequila Patron Silver, St Germain,
infusion romarin, concombre

REFRESHING MOCKTAILS DRINK ME I'M SO FRESH!

19.-

Rosa

Jus de lychee, eau de rose, jus de citron,
sirop hibiscus, Perrier,

Too Fresh

Jus de pomme, citron vert, menthe fraîche,
sirop d'orgeat, Fever tree Ginger Ale

Red Sun

Jus de pastèque frais, jus de fraise, jus de cranberry

Limonade Maison

homemade lemonade

BIÈRES BEERS

La pression Carlberg / 33cl

Draft beer

13.-

Les bières bouteilles / 33cl

Feldschlössen, Boxer, Hoegaarden,
Corona, Heineken

14.-

Feldschlössen sans alcool

12.-

SOFT DRINKS

Thé glacé maison

Homemade ice tea

14.-

Jus de fruits pressé

orange / pamplemousse / pomme / carotte

17.-

Fresh fruit juice

orange / grapefruit / apple / carrot

Evian, Badoit, San Pellegrino / 50cl

9.-

Evian, Badoit / 100cl

12.-

Perrier / 33cl

9.-

Pepsi, Pepsi Max

12.-

Fever Tree Tonic, Ginger Ale

13.-

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Expresso

9.-

Café, Cappuccino

12.-

Thés, Infusions

12.-

CHAMPAGNES BUBBLES

	10cl	75cl	150cl
Veuve Clicquot Brut Reserve cuvée	24.-	140.-	
Veuve Clicquot Rosé	32.-	190.-	
Delamotte Brut	180.-		
Ruinart Blanc de Blanc Brut	290.-		
Billecart Salmon Blanc de Blanc Brut	290.-		
Dom Perignon, Moet & Chandon Brut 2012	530.-		
Laurent Perrier Grand Siècle Brut	350.-		
Cristal Louis Roederer Brut	940.-		
Perrier Jouet Grand Brut			310.-

LES VINS ROSÉS

AU VERRE, À LA BOUTEILLE & EN MAGNUM

ROSE WINES

BY THE GLASS, BOTTLE & MAGNUM

	10cl	75cl	150cl
Rosé du Mas Les Baux de Provence, France, 2020	11.-	68.-	
Dole Blanche Gerald Clavien, Valais, 2018	13.-	76.-	
Domaine de la Vigne blanche Genève, 2018	12.-	72.-	
Château Galoupet Côtes de Provence Cru classé, France, 2021		148.-	
«The Pale Rosé» by Sacha Lichine vin de Pays du Var, 2021		76.-	
Symphonie de St Marguerite Côtes de Provence, France, 2020		84.-	
Garrus, Château d'Esclans Sacha Lichine, Côtes de Provence, France, 2020		350.-	
Le «M» de St Marguerite Côtes de Provence, France, 2019			180.-
Or & Rosé Domaine Minuty Côtes de Provence, France, 2019			240.-

VINS BLANCS WHITE WINES

	10cl	75cl
Pouilly Fumé cuvée Petit Fumé, Val de Loire, France, 2020	11.-	65.-
Viognier Cœur de Clémence Cave de Genève, Suisse, 2020	13.-	76.-
Sauvignon Blanc Gerald Clavien, Valais, Suisse, 2016	14.-	85.-
Petite Arvine Patrick Chabrier, Valais, Suisse, 2020	14.-	85.-
Pinot Grigio Colli Butussi, Italie, 2020		68.-
Sauvignon blanc Elevation Wild Rock Marlborough, Nouvelle Zélande, 2019		76.-
Petite Arvine Gerald Clavien, Valais, Suisse, 2019		85.-
Chablis, Vaudon Domaine Joseph Drouhin, Bourgogne, France, 2018		95.-
Puligny Montrachet Jean René Nudant, Bourgogne, France, 2020		150.-
Châteauneuf du Pape Domaine Vieux Télégraphe, Rhône, France, 2020		245.-

VINS ROUGES RED WINES

	10cl	75cl
Pinot Noir Tête de cuvée Gerald Clavien, Valais, Suisse, 2017	15.-	98.-
Segna De Cor, Domaine Roc des Anges Côtes du Roussillon village, 2018	15.-	87.-
Merlot, Cœur de Clémence Cave de Genève, 2020	22.-	130.-
Château Lucey Halde Pessac Léognan, France, 2014	22.-	130.-
Cornalin Patrick Chabrier, Valais, Suisse, 2020		110.-
Château Rouge Domaine Château Du Crest, Genève, 2021		76.-
Le Volte Tenuta dell'Ornellaia, Toscane, Italie, 2018		105.-
Le Clémentin de Pape Clément Pessac Léognan, Bordeaux, France, 2014		130.-
Beaune 1^{er} Cru Bastion Domaine Chanson, Bourgogne, France, 2016		150.-
Auxey Duresses Domaine Agnes Paquet, Bourgogne, 2017		80.-

SPIRITEUX

4CL

APÉRITIFS

Pastis 51	45.0% Vol	13.-
Ricard	45.0% Vol	13.-
Campari	23.0% Vol	13.-
Fernet Branca	40.0% Vol	13.-

PORTO & SHERRY

Porto Tawny		
Ferreir 10 ans	20.0% Vol	16.-
Porto Tawny		
Sandeman 20 ans	20.0% Vol	22.-

WHISKIES

Johnnie Walker Red Label	40.0% Vol	22.-
Johnnie Walker Black Label	40.0% Vol	28.-
Chivas Regal	40.0% Vol	26.-
Jameson	40.0% Vol	24.-
Four Roses	40.0% Vol	23.-
Maker's Mark	45.0% Vol	21.-
Jack Daniel's	40.0% Vol	26.-
Woodford Reserve	43.2% Vol	19.-
Canadian Club	40.0% Vol	18.-
Talisker	45.8% Vol	27.-

VODKAS

Ketel One	40.0% Vol	22.-
Belvedere	40.0% Vol	26.-
Grey Goose	40.0% Vol	26.-
Absolut Elyx	42.3% Vol	26.-

TEQUILAS

Patron Silver	40.0% Vol	20.-
Patron Reposado		
Viellie 8 mois	40.0% Vol	25.-
Patron Anejo		
Viellie 3 mois	40.0% Vol	30.-
Tacapa XO	40.0% Vol	55.-

GINs

Bombay Sapphire	40.0% Vol	22.-
Tanqueray	47.1% Vol	22.-
Monkey 47	47.0% Vol	25.-
Hendrick's	41.4% Vol	26.-
Beefeater 24 London Dry	45.0% Vol	22.-
Gin Mare	42.7% Vol	25.-

RHUMS

Havana Club		
3 ans	40.0% Vol	18.-
Havana Club		
7 ans	40.0% Vol	20.-
Diplomatico Reserva Exclusiva		
12 ans	40.0% Vol	19.-
Don Papa Small Batch	40.0% Vol	19.-
Tacapa XO	40.0% Vol	55.-

COGNACS

Rémy Martin VSOP	40.0% Vol	33.-
Hennessy XO	40.0% Vol	50.-

ARMAGNAC

Lapressingle		
Hors d'Age	40.0% Vol	33.-

CALVADOS

Cœur de Lion Trois Pommes	40.0% Vol	30.-
---------------------------	-----------	------

*T.V.A. et service inclus
V.A.T. and service included*

*Tous nos prix sont en Chf
All our prices are in Swiss franc*

ENTRÉES & SALADES STARTERS & SALADS

Salade de quinoa, féta marinée, pommes et fruits secs ◉

Quinoa salad, marinated feta cheese,
apples and sun-dried fruits

24.-

Gaspacho de tomate, croutons de pain ◉

Tomato gazpacho, croutons

24.-

Ceviche de bar, patate douce et coriandre

Sea bass ceviche,
sweet potato and coriander

32.-

Tomate «Cœur de Boeuf», burrata marinée au pesto de basilic ◉

Swiss "Cœur de boeuf" tomato,
marinated burrata cheese, basil sauce

34.-

Salade César nature ◉

Caesar salad

29.-

avec suprême de volaille Suisse

with Swiss chicken breast

36.-

avec des crevettes

with prawns

36.-

SHARING MOMENT @ SUMMER HOUSE

Sélection de 4 Mézézés libanais

Hommos, moutabbal,
cigares au fromage (2 pièces)
samboussik à la viande (2 pièces)

38.-

Bruschetta toastée à l'avocat et féta aux aromates ◉

Toasted bruschetta with avocado
and feta cheese

25.-

Tartare de bœuf Suisse sur toast de pain

Swiss beef tartare served
with toasted bread

32.-

SANDWICHS BURGER & PATES

Cheeseburger de bœuf Suisse, cheddar, pommes frites

Swiss beef cheeseburger,
French fries

45.-

Club sandwich volaille, pommes frites

Chicken club sandwich, French fries

38.-

Club sandwich au saumon fumé et concombre crème philadelphia aux herbes

Club sandwich with smoked salmon
and cucumber, cream with herbs

39.-

Linguine ou penne, pesto de basilic ◉

Linguine or penne, basil pesto sauce

35.-

VÉGÉTARIEN VEGETARIAN ◉

Merci de nous indiquer toute intolérance alimentaire
Please inform us of any food allergies



FISH & MEAT

ACCOMPAGNÉS D'UNE GARNITURE
AU CHOIX SERVED WITH ONE SIDE
DISH OF YOUR CHOICE

Saumon à la plancha, sauce vierge
«A la plancha» salmon, olive oil sauce 48.-

**Bar rôti au thym,
sauce moutarde à l'ancienne**
Roasted sea bass, mustard sauce 58.-

Demi poulet grillé et mariné aux épices
Grilled half baby-chicken
and marinated in spices 54.-

Filet de bœuf Suisse, sauce au poivre vert
Grilled Swiss beef fillet, green pepper sauce 72.-

Côtelettes d'agneau, jus au thym
Lamb cutlet, thyme juice 66.-

GARNITURES

EXTRA SIDE DISHES 12.-

Mesclun de salade, vinaigrette olive citron
Mesclun salad, olive oil and lemon vinaigrette

Riz basmati
Basmati rice

Pomme mousseline au beurre
Mashed potatoes

Légumes de saison
Seasonal vegetables

Pommes frites
French fries

Linguine au beurre
Linguine with butter

DESSERTS SWEETS

Salade de fruits frais aux agrumes
Fresh fruit salad with citrus 14.-

Tarte aux 2 citrons meringuée
Lime and lemon meringue tart 16.-

Fraisier du Président
President's strawberry cakes 16.-

Crème brûlée à la vanille Bourbon
Crème brûlée with Bourbon vanilla 16.-

GLACES & SORBETS ICE CREAMS & SORBETS

1 boule / scoop 5.-

2 boules / scoops 10.-

3 boules / scoops 14.-

*Crèmes glacées: vanille, chocolat, pistache,
Calisson, Tiramisu, crème brûlée*
*Ice creams: vanilla, chocolate, pistachio,
Calisson, Tiramisu, crème brûlée*

*Sorbets: framboise, citron, mangue,
fraise & basil*
*Sorbets: raspberry, lemon, mango,
basil & strawberry*

PROVENANCES ORIGINS

Saumon / Crevettes: Norvège, Atlantique
Salmon / Shrimps: Norway, Atlantic

Bar: Méditerranée
Sea bass: Mediterranean

Agneau: Irlande
Lamb: Ireland

Poulet: Suisse
Chicken: Switzerland

T.V.A. et service inclus
V.A.T. and service included

Tous nos prix sont en Chf
All our prices are in Swiss franc