

Funky Claude's Bar

“

Le Funky Claude's Bar, anciennement Harry's Bar, demeure une institution dans l'histoire de la ville de Montreux et plus particulièrement dans celle du Montreux Jazz Festival. Créé il y a plus de 30 ans au sein du Montreux Palace, le Harry's Bar était le lieu où les plus grandes stars aimaient sortir boire un verre après leur concert et avaient leurs habitudes chaque année. On peut citer parmi les habitués les plus célèbres Prince, Quincy Jones ou encore Stevie Wonder. Puis ont défilé sur sa scène de nombreux artistes comme Jamiroquai, Carlos Santana ou Sting. Un lieu imprégné de musique et d'histoire grâce notamment à son meilleur et fidèle client, le fondateur du Montreux Jazz Festival, Monsieur Claude Nobs.

À son décès tragique en 2013, la ville de Montreux a décidé de rebaptiser sa rue principale, où nous nous trouvons, en Avenue Claude Nobs, et c'est ainsi en sa mémoire que le Montreux Palace changea le nom du Harry's Bar en Funky Claude's Bar pendant l'été 2014. Funky Claude était le surnom que le groupe Deep Purple lui avait octroyé dans le célèbre titre « Smoke on the Water » après l'avoir vu courir aider les gens pendant l'incendie du casino de Montreux.

Aujourd'hui le bar est chargé de ses souvenirs, de ses photos et d'instruments de musique, issus de sa propre collection, offerts par différents artistes venus à Montreux.

Le Funky Claude's Bar étant intimement lié à la musique et au Montreux Jazz Festival. Nous souhaitons vous faire vivre une expérience en harmonie entre nos cocktails et les émotions vécues au travers de la musique. Nous avons tous ressenti les émotions si particulières d'une chanson, d'une musique, transportés par l'histoire et le rythme qu'elle nous offre. Pour chaque création nous avons choisi une chanson qui sublimera la dégustation et vous fera ainsi profiter d'une expérience émotionnelle inédite.

Bienvenue au Funky Claude's Bar.

Harry's Bar, now Funky Claude's Bar, remains an institution in the history of the city of Montreux and more particularly in that of the Montreux Jazz festival. Created over 30 years ago years within the Montreux Palace, Harry's Bar was the place where the biggest stars loved out for a drink after their concert and had their regulars every year. We can cite among the most famous regulars, Prince, Quincy Jones or even Stevie Wonder. Then marched on its stage many stars like Jamiroquai, Carlos Santana or Sting. One place steeped in music and history, thanks to its best and loyal customer, the founder of the Montreux Jazz Festival, Mr. Claude Nobs.

Upon his death in 2013, the city of Montreux decided to rename its main street Claude Nobs, where is the Montreux Palace, and it is in his memory that the latter changed the name of Harry's Bar in Funky Claude's Bar during the summer of 2014. Funky Claude was the nickname that Deep Purple gave to him in the famous song "Smoke on the Water", after seeing him running around helping people during the Montreux Casino fire.

Today the bar is laden with memories, photos, and musical instruments of its own collection donated by various artists who came to Montreux.

The Funky Claude's Bar being intimately linked to music and the Montreux Jazz Festival we want to make you live an experience in harmony between our cocktails and the emotions experienced through music. We have all felt the so particular emotions of a song, a music, transported by the story and the rhythm it offers us. For each cocktail, we have chosen a song that will sublimate the tasting and thus make you enjoy an unprecedented emotional experience.

Welcome to Funky Claude's Bar.

MONTREUXJAZZCAFE.COM

GENEVA AIRPORT - GENEVA PONT-ROUGE - LAUSANNE EHL - LAUSANNE EPFL - MONTREUX



MUSIC TAKE AWAY

**DISCOVER
OUR SPOTIFY PLAYLISTS!**



USE YOUR **SPOTIFY APP** TO SCAN THIS CODE AND DOWNLOAD
ALL THE PLAYLISTS OF THE MONTREUX JAZZ FESTIVAL

Menu servi la semaine / Food menu of the week

LA PREMIÈRE PARTIE / THE OPENING ACT

Nachos, guacamole, Cheddar ✓✓ Crème aigre Nachos, guacamole, Cheddar cheese, sour cream	14	Bitterballen de veau Veal Bitterballen	18
Accras de morue & sauce coco épicée Cod accras & spicy coconut sauce	17	Wings de poulet & sauce barbecue Chicken wings & barbecue sauce	16
Gambas croustillante Basilic, coriandre & sweet chili Crispy giant prawns Basil, coriander & sweet chili sauce	21	Tataki de thon Avocat à la flamme & gel yuzu Tuna tataki Avocado cooked with the flame & yuzu gel	21
Caviar Prunier « Osciètre » boîte de 30 grs Blinis, crème aigre et sa garniture Caviar "Prunier" 30 gr portion Served with blinis, sour cream and traditional accompaniments	81		

EN TÊTE D’AFFICHE / MAIN ACT

Salade de pousses d'épinard ✓✓ Chèvre, avocat & figue Vinaigrette miel & agrumes Baby spinach salad Goat cheese, avocado & figs Honey & citrus vinegar dressing	31	Hot dog de volaille Compotée d'oignons à la moutarde douce Poultry hot dog Onion chutney with sweet mustard	26
Tartare de boeuf préparé par notre chef Pommes frites & salade verte Beef tartare made At your convenience French fries & greensalad	48	Cornettes, jambon de pays, Gruyère & truffe Cornettes pasta, local ham, Gruyère cheese & truffle	37
BB Burger 180grs Boeuf, vieux Cheddar & sauce Montreux Jazz Café Beef burger 180grs Aged Cheddar cheese & Montreux Jazz Café sauce	41	Travers de porc caramélisés Caramelised pork spare ribs	34
Fish & chips, sauce tartare Fish & chips Mix herbs & mayonnaise "tartare" sauce	34	Montreux Jazz Club Poulet grillé, Gruyère, bacon, tomates, oeuf, salade & mayonnaise Servis avec des frites Grilled chicken breast, Gruyère cheese, bacon, tomatoes, egg, lettuce and mayonnaise Served with French fries	38

FIN DE CONCERT / AFTER CONCERT

Déclinaison d'ananas poché au cassis

16

Chips croustillantes & sorbet mangue

*Poached pineapple declination
with blackcurrant*

Crispy chips & mango sorbet

Sélection de crèmes glacées & sorbets (la boule)

5

Ice cream & sorbet selection (1 scoop)

Ella's cheesecake

16

Ella's cheesecake

🌿 Végétarien 🌿 Vegan option

Cher client, nous serons ravis de vous informer de tous les détails de nos plats en ce qui concerne les produits utilisés, les allergènes ainsi que les valeurs nutritives. N'hésitez pas à contacter notre personnel de service pour de plus amples informations. / Dear customer, we are happy to provide you with full details on our dishes with regards to the products used, allergens and nutrition. Please ask our service team for further information.

Pays d'origine. Boeuf: Suisse. Volaille: Suisse. Porc : Suisse. Crabe: Vietnam. Loup de mer: France, Corse. Crevettes: Vietnam. / Country of origin. Beef: Switzerland. Poultry: Switzerland. Porc: Suisse. Crab: Vietnam. Sea bass: France, Corsica. Shrimps: Vietnam.

Les prix sont en Francs Suisses. Service et TVA inclus. Les prix en Euro seront calculés selon le taux du jour. / Prices are in Swiss Francs. Service and VAT included. Euro prices will be calculated on the daily exchange rate.

Menu servi le weekend / Food menu of the weekend

LA PREMIÈRE PARTIE / THE OPENING ACT

Nachos, guacamole, Cheddar ✓✓ Crème aigre <i>Nachos, guacamole, Cheddar cheese, sour cream</i>	14	Bitterballen de veau <i>Veal Bitterballen</i>	18
Accras de morue & sauce coco épicée <i>Cod accras & spicy coconut sauce</i>	17	Wings de poulet & sauce barbecue <i>Chicken wings & barbecue sauce</i>	16
Gambas croustillante Basilic, coriandre & sweet chili <i>Crispy giant prawns Basil, coriander & sweet chili sauce</i>	21	Tataki de thon Avocat à la flamme & gel yuzu <i>Tuna tataki Avocado cooked with the flame & yuzu gel</i>	21
Caviar Prunier « Osciètre » boîte de 30 grs Blinis, crème aigre et sa garniture <i>Caviar "Prunier" 30 gr portion Served with blinis, sour cream and traditional accompaniments</i>	81		

ENTRACTE / INTERLUDE

Salade de pousses d'épinard ✓✓ Chèvre, avocat & figue Vinaigrette miel & agrumes <i>Baby spinach salad Goat cheese, avocado & figs Honey & citrus vinegar dressing</i>	31	Hot dog de volaille Compotée d'oignons à la moutarde douce <i>Poultry hot dog Onion chutney with sweet mustard</i>	26
Tartare de boeuf préparé par notre chef Pommes frites & salade verte <i>Beef tartare made At your convenience French fries & greensalad</i>	48	Montreux Jazz Club Poulet grillé, Gruyère, bacon, tomates, oeuf, salade & mayonnaise Servis avec des frites <i>Grilled chicken breast, Gruyère cheese, bacon, tomatoes, egg, lettuce and mayonnaise Served with French fries</i>	38
Croque Monsieur ou Madame Béchamel & jambon de la Borne <i>"Croque Monsieur ou Madame" béchamel sauce & ham from the Borne</i>	28	Poké bowl saumon Quinoa, oignons rouges, pousse de soja, carottes, mangue & concombre, vinaigrette au curcuma <i>Salmon poke bowl Quinoa, red onions, soya sprout, carrots, mango & cucumber, curcuma vinegar dressing</i>	33

EN TÊTE D'AFFICHE / MAIN ACT

BB Burger 180grs	41	Cornettes, jambon de pays, Gruyère & truffe	37
Boeuf, vieux Cheddar & sauce Montreux Jazz Café		<i>Cornettes pasta, local ham, Gruyère cheese & truffle</i>	
<i>Beef burger 180grs</i>			
<i>Aged Cheddar cheese & Montreux Jazz Café sauce</i>		Travers de porc caramélisés	34
		<i>Caramelised pork spare ribs</i>	
Fish & chips, sauce tartare	34		
<i>Fish & chips</i>			
<i>Mix herbs & mayonnaise "tartare" sauce</i>			

FIN DE CONCERT / AFTER CONCERT

Déclinaison d'ananas poché au cassis	16	Sélection de crèmes glacées & sorbets (la boule)	5
Chips croustillantes & sorbet mangue		<i>Ice cream & sorbet selection (1 scoop)</i>	
<i>Poached pineapple declination with blackcurrant</i>			
<i>Crispy chips & mango sorbet</i>			
Ella's cheesecake	16		
<i>Ella's cheesecake</i>			

🌱 Végétarien 🌱 Vegan option

Cher client, nous serons ravis de vous informer de tous les détails de nos plats en ce qui concerne les produits utilisés, les allergènes ainsi que les valeurs nutritives. N'hésitez pas à contacter notre personnel de service pour de plus amples informations. / Dear customer, we are happy to provide you with full details on our dishes with regards to the products used, allergens and nutrition. Please ask our service team for further information.

Pays d'origine. Boeuf: Suisse. Volaille: Suisse. Porc: Suisse. Crabe: Vietnam. Loup de mer: France, Corse. Crevettes: Vietnam. / Country of origin. Beef: Switzerland. Poultry: Switzerland. Porc: Suisse. Crab: Vietnam. Sea bass: France, Corsica. Shrimps: Vietnam.

Les prix sont en Francs Suisses. Service et TVA inclus. Les prix en Euro seront calculés selon le taux du jour. / Prices are in Swiss Francs. Service and VAT included. Euro prices will be calculated on the daily exchange rate.

MUSIC TAKE AWAY

DISCOVER OUR SPOTIFY PLAYLISTS!



USE YOUR **SPOTIFY APP** TO SCAN THIS CODE AND DOWNLOAD
ALL THE PLAYLISTS OF THE MONTREUX JAZZ FESTIVAL



PLAYLIST DE COCKTAILS

KOLENDY

24

Vodka Belvédère Lake Bartezeck,
Liqueur de Sureau, Jus de Poire,
Jus de Citron, Sirop aux épices

MONTREUX 2016

22

Vodka Belvédère Heritage,
Belsazar Dry, Mandarine Napoleon,
Gingembre Giffard, Bitter Celery,
Sirop aux Epices

KIMBEROSE

20

Vodka Ketel One, St-Germain,
Framboise, Litchi, Jus de Poire, Rose
Espuma de Champagne

COULEUR CAFÉ

24

Tequila Volcan Cristalino,
Chocolat Mozart, Liqueur Williamine,
Espuma poire, Noisettes torréfiées

MADONNA

24

Mezcal Vida, Chatreuse Jaune,
Jus d'Orange Sanguine réctifié,
Bitter Gingembre et Habanero,
Champagne Brut

SMOKE ON THE WATER

20

Gin Tanqueray N°Ten,
Cocchi Americano, Liqueur de Pêche
et Violette, Citron Vert,
Lapsang Souchong

« Santa Baby » Marian Hill



« Rainbow » Robert Plant



« Sober » Kimberose



« Couleur café » Serge Gainsbourg



« Hung Up » Madonna



« Smoke On The Water »
Deep Purple



PLAYLIST DE COCKTAILS

MONTREUX JAZZ TOKYO

22

Gin Jinzu, Cointreau, Yuzu, Orange,
Concombre Frais, Sirop Simple

HANA

20

Gin Cambridge, St-Germain,
Cordial Asiatique, Ecume Sakura

PINK PANTHERESS

20

Gin Tanqueray, Liqueur de Pomme,
Citron vert, Cranberry, Sirop de
Gingembre, Poivre de Sichuan

THRILLER

20

Rum Plantation 3 Stars,
Ananas et Overproof, Jus d'Ananas,
Citron Vert, Falernum

CANDI PAOLA

20

Havana Club 3 ans fat washed
Huile de Coco, Oleo Saccharum d'Ananas,
Eau de Coco, Mousse d'Ananas

SASORI

20

Whisky Glenmorangie X,
Erdinger, Falernum, Citron Jaune,
Sirop Miel de Sapin

BLOWER

20

Whiskey Bulleit Rye, Calvados VS,
Thé Noir Maison, Sirop de Maïs Grillé,
Bitter Thé

« Simple mind » Matthew Herbert



« SAKURA » Flower



« Pain » Pink Pantheress



« Thriller » Michael Jackson



« Escape » Rupert Holmes



« Wind of Change » Scorpion



« Long Train Runnin' »
Doobie Brothers



VIRGIN COCKTAILS

P!NK 15

Jus de Poire, Cranberry,
Soda Pamplemousse,
Sirop de Baies Roses

LIKE A VIRGIN 15

Jus de Raisin Blanc, Orange Sanguine,
Sanbitter Rouge, Sirop de Genièvre

CHUCK BERRY 15

Paragon Cordial Baie de Rue,
Sirop Vanille Maison, Thé Noir Maison,
Menthe Fraîche, Ramseier

SECRET GARDEN 15

Seedlip, Fraise Framboise infusés
Romarin, Citron Jaune Frais,
Sirop de Lavande, Rimuss Rosato

« All I Know So Far » P!nk



« Like a Virgin » Madonna



« Sweet Little Sixteen » Chuck Berry



« Secret Garden » Bruce Springsteen



MINÉRALES & SOFT DRINKS

MINERAL WATERS & SOFT DRINKS

EAUX MINÉRALES

Henniez légère ou naturelle, 50cl	8
San Pellegrino, 50cl	8
Acqua Panna, 50cl	8
Perrier, 33cl	8

SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, 33cl	7
Sprite, 33cl	7
Nestea Citron, Nestea Pêche, 33cl	7
Fever Tree , 20cl	8
Light Tonic, Tonic	
Swiss Mountain Spring , 20cl	8
Ginger Beer, Salty Grapefruit, Bitter Lemon, Ginger Ale, Classic Tonic Water	
San Pellegrino Sanbitter, 10cl	6
Red Bull, 25cl	8

JUS DE FRUITS

Jus de fruits Iris du Valais , 25cl	7
Abricot, pomme, poire, fraise, tomate	
<i>Iris fruit juice. Apricot, apple, pear, strawberry, tomato</i>	
Jus de canneberges, Jus d'ananas, 30cl	6

Tous nos soft drinks et jus de fruits sont
à CHF 4.- en accompagnement. Les gammes
Swiss Mountain Spring, Fever Tree et Red Bull
sont à CHF 5.-

*All our soft drinks and fruit juices are at CHF
4.- as mixers. Swiss Mountain Spring, Fever
Tree and Red Bull brands are at CHF 5.-*

CAFÉS, THÉS & INFUSIONS

(Nespresso, Ronnefeldt)

Ristretto, Espresso, Café, Café décaféiné	6
Ristretto double, Espresso double	8
Cappuccino, Latte macchiato	7
Chocolat chaud ou froid	8
Lait chaud ou froid	5
Thés et infusions au choix	8



LABEL RAINFOREST ALLIANCE / RAINFOREST ALLIANCE LABEL



LABEL ETHICAL TEA PARTNERSHIP / ETHICAL TEA PARTNERSHIP LABEL

FUNKY CLAUDE'S PREMIUM SELECTION

	2 CL	4 CL	75 CL
VODKA			
Beluga Gold Line, Russie, 40% vol.		45	610
RHUM			
Zacapa XO, Guatemala, 40% vol.		34	470
Caroni Single Estate by Adelphi, Trinidad, 62.8% vol.		65	
TEQUILA			
Tears of Llorona N°3 Extra Anejo, Mexique, 43% vol.		50	
GIN			
Nginious! Vermouth Cask Finished, Suisse, 43% vol.		26	(50CL) 290
Cambridge Distillery Anty Gin, Angleterre, 42% vol.		55	
WHISKY			
Johnnie Walker Blue Label, Whisky Blended, 40% vol.		43	590
Chivas Royal Salute 21 ans, Whisky Blended, 40% vol.		43	590
Chivas Regal 25 ans, Whisky blended, 40% vol.		50	
Balvenie Portwood Finish 21 ans, Speyside, 40% vol.		45	610
Glenfiddich 21 ans Winter Storm, 43% vol.		39	510
Suntory Yamazaki Distiller's Reserve, Japon, 43% vol.		39	510
Glenmorranie Signet, Highlands, 46% vol.		43	590
Midleton Very Rare, Irlande, 40% vol.		50	
COGNAC			
Hennessy Paradis Extra, 60% vol.	60	120	1800
Hennessy Paradis Imperial, 98% vol.	98	196	3200
Rémy Martin Louis XIII, 120% vol.	120	240	4200
CHAMPAGNE		75 CL	150 CL
BRUT MILLESIMÉ			
Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2007/2011		395	790
Veuve Clicquot La Grande Dame 2006/2008		450	
Dom Pérignon Millésimé 2010/2012		480	1000
Cristal de Louis Roederer 2013		580	1400
ROSÉ MILLESIMÉ			
Dom Pérignon Rosé Millésimé 2004/2006		690	

SPIRITUEUX

SPIRITS

	4 CL	75 CL
GIN		
Nginious! Swiss Blended Gin, Suisse, 45% vol.	20	(50CL) 205
Nginious! Summer Gin, Suisse, 42% vol.	21	(50CL) 215
Nginious! Smoked & Salted, Suisse, 42% vol.	21	(50CL) 215
Nginious! Vermouth Cask Finished, Suisse, 43% vol.	26	(50CL) 290
Breil Pur, Suisse, 45% vol.	21	260
London N°3, Angleterre, 46% vol.	18	220
Cambridge Distillery Anty Gin, Angleterre, 42% vol.	55	
Cambridge Dry Gin, Angleterre, 42% vol.	20	240
Bombay Sapphire, Angleterre, 40% vol.	15	165
Tanqueray Export, Angleterre, 43.1% vol.	15	165
Tanqueray No. TEN, Angleterre, 47.3% vol.	18	220
Tanqueray Flor de Sevilla, Angleterre, 41.3% vol.	18	220
Tanqueray Royale Blackcurrant, Angleterre, 41.3% vol.	18	220
Tanqueray O.O, Alcohol Free, Angleterre, 0% vol.	13	
Hendrick's, Angleterre, 41.4% vol.	18	220
The London n°1 Original Blue, Angleterre, 47% vol.	20	240
Plymouth, Angleterre, 41.2% vol.	20	240
Opihr Oriental Spiced, Angleterre, 42.5% vol.	20	240
The Botanist, Ecosse, 46% vol.	20	240
Gin Sul, Allemagne, 43% vol.	23	(50CL) 245
KB 42 Organic Dry Gin, Grèce, 42% vol.	21	260
Alkkemist, Espagne, 40% vol.	24	320
Nolet's dry silver, Pays Bas, 47.6% vol.	24	320
Empress Gin, Canada, 42.5% vol.	20	240
Ransom, Etats-Unis, 44% vol.	21	260
Koval Dry Gin, Etats-Unis, 47% vol.	22	(50CL) 230
Kyoto Ki No Bi, Japon, 45.7% vol.	25	340
Jinzu Gin, Japon, 41.3% vol.	20	240

Demandez à votre Barman l'accord parfait pour votre Gin Tonic
Please ask the Barman for the perfect match for you Gin Tonic

SPIRITUEUX

SPIRITS

	4 CL	75 CL
VODKA		
Smirnoff Red, Angleterre, 37.5% vol.	15	165
Ketel One, Pays Bas, 40% vol.	18	195
Cîroc, France, 40% vol.	18	195
Belvedere, Pologne, 40% vol.	21	230
Belvedere Heritage 176, Pologne, 40% vol.	24	270
Belvedere Smogory Forest, Pologne, 40% vol.	24	270
Belvedere Lake Bartezek, Pologne, 40% vol.	22	250
Stolichnaya Elit, Lettonie, 40% vol.	24	270
Kauffman Hard, Russie, 40% vol.	26	295
Beluga, Russie, 40% vol.	20	210
Beluga Gold Line, Russie, 40% vol.	45	610
RHUM		
Pampero Blanco, Venezuela, 37.5% vol.	15	165
Pampero Anejo, Venezuela, 40% vol.	15	165
Pampero Aniversario, Venezuela, 40% vol.	18	230
Rum Diplomatico Reserva, Venezuela, 40% vol.	18	230
Captain Morgan Spiced, Caraïbes, 37.5% vol.	15	165
Rum Zacapa 23 ans, Guatemala, 40% vol.	20	270
Rum Zacapa XO, Guatemala, 40% vol.	34	470
Havana Club 3 ans, Cuba, 40% vol.	15	165
Havana Club 7 ans, Cuba, 40% vol.	18	230
Plantation Overproof O.F.T.D.,		
Barbados, Jamaica, Guyana, 69% vol.	18	230
Plantation Original Dark Pinapple,		
Barbados, Trinidad, Jamaica, 40% vol.	15	165
Plantation 3 stars, Jamaïque Barbades Trinidad, 41% vol.	15	165
Caroni Single Estate by Adelphi, Jamaïque Trinidad, 62.8% vol.	65	

SPIRITUEUX

SPIRITS

	4 CL	75 CL
TEQUILA & MEZCAL		
Don Julio Blanco, Mexique, 38% vol.	18	230
Don Julio Reposado, Mexique, 38% vol.	20	270
Casamigos Reposado, Mexique, 40% vol.	26	340
Casamigos Mezcal Joven, Mexique, 40% vol.	26	340
Mezcal Del Maguey Vida, Mexique, 42% vol.	20	270
Volcan Blanco, Mexique, 40% vol.	16	210
Volcan Cristalino, Mexique, 40% vol.	20	270
Tears of Llorona N°3 Extra Anejo, Mexique, 43% vol.	50	
Patron Reposado, Mexique, 40% vol.	26	340
Patron Café XO, Mexique, 35% vol.	15	195
WHISKY / WHISKY BLENDED		
J&B Rare Blended, 40% vol.	15	165
Johnnie Walker Red Label, 40% vol.	15	165
Johnnie Walker Black Label, 40% vol.	18	205
Johnnie Walker Gold Label, 40% vol.	22	260
Johnnie Walker Platinum, 40% vol.	25	330
Johnnie Walker Blue Label, 40% vol.	43	590
Ballantine's, 40% vol.	15	165
Chivas Regal 12 ans, 40% vol.	20	220
Chivas Regal 18 ans, 40% vol.	25	330
Chivas Royal Salute 21 ans, 40% vol.	43	590
Chivas Regal 25 ans, 40% vol.	50	
Dewar's 12 ans, 40% vol.	25	330
SINGLE MALT - SPEYSIDE		
Funky Claude Whisky « Mortlach » 18 ans Limited Edition, 46% vol.	20	295
Glenlivet 12 ans, 40% vol.	20	220
Glenfiddich 12 ans, 40% vol.	21	240
Glenfiddich 21 ans Winter Storm, 43% vol.	39	510
Balvenie Doublewood 12 ans, 40% vol.	23	290
Balvenie Portwood Finish 21 ans, 40% vol.	45	610
Knockando 12 ans, 43% vol.	20	220
Cragganmore 12 ans, 40% vol.	20	220
SKYE		
Talisker 10 ans, 45.8% vol.	21	240

SPIRITUEUX

SPIRITS

	4 CL	75 CL
HIGHLANDS		
Dalwhinnie 15 ans, 43% vol.	20	220
Oban 14 ans, 43% vol.	22	260
Glenmorangie Original 10 ans, 40% vol.	20	220
Glenmorangie Quinta Ruban, 46% vol.	22	260
Glenmorangie 18 ans, 43% vol.	26	350
X by Glenmorangie, 40% vol.	18	205
Glenmorangie Nectar d'Or, 46% vol.	22	260
Glenmorangie Signet, 46% vol.	43	590
Macallan 12 ans, 40% vol.	25	330
Aberlour 16 ans, 43% vol.	28	370
Aberlour A'Bunadh, 61.5% vol.	28	370
Glen Deveron 10 ans, 40% vol.	20	220
Strathisla 12 ans, 40% vol.	22	260
Glengoyne 10 ans, 40% vol.	20	220
LOWLANDS		
Glenkinchie Limited Edition, 58.7% vol.	35	490
BLENDED MALT		
Monkey Shoulder, 40% vol.	20	220
ISLAY		
Caol Ila 12 ans, 43% vol.	23	290
Lagavulin Distillers Edition, 43% vol.	28	370
Lagavulin 16 ans, 43% vol.	26	350
Ardbeg Wee Beastie, 47.4% vol.	20	220
Ardbeg 10 ans, 46% vol.	20	220
ISLE OF JURA		
Isle of Jura 10 ans, 40% vol.	21	240
WHISKEY IRLANDAIS		
Midleton Very Rare, 40% vol.	50	
Jameson, 40% vol.	18	205
Bushmills 10 ans, 40% vol.	18	205

SPIRITUEUX

SPIRITS

	4 CL	75 CL
WHISKY CANADIEN		
Crown Royal, 40% vol.	18	205
Canadian Club, 40% vol.	15	165
WHISKEY AMÉRICAIN		
Bulleit Bourbon, 45% vol.	18	205
Bulleit Rye, 45% vol.	18	205
Jack Daniel's Single Barrel, 45% vol.	22	260
Jack Daniel's Gentleman Jack, 40% vol.	20	220
Jack Daniel's, 40% vol.	18	205
Woodford Reserve Bourbon, 43.2% vol.	21	240
Knob Creek, 50% vol.	22	260
Whistlepig Rye 10 ans, 50% vol.	23	290
WHISKY JAPONAIS		
Nikka Coffey Grain, 45% vol.	23	290
Suntory Yamazaki Distiller's Reserve, 43% vol.	39	510
APÉRITIFS		
Belsazar Vermouth Red, 18% vol.	10	
Belsazar Vermouth White, 18% vol.	10	
Belsazar Vermouth Dry, 19% vol.	10	
Pimm's, 25% vol.	10	
Martini Rosso, 15% vol.	10	
Martini Bianco, 15% vol.	10	
Campari, 23% vol.	10	
Antica Formula, 16.5% vol.	10	
Bitter Luxardo Bianco, 30% vol.	10	
Suze, 20% vol.	10	
Porto Noval Tawny Port 20 ans, 21% vol.	19	
Jägermeister, 35% vol.	16	
EAUX DE VIE		
Williamine Morand, 43% vol.	16	
Abricotine Morand, 43% vol.	16	

SPIRITUEUX

SPIRITS

	2 CL	4 CL
LIQUEURS		
Bailey's Irish Cream, 17% vol.		16
Amaretto Adriatico Roasted, 28% vol.		16
Amaretto Adriatico Bianco, 16% vol.		16
Chartreuse Verte, 55% vol.		16
Chartreuse Jaune, 40% vol.		16
Cointreau, 40% vol.		16
Drambuie, 40% vol.		16
Frangelico, 20% vol.		16
Get 27, 21% vol.		16
Grand Marnier Cordon Rouge, 40% vol.		16
Limoncello di Sorrento Villa Massa, 30% vol.		16
Sambuca, 40% vol.		16
Galliano, 42.5% vol.		16
Italicus, 20% vol.		16
BRANDY, ARMAGNAC & CALVADOS		
Grappa Barili di Sassicaia, 40% vol.	14	28
Vecchia Romagna, 40% vol.	14	28
Baronne Jacques de Saint Pastou 30 ans Armagnac, 45% vol.		35
Calvados Père Magloire VS, 40% vol.		16
Calvados Père Magloire VSOP, 40% vol.		18
Calvados Père Magloire XO, 40% vol.		24
COGNAC		
Rémy Martin VSOP, 40% vol.	12	24
Hennessy VS, 40% vol.	10	20
Hennessy XO, 40% vol.	19	38
Hennessy Paradis Extra, 40% vol.	60	120
Hennessy Paradis Imperial, 40% vol.	98	196
Rémy Martin Louis XIII, 40% vol.	120	240
Léopold Gourmel 10 carats, 41% vol.	14	28
Léopold Gourmel 20 carats, 43% vol.	23	46
Courvoisier VSOP, 40% vol.	12	24

CHAMPAGNE

	1 DL	75 CL	150 CL
CHAMPAGNE BRUT			
Veuve Clicquot Brut Réserve	20	130	260
Taittinger Brut Réserve		130	260
Moët & Chandon Brut		130	
Laurent Perrier Brut		135	270
"R" de Ruinart Brut		180	
Ruinart Blanc de Blancs		240	450
CHAMPAGNE BRUT MILLÉSIMÉ			
Moët & Chandon Millésimé 2004/2008		190	
Veuve Clicquot Brut Millésimé 2004/2008		210	
Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2007/2011		395	790
Veuve Clicquot La Grande Dame 2006/2008		450	
Dom Pérignon Millésimé 2010/2012		480	1000
Cristal de Louis Roederer Millésimé 2013		580	1400
Taittinger Brut Millésimé 2008		180	
CHAMPAGNE ROSÉ			
Veuve Clicquot Brut Rosé	22	150	
Taittinger Brut Rosé Prestige		150	300
Moët & Chandon Brut Rosé		150	
Laurent Perrier Cuvée Rosé		240	420
Ruinart Rosé		240	
CHAMPAGNE ROSÉ MILLÉSIMÉ			
Veuve Clicquot Rosé Millésimé 2004/2008		210	
Dom Pérignon Rosé Millésimé 2004/2006		690	

VIN AU VERRE

WINE BY THE GLASS

VIN BLANC

1 DL 75 CL

Vin du Moment

9

55

SUISSE

L'Yvorne, Domaine de la Pierre
Latine, Réserve du Fairmont
Le Montreux Palace, P. Gex

12

80

Chardonnay de Chamoson
Cave La Tornale, J.D. Favre

12

80

ITALIE

Lugana, Oasi Mantellina,
Allegrini, Lombardie

11

75

NOUVELLE ZÉLANDE

Sauvignon Blanc, Cloudy Bay

12.50

85

VIN ROSÉ

FRANCE

Whispering Angel,
Château d'Esclans, S. Lichine,
Côtes de Provence

12

80

VIN ROUGE

1 DL 75 CL

Vin du Moment

9

55

SUISSE

Yvorne, Domaine de la Pierre
Latine, Réserve du Fairmont
Le Montreux Palace, P. Gex

12

80

Pinot Noir l'Aigle Bleu,
La Viticole Villeneuve

10.50

70

FRANCE

Les Fiefs de Lagrange,
2ème vin de Château Lagrange,
Saint-Julien

18

115

ARGENTINE

Malbec, Terrazas de los Andes,
Mendoza County

10

65

BIÈRES & CIDRE

BEERS & CIDER

BIÈRES EN PRESSION

Heineken Extra Cold, Pays-Bas, 33cl

9

Heineken Extra Cold, Pays-Bas, 50cl

13

Erdinger Weissbier, Allemagne, 33cl

9.50

Erdinger Weissbier, Allemagne, 50cl

14

BIÈRES EN BOUTEILLE 33 CL

Bière des Amis, 0% alcool, Belgique

10

Heineken 0.0, 0% alcool, Pays-Bas

8.50

Boxer Gourmande, Suisse

10

Kitchen Brew Amber, Suisse

12

Vox American Pale Ale, Brasserie
de l'Abbaye de St-Maurice, Suisse

12

Febris Ambrée, Brasserie de l'Abbaye
de St-Maurice, Suisse

12

Sol & Lime, Mexique

10

Guinness, Irlande

10

Magners Irish Cider Original, Irlande

10

VIN

WINE

VIN BLANC

37.5 CL

75 CL

150 CL

SUISSE

Chablais

L'Yvorne, Domaine de la Pierre Latine,
Réserve du Fairmont Le Montreux Palace, P. Gex
Viognier, Prestige, H. Badoux

42

80

150

(70CL) 90

Lavaux

Dézaley Médinette, Grand Cru, L. Bovard
Chasselas Les Châbles, Grand Cru Montreux, M. Neyroud

(35CL) 60

(70CL) 105

(70CL) 62

La côte

Sauvignon Gris, Domaine La Capitaine

90

Valais

Chardonnay de Chamoson, Cave La Tornale, J.D. Favre
Petite Arvine Nobles Cépages, C. Bonvin
Fendant Plamont Les Terrasses Vieilles Vignes, Cave La Rodeline
Johannisberg Mont d'Or, Domaine du Mont d'Or (moelleux)

42

80

95

70

80

FRANCE

Vallée de la Loire

Sancerre La Poussie

105

Bourgogne

Chablis, Domaine Billaud-Simon
Meursault Les Meix Chavaux, Domaine Génot-Boulanger

95

195

ITALIE

Granée Gavi DOCG, Beni di Batasiolo, Piémont
Lugana, Oasi Mantellina, Allegrini, Lombardie
Occhione Bibbona, Campo di Sasso, Toscane

65

75

85

NOUVELLE ZÉLANDE

Sauvignon Blanc, Cloudy Bay
Chardonnay, Cloudy Bay

85

95

VIN ROSÉ

37.5 CL

75 CL

150CL

SUISSE

Rosé de Pinot Noir, Les Frères Dutruy, La Côte

75

FRANCE

Whispering Angel, Château d'Esclans, S. Lichine

42

80

150

VIN

WINE

VIN ROUGE

37.5 CL

75 CL

SUISSE

Chablais / Riviera

Yvorne, Domaine de la Pierre Latine,

Réserve du Fairmont Le Montreux Palace, P. Gex

80

Pinot Noir l'Aigle Bleu, La Viticole Villeneuve

70

Le Lavaux

Pinot Noir, La Toveyre, C. M. Neyroud

65

Merlot Barrique, La Toveyre, C. M. Neyroud

90

Valais

Gamay de Vétroz, Cave La Madeleine

(70CL) 65

Pinot Noir, Cave des Deux Crêtes, G. Clavier

55

95

Syrah, Diego Mathier, Nouveau Salquenen

105

Cuvée Rosemarie Mathier, Nouveau Salquenen

(Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir)

55

90

FRANCE

Bourgogne

Beaune Grèves 1^{er} Cru, Domaine T. Morey

155

Rully Rouge Chaponnière, Domaine Ninot

80

Côtes du Rhône

Châteauneuf du Pape, Château d'Ampuis, E. Guigal

140

Bordeaux

Château L'Angelot de Seguin, Pessac-Léognan

65

110

Les Fiefs de Lagrange, 2^{ème} vin de Château Lagrange, Saint-Julien

115

ITALIE

Barolo, Beni di Batasiolo, Piémont

55

95

Rosso di Montalcino, Plan delle Vigne, Marchesi Antinori, Toscane

85

Brancaia Tre, Rosso Toscana

80

ESPAGNE

Tío Martin Crianza, Bodegas D. Mateos, Rioja

80

Crianza Finca de Landaluce, Rioja

60

ARGENTINE

Malbec, Terrazas de los Andes, Mendoza Country

65