

NOURRITURE FOOD

SERVICE CONTINUE ALL DAY

LES PETITS SURFEURS

- STEAK HACHÉ** CHF 17
Hamburger de viande, servi avec frites maison et légumes du moment.
Beef patty, served with fries & seasonal vegetables.
- CHICKEN TENDERS** CHF 15
Tenders de poulet servis avec frites maison et légumes du moment.
Chicken tenders served with homemade fries and seasonal vegetables.
- PIZZA PINOCCHIO** CHF 10
Margherita ou Margherita jambon ou.
Margherita or Margherita ham.



TAPAS

- SUMMER DIP TRIO** CHF 14
Hommes, Tatziki, Guacamole crémeux, servis avec pain pita maison, pour un trio de saveurs gourmandes.
Hummus, Tzatziki and creamy guacamole, served with homemade pita bread for a trio of delicious flavors.
- POULET KARAAGE** CHF 17
Chicken bites marries façon japonaise, panés et frites croustillants, servi avec une sauce mayonnaise légèrement relevée.
Japanese-style marinated chicken bites, breaded and fried until crispy, served with a lightly spiced mayonnaise.
- CALAMARS FRITS** CHF 18
Calamars croustillants frita, servis avec sauce tartare maison.
Crispy fried calamari, served with homemade tartar sauce.
- PLANCHERIE TWIN FIN (MIX TAPAS ITALIENNES)** CHF 32
Assortiment personnel des charcuteries italiennes - Jambon de Parma - Bresaola IGP de la Vallée/A - Pancetta Villani rôtie au miel et herbes - Provolone del Monaco - Parmigiano Reggiano - Focaccia maison - Grissini au romarin
Premium selection of Italian cured meats: Parma ham - Bresaola IGP from Vallée - Honey and herb-roasted Villani pancetta - Provolone del Monaco - Parmigiano Reggiano - Homemade Focaccia - Rosemary grissini
- GYOZAS LÉGUMES** CHF 15
Nauvils japonais croustillants à l'extérieur et fondants à l'intérieur, garnis de légumes.
Japanese dumplings, crispy on the outside and tender on the inside, filled with vegetables.
- FRITES AU PARMESAN & MAYONNAISE TRUFFÉE** CHF 11
Frites dorées et croustillantes, saupoudrées de parmesan râpé, servies avec une mayonnaise truffée onctueuse.
Golden and crispy fries, sprinkled with grated Parmesan, served with creamy truffle mayonnaise.
- FRITES DE PATATE DOUCE** CHF 9
Frites de patate douce.
Sweet potato fries.

SALADES

- SALADE CÉSAR** CHF 26
Poulet grillé, salade croquante, parmesan râpé, croûtons dorés, œuf, sauce César maison onctueuse et citronnée.
Grilled chicken, crisp lettuce, grated Parmesan, golden croutons, egg & creamy homemade Caesar dressing, hit of lemon.
- BURRATA, TOMATES ANCIENNES ET ROQUETTE** CHF 24
Buratta avec tomates mariniées, roquette, copeaux de Parmesan, et huile d'olive extra vierge. Vinaigrette à la mangue.
Buratta served with marinated tomatoes, arugula, Parmesan shavings and extra virgin olive oil. Mint and basil vinaigrette.
- PASTÈQUE FETA** CHF 17
Dés de pastèque, feta, origan rouge, concombre, menthe fraîche, roquette croquante, filet d'huile d'olive, touche de citron.
Watermelon cubes, feta, red onion, cucumber, fresh mint, crisp arugula, a drizzle of olive oil and a touch of lemon.
- SALADE ESTIVALE** CHF 13
Mélange de légumes, concombre croquant, légumes de saison soigneusement préparés, herbes fraîches, nappés d'une sauce blanche onctueuse.
Fresh and crisp mesclun, carefully prepared seasonal vegetables, fresh herbs, coated with a creamy white dressing.
- SALADE DE MANQUE ET CREVETTES MARINÉES** CHF 29
Mesclun frais et croquant, crevettes savoureuses marinées façon thai, dés de mangue, avocat crémeux, herbes aromatiques et citron vert.
Fresh and crisp mesclun, flavorful Thai-marinated shrimp, mango cubes, creamy avocado, fresh herbs and lime.
- SALADE GRECOUE** CHF 22
Tomates juteuses, concombre croquant, poivrons, ail, feta, ail, origan rouge, herbes aromatiques, filet d'huile d'olive et vinaigre de vin.
Juicy tomatoes, crisp cucumber, bell peppers, olives, feta, red onions, fresh herbs, a drizzle of olive oil & wine vinegar.

POKE BOWLS

- POKE ALOHA** CHF 27
Base de riz blanc, dés de saumon cru marinés à la mangue et curry, avocat, légumes croquants, légumes frais, graines de sésame, accompagnés d'une sauce soja.
White rice base, raw salmon cubes marinated in teriyaki style, avocado, crisp vegetables, fried onions and sesame seeds, served with soy sauce.
- POKE HONOLULU** CHF 28
Base de riz blanc, dés de saumon cru, mayonnaise spicy, avocat, légumes croquants, légumes frais, graines de sésame, accompagnés d'une sauce soja.
White rice base, raw tuna cubes, spicy mayonnaise, avocado, crisp vegetables, fried onions and sesame seeds, served with soy sauce.
- POKE MAUI** CHF 26
Base de riz blanc, falafels, sauce tatziki crémeuse, légumes croquants, légumes frais, graines de sésame, accompagnés d'une sauce soja.
White rice base, falafels, creamy tatziki sauce, crisp vegetables, fried onions and sesame seeds, served with soy sauce.



GRILL

- TWIN FIN BURGER** CHF 28
Bun moelleux, bœuf grillé, cheddar fondu, sauce maison onctueuse, salade croquante, tomates fraîches, bacon croustillant.
Soft bun, grilled beef patty, melted cheddar, creamy house sauce, crisp lettuce, fresh tomatoes, crispy bacon.
- CHICKEN BURGER** CHF 26
Bun moelleux, poulet croustillant, sauce mayonnaise, cheddar fondu, tomates fraîches, pickles, oignons, et choux blanc crouquant.
Soft bun, crispy chicken, mango cury mayonnaise, melted cheddar, pickles, onions and crunchy white cabbage.
- VEGGIE BURGER** CHF 26
Bun moelleux, galette de légumes croustillants, cheddar fondu, sauce maison onctueuse, tomates, pickles de cornichons, oignons, et choux blanc crouquant.
Soft bun, crispy vegetable patty, melted cheddar, creamy house sauce, tomatoes, pickles, onions and crisp lettuce.
- TARTARE DE BŒUF** CHF 28
Bœuf frais haché, échalotes, câpres, cornichons, herbes fraîches, parmesan râpé, roquette, assaisonné d'huile d'olive et de moutarde, servi avec pain toasté et frites aromatisées aux herbes.
Seasoned with olive oil and mustard, served with toasted bread and herb-seasoned fries.
- TARTARE DE THON** CHF 26
Dés de thon cru, sauce piquante légèrement épicée, dés de mangue, avocat crémeux, coriandre fraîche, filet de citron vert. Servi avec toast grillé et salade de jeunes pousses.
Diced tuna, lightly spicy piquant sauce, mango cubes, creamy avocado, fresh coriander and a squeeze of lime. Served with grilled toast and baby leaf salad.
- CLUB SANDWICH (AVEC FRITES AROMATISÉES)** CHF 22
Pain toasté, dinde cuite baissée température, Gruyère fondu, bacon croustillant, œuf, salade croquante, tomates, mayonnaise, servi avec frites aromatisées aux herbes.
Toasted bread, slow-cooked turkey, melted Gruyère, crispy bacon, egg, crisp lettuce, tomatoes and mayonnaise, served with herb-seasoned fries.
- NASI GORENG ULUWATU** CHF 22
Riz sauté parfumé au soja, légumes croquants, relevé aux saveurs asiatiques, servi avec un œuf au plat.
Fragrant stir-fried rice with chicken and crisp vegetables, seasoned with Asian flavors, served with a fried egg.
- NASI GORENG LOMBOK** CHF 21
Riz sauté parfumé au soja, légumes croquants, relevé aux saveurs asiatiques, servi avec un œuf au plat.
Fragrant stir-fried rice with grilled tofu and crisp vegetables, seasoned with Asian flavors, served with a fried egg.

PIZZAS

- *Servi sur toutes nos pizzas: Fiore di latte, tomates péchées, huile d'olive extra vierge.**
- *Dedicato a te, il teobolenz.**
- MARGHERITA** CHF 18
*Fiore di latte, tomates péchées, huile d'olive extra vierge, basilic frais.
*Fiore di latte, peeled tomatoes, extra-virgin olive oil, fresh basil.
- PROSCIUTTO** CHF 23
*Jambon cuit.
*Cooked ham.
- PROSCIUTTO E FUNGHI** CHF 24
*Jambon cuit, champignons frais.
*Cooked ham, fresh mushrooms.
- DIAVOLA** CHF 25
*Oignons, salami péçonné, olives, origan.
*Onions, spicy salami, olives, oregano.
- THON** CHF 22
*Olives, filet de thon cuit, basilic, origan.
*Olives, tuna fillet steamed, basil, oregano.
- CAPRICCIOSA** CHF 24
*Jambon cuit, champignons frais, œuf entier.
*Cooked ham, fresh mushrooms, whole egg.
- 4 SAISONS** CHF 26
*Olives, champignons frais, pousses d'épinards, jambon cuit, mozzarella di bufala.
*Olives, fresh mushrooms, baby spinach, cooked ham, buffalo mozzarella.
- BUFALINA** CHF 24
*Mozzarella di bufala, basilic frais.
*Buffalo mozzarella, fresh basil.
- VÉGÉTARIENNE** CHF 25
*Aubergines, poivrons, courgettes grillées, pousses d'épinards, copeaux de parmesan, burrata.
*Grilled eggplants, peppers, grilled courgettes, baby spinach, parmesan shavings, burrata.
- 4 FROMAGES** CHF 24
*Oignons, carottes râpées, copeaux de parmesiano, origan.
*Spring onions, Emmental, parmigiano shavings, oregano.
- SOLE E MARE** CHF 31
*Tomates péchées, mozzarella di bufala, filet de saumon, roquette, guacamole.
*Peeled tomatoes, buffalo mozzarella, salmon fillet, arugula, guacamole.
- HAWAII** CHF 22
Jambon cuit, ananas.
Cooked ham, pineapple.
- PARMA** CHF 25
*Roquette, jambon de parme, copeaux de parmesiano, roquette.
*Arugula, parma ham, parmigiano shavings.
- MISS ITALIA** CHF 30
*Mozzarella péçonnée, mozzarella di bufala, roquette, copeaux de parmesiano, jambon de parme, tomates cerises, huile de truffe.
*Peeled tomatoes, buffalo mozzarella, arugula, parmigiano shavings, parma ham, cherry tomatoes, truffle oil.
- CAPRESE** CHF 22
*Tomates fraîches, mozzarella di bufala, basilic frais, huile d'olive extra vierge.
*Fresh tomatoes, buffalo mozzarella, fresh basil, extra-virgin olive oil.

- CÉSAR** CHF 27
*Biano de poulet, poivrons, mozzarella di bufala, lard.
*Chicken breast, peppers, buffalo mozzarella, bacon.
- NAPOLETANA** CHF 22
*Nachos, choux, origan.
*Anchoy, caper, origan.
- CALZONE** CHF 24
*Jambon cuit, champignons, œuf entier.
*Cooked ham, mushrooms, whole egg.
- **MARGUERITE FREE** CHF 23
*Fiore di latte, tomates péchées, huile d'olive extra vierge, basilic frais.
*Fiore di latte, peeled tomatoes, extra-virgin olive oil, fresh basil.
- **LA LÉGÈRE** CHF 29
*Tomate, mozzarella, jambon de bœuf / bresaola, roquette, copeaux parmesan.
*Tomato, mozzarella, beef ham (bresaola), arugula, shaved parmesan.
- **LA NOROQUE** CHF 28
*Mozzarella, gravlax de filet de saumon, oignon confit.
*Mozzarella, salmon gravlax, caramelized onions.

- PIADINA**
- TWIN PINK** CHF 24
Emmental, jambon cuit, roquette, huile d'olive.
Emmental cheese, cooked ham, arugula, olive oil.
- DOLCE VITA** CHF 24
Fromage frais, jambon de parme.
Fresh cheese, parma ham.
- FOCACCE**
- ROMARIN** CHF 8
Huile d'olive, sel marin, romarin frais.
Olive oil, sea salt, fresh rosemary.
- DELICE** CHF 24
Burrata, jambon de parme, huile d'olive.
Burrata, parma ham, olive oil.
- TWIN** CHF 23
Tomate fraîche, aubergines grillées, mozzarella di bufala, basilic.
Fresh tomatoes, grilled eggplants, buffalo mozzarella, fresh basil.

PIZZA TUBE

- CONTADINO** CHF 27
Tube fardé fiore di latte, fromage de chèvre, tomate.
Tubes fardé fiore di latte, fromage de chèvre, tomate.
Après cuisson: roquette, tomates cerises, noix, miel, jambon parme, huile d'olive, vinaigre balsamique, sel, poivre.
Stuffed tube: fiore di latte, peppers, eggplants, courgettes, mushrooms, baked.
After cooking: arugula, cherry tomatoes, buffalo, olives et balsamic vinegar, salt, pepper.
- CAMPAGNOLO** CHF 30
Tubes fardés fiore di latte, fromage de chèvre, tomate.
Après cuisson: roquette, tomate cerise, noix, miel, jambon parme, huile d'olive, vinaigre balsamique, sel, poivre.
Stuffed tube: fiore di latte, goat cheese, tomatoes.
After cooking: arugula, cherry tomatoes, walnuts, honey, parma ham olive oil, balsamic vinegar, salt, pepper.

GOURMET

- Tube fardé:** Fiore di latte, panachetta aux herbes.
Après cuisson: pousses d'épinards, tomates cerises, panachetta aux herbes, burrata.
Stuffed tube: fiore di latte, herb-seasoned panachetta.
After cooking: baby spinach, cherry tomatoes, herb panachetta, burrata.
- NOTES PRODUITS PREMIUM** CHF 28
 - Fiore di latte du Casertano Avversano, Campania, Italie
 - Tomates pelées DOP Agri Sanese-Ischnea, Italie
 - Salami Ventricino seigné Villani, sans nitrate, sans lactose
 - Jambon de Parma Vitigno DOP 24 mois
 - Jambon cuit Vitigno seigné sans nitrate, sans lactose
 - Filet de thon Abacuro méditerranéen, cuisson vapeur
 - Filet de saumon sauvage mariné 24h au sel rose et herbes
 - Olives Taggiasca dénoyautées, Ligurie, Italie
 - Mozzarella di bufala du Casertano Avversano
 - Burrata DOP du Casertano Avversano
 - Parmigiano Reggiano DOP, Fontina Comuna, affiné 12 mois
- PREMIUM PRODUCT NOTES**
 - Fiore di latte from Casertano Avversano, Campania, Italy
 - DOP peeled tomatoes from Agri Sanese-Ischnea, Italy
 - Spicy Ventricino seigné by Villani, gluten-free, lactose-free
 - 24-month aged Parma ham DOP by Villani
 - Steamed cooked ham by Villani, gluten-free, lactose-free
 - Mediterranean abacuro tuna filet, steam-cooked
 - Wild salmon fillet, cured for 22 hours with sea salt & herbs
 - Pitted Taggiasca olives, Liguria, Italy
 - Mozzarella di bufala from Casertano Avversano
 - Burrata DOP from Casertano Avversano
 - Parmigiano Reggiano DOP, Fontina Comuna, aged 12 months

DESSERTS

- MOCHIS** CHF 12
3 moches moelleux au parfum variés, garnis d'une pâte douce et fondante, pour un dessert léger et gourmand.
3 soft mochi in assorted flavors, filled with a smooth creamy center, for a light and indulgent dessert.
- TIRAMISU** CHF 10
Mascarpone, café, biscuits, cacao en poudre.
Mascarpone, coffee, biscuits and cocoa powder.
- MOELLEUX AU CHOCOLAT** CHF 13
Moelleux au chocolat et bouée de glace vanille.
Chocolat moelleux et vanille ice cream.
- TARTE DU JOUR** CHF 7
Tarte du jour.
Tart of the day.
- BROWNIE** CHF 7
Brownie.
- ACAI BOWL** CHF 16
Mélange de fruits et granola.

PROVENANCE :
Bœuf (beef) : Suisse/France
Poulet (chicken) : Tailandaise/France/Suisse
Dinde (turkey) : Italie/Hongrie
Porc (pork) : Suisse
Poulet (chicken) : MA FA034

ORIGIN:
Gambas (prawns) : Vietnam
Salmou : Grande-Bretagne /Ecosse
Thon (tuna) : FAD01/71/77
Daurade (brill) : Grèce
Pain et pâte à base de farine de blé dur (Bread and pastries produced in Suisse/Bread and pastries produced in Switzerland)

INTOLÉRANCES :
En cas d'intolérance, veuillez contacter le personnel de service.
**Pizzas bien-être lactose free gluten free.

INTOLÉRANCES:
In case of intolerance, please contact the service staff.
**Lactose-free & gluten-free pizzas.

BRUNCH

11H00-14H00

DIMANCHE

- CROISSANT BÉNÉDICTE** CHF 29.50
Croissant roll doré, œufs pochés, sauce hollandaise onctueuse servi avec une salade de jeunes pousses.
Au choix : saumon fumé, pousses d'épinards frais ou bacon croustillant.
(Faire une entrée par différents pour être croissant)
Golden croissant roll with poached eggs and creamy hollandaise sauce, served with a baby leaf salad.
Choice of smoked salmon, fresh spinach leaves or crispy bacon.
(Create a sub-article with different prices for increasing selection)
- TOAST AVOCAT ET BURRATA** CHF 29
Pain toasté, avocat crémeux, burrata, tomates, roquette, copeaux de Parmesan, et huile d'olive extra vierge. Servi avec une salade de jeunes pousses et vinaigrette à la mangue.
Toasted bread, avocado, burrata, tomatoes, arugula, Parmesan shavings, extra virgin olive oil, served with a baby leaf salad & mango vinaigrette.
- TOAST À LA DINDE** CHF 26
Pain toasté, dinde cuite basse température, avocat crémeux, tomates cerises, tatziki et herbes fraîches, servi avec salade de jeunes pousses.
Toasted bread, slow-cooked turkey, creamy avocado, cherry tomatoes, tatziki and fresh herbs, served with a baby leaf salad.
- PANCAKE: BANANE CARAMELISÉE** CHF 17.50
Pancakes moelleux, tranchés de banane caramélisée, sirup d'érable, touche de beurre fondu.
Fluffy pancakes, caramelized banana slices, maple syrup and a touch of melted butter.
- PANCAKE: NUTELLA** CHF 17.50
Pancakes moelleux, mousses légères de Nutella.
Fluffy pancakes, light Nutella mousse.

PLATS SIGNATURE

11H00-14H00 & 18H00-CLOSE

TOUS LES JOURS

- POULPE GRILLÉ SAUCE VIERGE** CHF 32
Poulpe tendre grillé, servi avec purée de pommes de terre onctueuse maison, légumes croquants et sauce vierge, tomates et citron.
Tender grilled octopus, served with homemade creamy mashed potatoes, crisp vegetables and a tomato and lemon vinaigrette.
- CEVICHE DE DAURADE** CHF 26
Fines lamelles de daurade fraîche, marinées dans un jus acidulé au citron vert, orange, gingembre, coriandre et piment. Accompagnées d'une salade de jeunes pousses.
Thin slices of fresh sea bream, marinated in a tangy citrus dressing with lime, orange, ginger, coriander and chili. Served with a baby leaf salad.
- LOMO SALTADO** CHF 31
Émincé de bœuf sauté, poivrons, oignons et tomates, assaisonné de sauce soja, servi avec riz et frites. Plat emblématique du Pérou, aux saveurs authentiques.
Sautéed sliced beef with bell peppers, onions and tomatoes, tossed in soy sauce and served with rice and fries. An emblematic Peruvian dish bursting with authentic flavors.
- DAHL DE LENTILLES CORAIL** CHF 22
Lentilles corail mijotées aux épices douces, tomates et légumes, servies avec coriandre fraîche et riz parfumé. Plat végétarien savoureux.
Red lentils simmered with mild spices, tomatoes and vegetables, served with fresh coriander and fragrant rice. A flavorful vegetarian dish.
- COQUELET PIRI PIRI** CHF 31
Chicken bites marines façon japonaise, panés et frites croustillants, servi avec une sauce mayonnaise légèrement relevée.
Grilled baby chicken, tender and flavorful, enhanced with a lightly spicy piri piri sauce, infused with garlic, lemon and smoky spices.

COCKTAILS

SERVICE CONTINUE ALL DAY

SIGNATURE

- YUZU SWELL** CHF 15
Un cocktail frais et aromatique mêlant gin Tanqueray, sirup yuzu délicatement acidulé et basilic frais, relevé d'une touche de miel et d'un sautillé poivré de Sichuan.
A fresh and aromatic cocktail blending Tanqueray gin, zesty sirup yuzu and fresh basil, finished with lime and a subtle hint of Sichuan pepper.
- BEACH BREAK** CHF 15
Une escapade tropicale à base de rhum blanc Captain Morgan, mangue onctueuse, ananas et coco, équilibrée par le citron vert et une touche pétillante.
A tropical escape with Captain Morgan white rum, succulent mango, pineapple and coconut, balanced with lime and a light sparkling finish.
- RED BERRY BARREL** CHF 15
Un cocktail frais et rafraîchissant associant vodka Citrus Red Berry, fleur de sureau et citron vert, allongé de ginger beer pour une finale légèrement épicée.
A fresh and refreshing cocktail combining Citrus red berry vodka, elderflower and lime, topped with ginger beer for a lightly spicy finish.
- DON PALOMA** CHF 17
Une relecture haut de gamme du Paloma mexicain, mêlant tequila Don Julio Blanco, pamplemousse rose fraise et citron vert, adouci à l'agave et allongé de eau gazeuse, servie sur glace avec un bord salé.
A premium version of the Mexican Paloma, blending Don Julio Blanco tequila, fresh pink grapefruit and lime, lightly sweetened with agave and topped with sparkling water, served on ice with a salted rim.
- PIPELINE #7** CHF 18
Élégant et ultra frais, mêlant gin infusé aux herbes méditerranéennes et d'agrumes lumineux.
Tanqueray infused marini, zestes de citron, mandarine, fleur de sureau, prosecco et fines bulles.
Elegant and ultra fresh, blending Mediterranean herb-infused gin with bright citrus notes, Tanqueray infused with rosemary and lemon zest, grapefruit, elderflower liqueur, prosecco and fine bubbles.
- ALAIÁ ESPRESSO** CHF 14
La version basch de l'Espresso Martin, mêlant vodka vanille, café froid intense et sucre. à la texture soyeuse et équilibrée.
A basch take on the Espresso Martin, blending vanilla vodka, intense cold brew coffee and brown sugar, smooth and refined.
- PISCO LOCO** CHF 13
Un cocktail tout-american iconique associant pisco, citron vert et sucre, adouci par une mousse légère et relevé d'Angebot.
An iconic South American cocktail combining pisco, lime and sugar, softened by a light foam and enhanced with Angelita bitters.
- APEROL SPRITZ** CHF 11
Aperol, prosecco et eau gazeuse.
Aperol, prosecco and sparkling water.
- HUGO** CHF 11
Liquore de Fleur de sureau, prosecco, menthe et citron vert.
Elderflower liquor, prosecco, mint and lime.

CLASSIC

- APRICOT SPRITZ** CHF 11
Redbull apricot, prosecco et eau gazeuse.
Redbull apricot prosecco and sparkling water.
- PINK SPRITZ** CHF 11
Redbull pink, prosecco et eau gazeuse.
Redbull pink, prosecco and sparkling water.
- PEACH SPRITZ** CHF 11
Redbull peach, prosecco et eau gazeuse.
Redbull summer, prosecco and sparkling water.
- VALAIS SPRITZ** CHF 13
Liquore de framboise Morand, prosecco et eau gazeuse.
Rasperry liquor by Morand, prosecco and sparkling water.
- MOJITO** CHF 13
Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre et eau gazeuse.
Rum, fresh mint, lime, sugar and sparkling water.
- MOJITO KOMBUCHA** CHF 15
Mojito revisité au kombucha, riche et légèrement acidulé.
Revisited mojito with kombucha, fresh and slightly tangy.
- CAIPIRINHA** CHF 13
Cachaça, citron vert et sucre de canne.
Cachaça, lime and cane sugar.
- MOSCOW MULE & CO** CHF 15
Vodka, citron vert et ginger beer.
Vodka, lime and ginger beer.
- BASIL SMASH** CHF 12
Gin, basilic frais, citron et sucre.
Gin, fresh basil, lemon and sugar.
- MARGARITA** CHF 16
Tequila, triple sec et agave.
Tequila, triple sec and lime.
- AMARETTO SOUR & CO** CHF 12
Amaretto, citron et une touche de douceur.
Amaretto, lemon and a touch of sweetener.

SMOOTHIES

- EXOTIC VALAIS** CHF 10
Smoothie fruité maison savoureux et coloré et local. Banane, fraise, Abricot.
Fruity smoothie blending exotic and local flavors.
- TROPICAL TASTE** CHF 10
Smoothie onctueux aux fruits tropicaux. Ananas, mangue, coco.
Creamy smoothie with tropical fruits.

0% ALCOHOL

- SPRITZ SENSÀ DEGREE** CHF 12
Aperivels Bitter 0%, Espinels 0%, Chardonnay Blanc de Blanc, eau gazeuse.
Un spritz sans alcool équilibré et vibrant. à l'inspiration de fraîcheur d'un vin classique.
Aperivels Bitter 0%, Espinels 0%, Chardonnay Blanc de Blanc, sparkling water.
An elegant, vibrant alcohol-free spritz with the bitterness and freshness of a classic.
- YUZU SWELL BY BOTANISTS** CHF 15
Gin Botanists Ginger & Yuzu 0%, sirup de yuzu, paine, poivre de Sichuan, tonis Organics.
Le Yuzu Swell en version 0% : un cocktail et subtilement doux, une vague fraîche au coucher du soleil.
Botanists Ginger & Yuzu 0% gin, yuzu sirup, basil, Sichuan pepper, Organic tonic.
Our iconic Yuzu Swell in a 0% version: bright, citrusy and subtly spicy, like a fresh wave at sunset.
- EL CLASSICO MOJITO 0%** CHF 13
Captain Morgan 0%, menthe fraîche, citron vert, sucre, eau gazeuse. Un vrai mojito cubain au goût du rhum... mais sans l'alcool.
Captain Morgan 0%, fresh mint, lime, sugar, sparkling water. A true Cuban mojito with the taste of rum... but a clean mix.
Fresh, intense, and perfect to keep the vibe going without losing control.
- BEACH BREAK 0%** CHF 10
Captain Morgan 0%, Ananas, coco, mangue et citron vert.
Notre version de la célèbre Pink Colada, encore plus exotique et encore plus légère.
Captain Morgan 0%, alternative, pineapple, coconut, mango, lime.
Our revised Pink Colada: more exotic, lighter, like a tropical wave rolling across the terrace.

LONG DRINKS

- KETTEL ONE SENSÀ RED BULL** CHF 12
Ketella One sensà avec Red Bull.
Kettel One vodka served with Red Bull.
- KETTEL ONE VODKA VIVA MATE** CHF 12
Vodka Kattel One accompagnée de Viva Mita équilibrée.
Kattel One vodka mixed with energizing Viva Mita.
- GIN TANQUERAY TONIC** CHF 12
Gin Tanqueray et tonic rafraîchissant.
Tanqueray Gin with refreshing tonic.
- GIN TANQUERAY BITTER LEMON** CHF 12
Gin Tanqueray servi avec bitter lemon.
Tanqueray Gin served with bitter lemon.
- MOJITO** CHF 12
Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre et eau gazeuse.
Rum, fresh mint, lime, sugar and sparkling water.
- JOHNNY WALKER RED LABEL WHISKY COCA** CHF 12
Johnny Walker Red Label Whisky accompagné de Coca-Cola.
Johnny Walker Red Label Whisky mixed with Coca-Cola.
- CAPTAIN MORGAN RHUM COCA** CHF 12
Captain Morgan Rhum servi avec Coca-Cola.
Captain Morgan Rum mixed with Coca-Cola.
- SUZE** CHF 7
Suze avec un café à base de granola.
Bitter aperitif made from granita rum.

BOISSONS

SERVICE CONTINUE ALL DAY

Eaux

- Eaux Valais (Plate/Gazeuse)** CHF 5.3
Water "Valais" (Sparkling / Still)

SODAS

- COCA/ZERO** CHF 5
- SPRITE** CHF 5
- FANTA** CHF 5
- RIVELLA (BOUGE/BLEU)** CHF 5
- LIPYON (PÊCHE/CITRON)** CHF 5
- Lipton Ice Tea (Peach/Lemon)

JUS

- POMME/POMME FRAMBOISE IRIS** CHF 6
Apple juice / Apple & Raspberry
- ABRICOT/PÊCHE BASILIC** CHF 6
Apricot/Peach

KOMBUCHA BENEFI'K

- NATURE** CHF 6
- ARONIA** CHF 6
- HIBISCUS MENTHE ET SOUCI** CHF 6
- GINGER** CHF 6

ORGANICS

- MATÉ (33CL)** CHF 5
- TONIC** CHF 5
- BITTER LEMON** CHF 5
- GINGER BEER** CHF 5

RED BULL

25 CL

- CLASSIC SUGARFREE** CHF 5.5
- APRICOT SUMMER** CHF 5.5
- PINK** CHF 5.5

HARD ICE TEA

5DL

- MULLET TEA PÊCHE / CITRON** CHF 7.5
Mullet tea Peach / Lemon

BIÈRES

3DL 5DL

- HEINEKEN** CHF 5 CHF 7.5
Pression / Draft
- ERDINGER** CHF 5 CHF 5.5
Pression / Draft
- LAGUNITAS** CHF 8 CHF 8
Pression / Draft

BOUTEILLES

33CL

- MORETTI** CHF 5.5
Bottle / Bottle
- SOL** CHF 6.5
Bottle / Bottle
- DESPERADOS** CHF 5.5
Bottle / Bottle
- HEINEKEN 0%** CHF 5.5
Bottle / Bottle
- ERDINGER GRAPEFRUIT 0%** CHF 6.5
Bottle / Bottle

MOUSSEUX

SPARKLING

- PROSECCO** CHF 7
-
- 1DL** CHF 40
- 75CL** CHF 7

BLANCS

- FENDANT LEON** CHF 5.5
- CAVE CHAI DU BARON** CHF 5.5
- 1DL CHF 5.5
- 75CL CHF 39
- JOHANNISBERG LEON** CHF 5.5
- CAVE CHAI DU BARON** CHF 5.5
- 1DL CHF 5.5
- 75CL CHF 39
- PETITE ARVINE** CHF 8
- CAVE GILLIARD** CHF 59
- 1DL CHF 8
- 75CL CHF 59
- PORTE DE NOVEMBRE ICE** CHF 7
- CAVE GILLIARD** CHF 49
- 1DL CHF 7
- 75CL CHF 49

PINOT NOIR

- CAVE CHAI DU BARON** CHF 6.5
- 1DL CHF 6.5
- 75CL CHF 45
- ASSEMBLAGE LEON** CHF 7
- CAVE CHAI DU BARON**