NOURRITURE FOOD
SERVICE CONTINUE — ALL DAY

LES PETITS SURFEURS

STEAK HACHÉ — CHF 17
Steak haché, 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 cuit.
Margherita or Margherita & ham.

TAPAS

SUMMER DIP TRIO — CHF 14
Houmous, Tzatziki, 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 marinés façon japonaise, panés et frits 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 frits, servis avec sauce tartare maison.
Crispy fried calamari, served with homemade tartar sauce.

PLANCHETTE TWIN FIN (MIX TAPAS ITALIENNES) — CHF 32
Assortiment premium de charcuteries italiennes : Jambon de Parme - Bresaola IGP de la Valtellina - 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 Valtellina – Honey and herb-roasted Villani pancetta – Provolone del Monaco – Parmigiano Reggiano – Homemade focaccia – Rosemary grissini

GYOZAS LÉGUMES — CHF 15
Raviolis 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, lardons, sauce César maison onctueuse et citronnée.
Grilled chicken, crisp lettuce, grated Parmesan, golden croutons, egg & bacon, creamy homemade Caesar dressing, hint of lemon.

BURRATA, TOMATES ANCIENNES ET ROQUETTE — CHF 24
Burrata avec tomates marinées, roquette, copeaux de Parmesan, et huile d'olive extra vierge. Vinaigrette à la mangue.
Burrata served with marinated tomatoes, arugula, Parmesan shavings and extra virgin olive oil. Mint and basil vinaigrette.

PASTÈQUE FETA — CHF 17
Dés de pastèque, feta, oignon 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
Salade verte et colorée, légumes de saison soigneusement préparés, herbes fraîches, nappés d'une sauce blanche onctueuse.
Colorful green salad, carefully prepared seasonal vegetables, fresh herbs, coated with a creamy white dressing.

SALADE DE MANGUE 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 GRECQUE — CHF 22
Tomates juteuses, concombre croquant, poivrons, olives, feta, oignons rouges, 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 crus marinés à la mangue et curry , avocat, légumes croquants, oignons frits, graines de sésame, accompagnée 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 thon crus, mayonnaise spicy, avocat, légumes croquants, oignons frits, graines de sésame, accompagnée 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 tzatziki crémeuse, légumes croquants, oignons frits, graines de sésame, accompagnée d'une sauce soja.
White rice base, falafels, creamy tzatziki 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 curry mango, cheddar fondu, pickles de cornichons, oignons, et choux blanc croquant.
Soft bun, crispy chicken, mango curry mayonnaise, melted cheddar, pickle slices, onions, and crunchy white cabbage.

VEGGIE BURGER — CHF 26
Bun moelleux, galette de légumes croustillante, cheddar fondu, sauce maison onctueuse, tomates, pickles de cornichons, oignons, et salade croquante.
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 arômatisées aux herbes.
Fresh chopped beef, shallots, capers, pickles, fresh herbs, grated Parmesan, arugula, seasoned with olive oil and mustard, served with toasted bread and herb-seasoned fries.

TARTARE DE THON — CHF 26
Dés de thon crus, sauce ponzu légèrement épicée, dés de mangue, avocat crémeux, coriandre fraîche, filet de citron vert. Servi avec toast grillé et frites arômatisées aux herbes.
Diced tuna, lightly spicy ponzu sauce, mango cubes, creamy avocado, fresh coriander and a squeeze of lime. Served with grilled toast and herb-seasoned fries.

CLUB SANDWICH (AVEC FRITES AROMATISÉES) — CHF 22
Pain toasté, dinde cuite basse température, Gruyère fondant, bacon croustillant, œuf, salade croquante, tomates, mayonnaise, servi avec frites arômatisées 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 poulet, tofu, légumes croquants, relevé aux saveurs asiatiques, servi avec un œuf au plat.
Fragrant stir-fried rice with chicken, tofu and crisp vegetables, seasoned with Asian flavors, served with a fried egg.

NASI GORENG LOMBOK — CHF 21
Riz sauté parfumé au tofu grillé, 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.

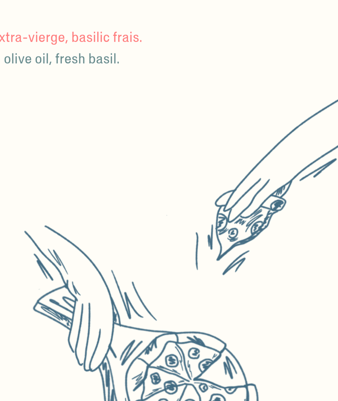
PIZZAS

**Servi sur toutes nos pizzas: Fiore di latte, tomates pelées, huile d'olive extra-vierge.*
***Dédicacées aux intolérants.*
**Served on all our pizzas: Fiore di latte, peeled tomatoes, extra-virgin olive oil.*
***Dedicated to the intolerant.*

MARGHERITA — CHF 18
*Fiore di latte, tomates pelée, 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 piquant, 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, oeuf 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 grilles, pousses d'épinards, copeaux de parmesan, burrata.
*Grilled eggplants, peppers, grilled courgettes, baby spinach, parmesan shavings, burrata

4 FROMAGES — CHF 24
*Gorgonzola, Emmental, copeaux de parmigiano, origan.
*Gorgonzola, Emmental, parmigiano shavings, origano.

SOLE E MARE — CHF 31
*Tomates pelées, 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 parmigiano, roquette.
*Arugula, parma ham, parmigiano shavings.

MISS ITALIA — CHF 30
*Tomates pelées, mozzarella du bufala, roquette, copeaux de parmigiano, jambon de parme, tomates cerise, huile de truffe.
*Peeled tomatoes, buffalo mozzarella, arugula, parmigiano shavings, parma ham, cherry tomatoes, truffe 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
*Blanc de poulet, poivrons, mozzarella di bufala, lard.
*Chicken breast, peppers, buffalo mozzarella, bacon.

NAPOLETANA — CHF 22
*Anchois, capre, origan.
*Anchovy, caper, origano.

CALZONE — CHF 24
*Jambon cuit, champignons, oeuf entier.
*Cooked ham, mushrooms, whole egg.

****MARGUERITE FREE** — CHF 23
*Fiore di latte, tomates pelée, 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 boeuf (bresaola), roquette,copeaux parmesan.
*Tomato, mozzarella, beef ham (bresaola), arugula, shaved parmesan.

****LA NORDIQUE** — 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 cheeses, 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, parm ham, olive oil.

TWIN — CHF 23
Tomate fraiche, aubergine grilées, mozzarella di bufala,basilic.
Fresh tomatoes, grilled eggplants, buffalo mozzarella, fresh basil.

PIZZA TUBE

CONTADINO — CHF 27
Tube farci: fiore di latte, poivrons, aubergines, courgettes et champignons, cuit au four.
Après cuisson: roquette , olives, tomate cerise, bufala, huile d'olive, vinaigre balsamique, sel, poivre.
Struffed tube: fiore di latte, peppers, eggplants, courgettes, mushrooms, bakes
After cooking: arugula, olives, cherry tomatoes, bufala, olives oil, balsamic vinegar, salt, pepper.

CAMPAGNOLO — CHF 30
Tube farci: 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 — CHF 28
Tube farci: fiore di latte, panchetta aux herbes.
Après cuisson: pousses d'épinards, tomates cerises, pancetta aux herbes, burrata.
Stuffed tube: fiore di latte, herb-seasoned pancetta.
After cooking: baby spinach, cherry tomatoes, herb pancetta, burrata.

NOTES PRODUITS PREMIUM

- Fior di latte du Caseificio Aversano, Campanie, Italie
- Tomates pelées DOP Agro Sarnese-Nocerino, Italie
- Salami Ventricina piquant Villani, sans gluten, sans lactose
- Jambon de Parme Villani DOP 24 mois
- Jambon cuit Villani vapeur sans gluten, sans lactose
- Filet de thon Albacore méditerranéen, caisson vapeur
- Filet de saumon sauvage marine 72h au sel marin et herbes
- Olives taggiasche dénoyautées, Ligurie, Italie
- Mozzarella di bufala du Caseificio Aversano
- Burrata DOP du Caseificio Aversano
- Parmigiano Reggiano DOP, Fattoria Cremona, affine 12 mois

PREMIUM PRODUCT NOTES

- Fior di latte from Caseificio Aversano, Campania, Italy
- DOP peeled tomatoes from Agro Sarnese-Nocerino, Italy
- Spicy Ventricina salami by Villani, gluten-free, lactose-free
- 24-month aged Parma ham DOP by Villani
- Steamed cooked ham by Villani, gluten-free, lactose-free
- Mediterranean albacore tuna fillet, steam-cooked
- Wild salmon fillet, cured for 72 hours with sea salt & herbs
- Pitted Taggiasca olives, Liguria, Italy
- Mozzarella di bufala from Caseificio Aversano
- Burrata DOP from Caseificio Aversano
- Parmigiano Reggiano DOP, Fattoria Cremona, aged 12 months

DESSERTS

MOCHIS — CHF 12
3 mochis moelleux aux parfums variés, garnis d'une pâte douce et fondante, pour un dessert léger et gourmand.
3 soft mochi in assorted flavors, filled with a smooth and 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 boule de glace vanille.
Chocolate moelleux and vanilla ice cream.

TARTE DU JOUR — CHF 7
Tarte du jour.
Tart of the day.

BROWNIE — CHF 7
Brownie.
Brownie.

ACAI BOWL — CHF 16
Mélange de fruits et granola .
Mixed fruits and granola.

PROVENANCE :
Bœuf (beef) : Suisse/France
Poulet (chicken) : Taïlande/ France/ Suisse
Dinde (turkey) : Italie/Hongrie
Porc (pork) : Suisse
Poulpe (octopus) : MA FAO34

ORIGIN:
Gambas (prawns) : Vietnam
Salmon : Grande-Bretagne /Écosse
Thon (tuna) : FAO61/71/77
Daurade (élevage) : Grèce
Pain et pâtisserie produits en 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 — SUNDAYS

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 sous-article prix différents pour choix 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, tzatziki et herbes fraîches, servi avec salade de jeunes pousses
Toasted bread, slow-cooked turkey, creamy avocado, cherry tomatoes, tzatziki and fresh herbs, served with a baby leaf salad.

PANCAKE: BANANE CARAMÉLISÉE — CHF 17.50
Pancakes moelleux, tranches de banane caramélisées, sirop 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, mousse légère de Nutella .
Fluffy pancakes, light Nutella mousse.

PLATS SIGNATURE
11H00-14H00 & 18H00-CLOSE

TOUS LES JOURS — ALL WEEK

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
Coquelet grillé, tendre et savoureux, sublimé par une sauce piri piri légèrement piquante, aux accents d'ail, citron et épices fumées.
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, sirop yuzu délicatement acidulé et basilic frais, relevé d'une touche de tonic et d'un subtil poivre de Sichuan.
A fresh and aromatic cocktail blending Tanqueray gin, zesty sirup yuzu and fresh basil, finished with tonic 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, smooth mango, pineapple and coconut, balanced with lime and a light sparkling finish.

RED BERRY BARREL — CHF 15
Un cocktail fruité et rafraîchissant associant vodka Ciroc Red Berry, fleur de sureau et citron vert, allongé de ginger beer pour une finale légèrement épicée.
A fruity and refreshing cocktail combining Ciroc 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 frais et citron vert, adoucie à l'agave et allongée d'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 N°7 — CHF 16
Élégant et ultra frais, mêlant gin infusé aux herbes méditerranéennes et d'agrumes lumineux.
Tanqueray infusé romarin, zestes de citron, pamplemousse, 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.

ALAÏA ESPRESSO — CHF 14
La version beach de l'Espresso Martini, mêlant vodka vanille, café froid intense et sucre, à la texture soyeuse et élégante.
A beach take on the Espresso Martini, blending vanilla vodka, intense cold brew coffee and brown sugar, smooth and refined.

PISCO LOCO — CHF 13
Un cocktail sud-américain iconique associant pisco, citron vert et sucre, adouci par une mousse légère et relevé d'Angostura.
An iconic South American cocktail combining pisco, lime and sugar, softened by a light foam and enhanced with Angostura bitters.

SPRITZ

APEROL SPRITZ — CHF 11
Aperol, prosecco et eau gazeuse.
Aperol, prosecco and sparkling water.

HUGO — CHF 11
Liqueur de Fleur de sureau, prosecco, menthe et citron vert.
Elderflower liquor, prosecco, mint and lime.

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 Summer, prosecco et eau gazeuse.
Redbull Summer, prosecco and sparkling water.

VALAIS SPRITZ — CHF 13
Liqueur de framboise Morand, prosecco et eau gazeuse.
Rasperry Liquor by Morand, prosecco and sparkling water.

CLASSIC

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, frais 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.

MULE & CO — CHF 15
Alcool, citron vert et ginger beer.
Alcohol, 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 citron vert.
Tequila, triple sec and lime.

SOUR & CO — CHF 12
Alcool, citron et une touche de douceur.
Alcohol, lemon and a touch of sweetness.

SMOOTHIES

EXOTIC VALAIS — CHF 10
Smoothie fruité mêlant saveurs exotiques et locales. 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 SENSA DEGREE — CHF 12
Aperiniets Bitter 0%, Equinoxe 0% Chardonnay Blanc de Blancs, eau gazeuse.
Un spritz sans alcool élégant et vibrant, à l'amertume et fraîcheur d'un vrai classique.
Aperiniets Bitter 0%, Equinoxe 0% Chardonnay Blanc de Blancs, sparkling water.
An elegant, vibrant alcohol-free spritz with the bitterness and freshness of a classic.

YUZU SWELL BY BOTANIETS — CHF 15
Gin Botaniets Ginger & Yuzu 0%, sirop de yuzu, basilic, poivre de Sichuan, tonic Organics.
Le Yuzu Swell en version 0% : vif, citronné et subtilement épicé, une vague fraîche au coucher du soleil.
Botaniets Ginger & Yuzu 0% gin, yuzu syrup, basil, Sichuan pepper, Organics tonic.
Our iconic Yuzu Swell in a 0% version: bright, citrusy and subtly spiced, 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 l'esprit clair. Frais, intense, parfait pour prolonger la vibe sans perdre le contrôle.
Captain Morgan 0%, fresh mint, lime, sugar, sparkling water. A true Cuban mojito with the taste of rum... but a clear mind. Fresh, intense, and perfect to keep the vibe going without losing control.

BEACH BREAK 0% — CHF 15
Captain Morgan 0%, Ananas, coco, mangue et citron vert
Notre variante de la célèbre pina colada, encore plus exotique et encore plus légère.
Captain Morgan 0%, alternative, pineapple, coconut, mango, lime.
Our revisited Piña Colada: more exotic, lighter, like a tropical wave rolling across the terrace.

LONG DRINKS

KETTEL ONE VODKA RED BULL — CHF 12
Vodka Kettel One servie avec Red Bull.
Kettel One Vodka served with Red Bull.

KETTEL ONE VODKA VIVA MATE — CHF 12
Vodka Kettel One accompagnée de Viva Mate énergisant.
Kettel One Vodka mixed with energizing Viva Mate.

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.

JOHNNY WALKER BLACK LABEL WHISKY COCA — CHF 12
Johnny Walker Black Label Whisky accompagné de Coca-Cola.
Johnny Walker Black 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
Apéritif amer à base de gentiane.
Bitter aperitif made from gentian root.

BOISSONS
SERVICE CONTINUE — ALL DAY

EAUX — WATER | 50 CL

EAUX VALAIS (PLATE/GAZEUSE) — CHF 5.3

SODAS — 33 CL

COCA/ZERO — CHF 5
SPRITE — CHF 5
FANTA — CHF 5
RIVELLA (ROUGE/BLEU) — CHF 5
LIPTON (PÊCHE/CITRON) — CHF 5
Ice Tea

JUS — JUICES | 25 CL

POMME/POMME FRAMBOISE IRIS — CHF 6
ABRICOT/PÊCHE OPALINE — CHF 6

KOMBUCHA BENEFI'K — 33 CL

NATURE — CHF 6
ARONIA — CHF 6
HIBISCUS MENTHE ET SOUCI — CHF 6
GINGER — CHF 6

ORGANICS — 25 CL

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

RED BULL — 25 CL

CLASSIC — CHF 5.5
SUGARFREE — CHF 5.5
APRICOT — CHF 5.5
SUMMER — CHF 5.5
PINK — CHF 5.5

HARD ICE TEA — 5DL

MULLET TEA PECHE / CITRON — CHF 7.5

BIÈRE PRESSION

	3DL	5DL
HEINEKEN	CHF 5	CHF 7.5
ERDINGER	CHF 5.5	CHF 8
LAGUNITAS	CHF 6	CHF 8

BIÈRE BOUTEILLE — 33CL

MORETTI — CHF 5.5
SOL — CHF 6.5
HEINEKEN 0% — CHF 5.5
ERDINGER GRAPEFRUIT 0,3% — CHF 6.5

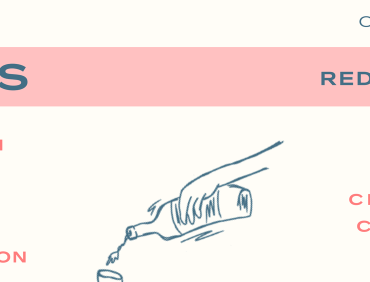
MOUSSEUX — SPARKLING

PROSECCO
1DL — CHF 7
75CL — CHF 40

BLANCS — WHITE WINE

FENDANT LÉON
CAVE CHAI DU BARON
1DL — CHF 5.5
75CL — CHF 39

JOHANNISBERG LÉON
CAVE CHAI DU BARON
1DL — CHF 5.5
75CL — CHF 39



PETITE ARVINE
CAVE GILLIARD
1DL — CHF 8
75CL — CHF 59

PORTE DE NOVEMBRE ICE
CAVE GILLIARD
1DL — CHF 7
75CL — CHF 49

ROUGES — RED WINE

PINOT NOIR LÉON
CAVE CHAI DU BARON
1DL — CHF 6.5
75CL — CHF 45

ASSEMBLAGE LÉON
CAVE CHAI DU BARON
1DL — CHF 7
75CL — CHF 49

ROSÉS — ROSÉ

ROSÉ DIANE
CHÂTEAU PAS DU CERF
1DL — CHF 6.5
75CL — CHF 45

ANGELICA ROSÉ (AOC VALAIS)
DOMAINE ANGELUS
1DL — CHF 6
75CL — CHF 41

PORTE DE NOVEMBRE ICE ROSE
CAVE GILLARD
1DL — CHF 7
75CL — CHF 49