



Carte des Boissons

Beverage menu



timesbar

Prix en CHF, TVA et service compris
Prices in Swiss francs, VAT and service included

Cocktails ♦ Cocktails

Classique

16.00

Old Fashioned

Bourbon, angostura, zeste d'orange, sucre en poudre

Daiquiri

Rhum, citron vert, sirop de sucre

Piña Colada

Rhum blanc, jus d'ananas, sirop de coco, lait

Whisky sour

Bourbon, citron vert, sirop de sucre, zeste de citron jaune

Amaretto sour

Amaretto, citron vert, sirop de sucre, zeste de citron jaune

Caipirinha

Cachaça, citron vert, cassonade

Ladykiller

Gin, triple sec, liqueur d'abricot, jus de passion, jus d'ananas

Manhattan

Whisky canadien, martini rouge, angostura

Mojito

Rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse

Mojito Glacial

Rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse,
sirop d'orgeat, curaçao bleu

Ginger Fever

Rhum ambré, citron vert, gingembre, menthe, schweppes

Sans alcool | Mocktails

10.00

Exotic Dreams

Jus d'orange, jus de passion, sirop de coco

Tour Island

Jus de pamplemousse, jus d'ananas, citron vert, sirop vanille, Schweppes

Ginger Ale

Virgin Mojito

Citron vert, menthe, cassonade, Schweppes Ginger Ale

Gimber Exotic

Jus d'ananas, gingembre, eau gazeuse

Bières ♦ Beers

Pression | Draft

	% ALC.	30 cl	50 cl
Feldschlösschen Hopfenperle Suisse	5.2	5.50	9.00
Braufisch Suisse	4.8	6.00	9.00

	% ALC.	25 cl	50 cl
Grimbergen Belgique	6.0	7.00	10.00

Bouteille | Bottle

	% ALC.	25 cl	33 cl
Brooklyn East IPA Suède	6.9		7.50
Schneider Weiss Allemagne	5.4		7.00
Feldschlösschen sans alcool Suisse	0.5		6.00

Apéritifs ♦ Aperitif

	% ALC.	2 cl	4 cl
Appenzeller Suisse	30.0		7.00
Campari Italie	23.0		7.00
Martini Blanc Italie	15.0		6.00
Martini Rouge Italie	15.0		6.00
Pastis 51 France	45.0	5.00	7.00
Ricard France	45.0	5.00	7.00
Fernet Branca Italie	40.0		8.00
Suze France	20.0		8.00
Cynar Italie	16.5		6.00

Nos Spritz

Aperol Spritz	14.00
---------------	-------

Vins Effervescents ♦ Sparkling wines

FRANCE	1 DL
Champagne Drappier Carte d'Or Brut	16.00

ITALIE

Prosecco Monfumino Spumante	9.50
-----------------------------	------

Spiritueux ♦ Spirits

<i>Vodka</i> <i>Vodka</i>	% ALC.	4 cl
Absolut Suède	40.0	10.00

<i>Gin</i> <i>Gin</i>	% ALC.	4 cl
Hayman's London Dry Royaume-Uni	41.2	11.00
Hendrick's Royaume-Uni	41.4	14.00
Brewdog Lonewolf Ecosse	40.0	13.00
Brewdog Lonewolf Gunpowder Ecosse	57.0	16.00
Tanqueray Gin Ten Royaume-Uni	47.3	13.00

<i>Rhum</i> <i>Rum</i>	% ALC.	4 cl
Bacardi Carta Blanca Cuba	37.5	9.00
Bacardi Carta Negra Cuba	37.5	10.00
Rhum Zacapa XO Guatemala	40.0	24.00
Diplomatico Reserva Exclusiva Venezuela	40.0	19.00

<i>Tequila</i> <i>Tequila</i>	% ALC.	4 cl
1800 Añejo Mexique	38.0	21.00

Whisky ♦ Whisky

<i>Whisky</i> <i>Whisky</i>	% ALC.	4 cl
-------------------------------	--------	------

Jameson Irlande	40.0	13.00
Jack Daniel's N°7 USA	35.0	13.00
Four Roses USA	40.0	13.00

<i>Scottish whisky blended</i>	% ALC.	4 cl
--------------------------------	--------	------

Ballantines Ecosse	40.0	10.00
Chivas Regal 12 yo Ecosse	40.0	14.00
Chivas Royal 18 yo Ecosse	40.0	17.00
Johnnie Walker Red Label Ecosse	40.0	10.00

<i>Scottish whisky single malt</i>	% ALC.	4 cl
------------------------------------	--------	------

Glenkinchie 12 yo Ecosse	40.0	14.00
Glenfiddich Highlands 12 yo Ecosse	40.0	16.00
Glenmorangie Nectar d'Or Ecosse	40.0	23.00
Oban 14 yo Ecosse	40.0	18.00
Talisker 10 yo Ecosse	40.0	16.00

Digestifs ♦ Digestiv

	% ALC.	4 cl
Amaretto di Saronno Italie	28.0	9.00
Baileys Irish Cream Irlande	17.0	9.00
Chartreuse Jaune France	40.0	10.00
Chartreuse Verte France	55.0	10.00
Limoncello Italie	30.0	9.00
Southern Comfort Irlande	30.0	6.00
Cointreau France	40.0	8.00
Get 27 France	21.0	7.00

<i>Porto</i> <i>Port wine</i>	% ALC.	4 cl
Porto	19.5	9.00

<i>Eaux-de-vie</i> <i>Brandies</i>	% ALC.	2 cl	4 cl
Vieille Poire Fassbind Suisse	40.0	7.00	14.00
Vieil Abricot Fassbind Suisse	40.0	7.00	14.00
Vieille Framboise Fassbind Suisse	43.0	7.00	14.00
Vieille Prune Fassbind Suisse	40.0	7.00	14.00
Grappa di Nebbiolo Italie	40.0	10.00	20.00
Sambuca Molinari Italie	40.0	6.00	12.00
Bas Armagnac Jean Cavé 1999 France	40.0	18.00	36.00
Calvados Château du Breuil VSOP France	40.0	11.00	22.00
Cognac Elegantissime XO France	41.0	16.00	32.00

La législation interdit de vendre ou servir aux personnes de moins de 16 ans toute boisson contenant de l'alcool. Aux personnes de 16 à 18 ans elle interdit la distribution de toute boisson contenant de l'alcool de distillation : spiritueux, apéritifs, cocktails, alcopops, etc. Seules sont tolérées pour cette catégorie d'âge les boissons alcooliques fermentées : vins, bières, cidres. Sur demande, une pièce d'identité valable sera présentée au personnel de vente.

Eaux & sodas ♦ Water & soft drinks

<i>Eaux Waters</i>	33 cl	50 cl	1 L
Henniez bleue naturelle Suisse		5.50	9.50
Henniez verte gazeuse Suisse		5.50	9.50
Perrier France	5.00		
Acqua Panna Italie		5.50	9.50
San Pellegrino Italie		5.50	9.50

<i>Sodas Soda</i>	10 cl	20 cl	33 cl
Coca-Cola			5.50
Coca Zero			5.50
Schweppes			
Tonic, Ginger Ale, Hibiscus, Matcha		5.50	
Sprite			5.50
Rivella Bleue			5.00
Rivella Rouge			5.00
Fanta			5.50
San Bitter	5.00		

<i>Jus de fruits et nectars Fruit juices</i>	20 cl
Jus d'abricot, Nectar	5.00
Jus de pêche, Nectar	5.00
Jus d'orange	5.00
Jus de tomate	5.00

Jus de pomme 33cl Suisse	5.00
Jus de pomme Schorle 33cl Suisse	5.50

<i>Thé froid maison Homemade iced tea</i>	33 cl
Thé froid maison	5.00



Cafes, thés & infusions ♦

Coffees, teas & herbal teas

Cafés | *Coffee*

Espresso	4.20
Double espresso	6.00
Café	4.20
Café au lait	5.00
Cappuccino	6.00
Macchiato	6.00

Au Chocolat suisse | *With swiss chocolate*

Chocolat chaud	6.00
Chocolat froid	6.00

A choix : Ovomaltine Original,
Caotina Original, Caotina Chocolat Noir, Caotina Cloud n°7

Thés | *Teas* – NEWBY

English Breakfast	6.00
Upper Assam	6.00
Kan-Junga	6.00
Earl Grey	6.00
Masala Chai	6.00
Hunan Green	6.00
Jasmine Princess	6.00

Infusions | *Herbal teas* – NEWBY

Chamomile	6.00
Peppermint	6.00
Ginger Lemon	6.00
Strawberry & Mango	6.00
Rooibos Orange	6.00

Plats régionaux ♦ Local dishes

Servis de 14h00 à 22h00 | Available from 2pm to 10pm

Fromages affinés | Fine cheeses ❁

Assiette dégustation, 4 fromages	14.00
Assiette découverte, 6 fromages	21.00
Le Sapalet sheep's milk cheese Croûte fleurie, lait de brebis Bio, Valais	15.00
La tomme fleurette local cow milk cheese Croûte fleurie, lait de vache, Vaud	16.00
Trilogie de Gruyères cow milk Gruyères cheese Mi-salé, extra vieux et caramel, lait de vache, Fribourg	12.00

Pour l'apéro ♦ Apero time

Servis de 18h00 à 20h00 | Available from 6pm to 8pm

Papet ball, croquettes de papet Vaudois	3 pièces	9.00
Crusty ball with potatoes, leeks, cabbages	7 pièces	21.00
Chicken wings, sauce BBQ	5 pièces	12.00
Chicken wings, BBQ sauce	10 pièces	21.00
La Flammekueche vaudoise Oignons, poireaux et boutefas Flammekueche with onions, leek and sausage		16.00
Planchette régionale Assorted cold cut Jambon cru, viande séchée, lard sec, Saucisse aux herbes de la Gruyère		25.00

Végétarien | vegetarian ❁ Sans lactose | lactose free ❁



Glaces & sorbets maison de saison ♦

Homemade, seasonal ice cream & sorbets

Servis de 14h00 à 22h00 | Available from 2pm to 10pm

Sorbets | Sorbet ❄️❄️

Citron, orange sanguine, pomme verte, poire, mangue,
framboise, passion

Lemon, blood orange, apple, pear, mango, raspberry,
passionfruit

Glaces | Ice cream ❄️

Vanille, chocolat, café, caramel, Bailey's, lait frais, cacahuète

Vanilla, chocolate, coffee, caramel, Bailey's, fresh milk, peanut

La boule	4.50
1 scoop	
Supplément sauce chocolat	2.00
Chocolate sauce	
Supplément crème	2.00
Cream	