

# COCKTAILS



## POP MY STYLE - By Fabien 25

WISKEY BULLEIT BOURBON, SIROP DE POP CORN MAISON, BITTER CHOCOLAT, POP CORN  
*BULLEIT BOURBON WHISKEY, HOMEMADE POP CORN SYRUP, CHOCOLATE BITTER, POP CORN*



## CANDY'S - By Jordan 25

RHUM BLANC PAMPERO, COINTREAU, SIROP DE PISTACHE, PURÉE DE FRAISES, MENTHE, CITRON VERT, MOUSSE DE GINGEMBRE  
*PAMPERO WHITE RUM, COINTREAU, PISTACCHIO SYRUP, STRAWBERRY PURÉE, FRESH MINT, LIME, GINGER FOAM*



## IT'S GETTING HOT IN HERE - By Benjamin 25

TEQUILA INFUSÉE AU JALAPEÑO, LIQUEUR D'ABRICOT, JUS DE PAMPLEMOUSSE, SIROP DE SUCRE, CITRON JALAPEÑO INFUSED TEQUILA, APRICOT LIQUOR, GRAPEFRUIT JUICE, SIMPLE SYRUP, LIME



## EL PANO - By Alessandro 25

TEQUILA, CAMPARI, SOUPÇON DE WHISKY LAGAVULLIN, LAIT DE RIZ, SIROP D'AGAVE, CITRON VERT  
*TEQUILA, CAMPARI, DROP OF LAGAVULLIN WHISKY, RICE MILK, AGAVE SYRUP, LIME*



## DETOX RETOX REPEAT - By Vagelis 25

*Le coup de cœur de l'insider W Verbier - W Verbier insider's choice*  
VODKA, SIROP D'AGAVE, JUS DE CITRON, GINGEMBRE, CELERI, CURCUMA, AQUAFABA, POIVRE  
*VODKA, AGAVE SYRUP, LEMON JUICE, GINGER, CELERY, CURCUMA, AQUAFABA, BLACK PEPPER*



## GASPARE TRIBUTE - By Manuel 25

CAMPARI, CITRON, MIEL FUMÉ, BLANC D'OEUF, ROMARIN  
*CAMPARI, LEMON, SMOKED HONEY, EGG WHITE, ROSEMARY*



## NISHIBI - By Pauline 25

SAKÉ, GIN BOMBAY, INFUSION AUX BAIES DE GOJI, SIROP DE GINGEMBRE, JUS DE CITRON VERT  
*SAKÉ, BOMBAY GIN, GOJI BERRIES INFUSION, GINGER SYRUP, LIME JUICE*



## BLOODY MARY BOX 25

VODKA CIROC, JUS DE TOMATE, MÉLANGE D'ÉPICES À LA TRUFFE  
*CIROC VODKA, TOMATO JUICE, TRUFFLE BLOODY MIX AND EXTRA SPICES*



## W VIN CHAUD / W HOT WINE 12

### WINTER SPRITZ 25 - TO SHARE 45

APÉROL, SHRUB FRAISE, SIROP DE TONKA MAISON, PROSECCO  
*APEROL, HOMEMADE STRAWBERRY SHRUB, HOMEMADE TONKA SYRUP, PROSECCO*

### CLASSIC COCKTAILS 24

N'HÉSITEZ PAS À LES DEMANDER, NOS MIXOLOGISTES SE FERONT UN PLAISIR DE VOUS LES CONCOCTER  
*FEEL FREE TO ASK OUR MIXOLOGISTS WILL BE MORE THAN HAPPY TO PREPARE IT FOR YOU*

### MOCKTAILS 18

COMME VOUS L'AIMEZ...  
*THE WAY YOU LIKE IT...*

### WOW ME 26

LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE PAR L'IMAGINATION DE NOS MIXOLOGISTES !  
*LET OUR TALENTED MIXOLOGISTS CREATE A PERSONALIZED DRINK FOR YOU !*

# CHAMPAGNES

## VERRE / GLASS (12 cl)

LOUIS ROEDERER BRUT 25

## BOUTEILLES BRUTS / BRUT BOTTLES

LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER 160  
MOËT & CHANDON IMPERIAL 160  
LOUIS ROEDERER DEMI-SEC 180  
BILLECART-SALMON BRUT RÉSERVE 200  
MOËT ET CHANDON IMPÉRIAL 2006 220  
RUINART BLANC DE BLANC 280  
VEUVE CLIQUOT, LA GRANDE DAME 2004 500  
DOM PÉRIGNON 2004 550  
PERRIER-JOUËT, BELLE ÉPOQUE 2004 600  
LOUIS ROEDERER CRISTAL 2005 650  
KRUG VINTAGE 2000 900

## BOUTEILLES ROSES / ROSE BOTTLES

MOËT ET CHANDON IMPÉRIAL 180  
LOUIS ROEDERER 2010 220  
MOËT ET CHANDON DOM PÉRIGNON 2003 890  
PERRIER-JOËT, BELLE ÉPOQUE 2004 990  
KRUG 1090

## MAGNUMS BRUTS

MOËT ET CHANDON IMPÉRIAL 360  
RUINART BLANC DE BLANC 560  
MOËT ET CHANDON DOM PÉRIGNON 2003 1200  
KRUG, GRANDE CUVÉE 1460

## JEROBOAM BRUT (3 L)

MOËT ET CHANDON DOM PÉRIGNON 2003 3000

# PROSECCO

PROSECCO BOLLICINA Glass 15  
PROSECCO BOLLICINA Bottle 70

# BEER CORNER

## BIERE PRESSION / DRAFT BEER

HEINEKEN EXTRA COLD 33 cl / 50 cl  
8 12

## BIERE BOUTEILLE / BEER BOTTLES 33 cl

ERDINGER 0% 8  
ERDINGER 8  
BIÈRE DU GRAND SAINT BERNARD, GÉNÉPI 9  
BIÈRE DU GRAND SAINT BERNARD, BLOU 9  
BIÈRE DU GRAND SAINT BERNARD, AMY 9  
DÉLIRIUM TREMENS 10

# WINE CORNER

10cl / Bottle

## BLANCS / WHITES

FENDANT DE SAINT LÉONARD 2015  
MAÎTRE DE CHAIS, PROVINS, SUISSE 14 85  
CHABLIS 2016  
DOMAINE SÉGUINOT-BORDET, FRANCE 15 85  
PETITE ARVINE 2014  
GRAINE DE CHAMPION, SUISSE 17 95

## ROUGES / REDS

HUMAGNE ROUGE 2013  
CHANDRA KURT, PROVINS, SUISSE 17 105  
ALMANSA, LAYA 2015  
BODEGAS ATALAYA, ESPAGNE 15 90  
SAINT-JULIEN 2010  
LES FIEFS DE LAGRANGE, FRANCE 25 155

## ROSÉS

DÔLE BLANCHE 2014  
MAÎTRE DE CHAIS, PROVINS, SUISSE 16 90  
DOMAINE D'OTT 2015  
CHÂTEAU DE SELLE, FRANCE 15 105  
IBIZKUS, ESPAGNE 12 70

## PORTO & SHERRY (7 cl)

RAMOS PINTO WHITE 14  
FERNANDO DE CASTILLA  
FINO CLASSIC DRY 14  
FERNANDO DE CASTILLA  
PEDRO XIMENEZ 16  
TAYLOR L.B.V 2010 22  
TAYLOR 20 ANS 38

# ALCOHOL SIDE

## APERITIFS (3-5 cl)

VERMOUTH	10
ANIS / BITTER / GENTIANE	12

## VODKA (4 cl)

KETEL ONE	15
CIROC	19
BELVEDERE	20
GREYGOOSE	20
BELUGA	22
ABSOLUT ELYX	24

## GIN (4 cl)

TANQUERAY	14
BEEFEATER	14
BOMBAY SAPHIRE	16
HENDRICK'S	18
SAFFRON GIN	18
PLYMOUTH ORIGINAL	19
BEEFEATER 24	20
TANQUERAY TEN	20
GIN JINZU	22
MONKEY 47	22
GIN MARE	22
PLYMOUTH NAVY STRENGHT	22
BEEFEATER BURROUGH'S RESERVE	25

## RHUM / RUM (4 cl)

PAMPERO BLANCO	14
CAPTAIN MORGAN SPICY	14
PAMPERO BRUN	16
BACARDI GOLD	16
HAVANA ANEJO ESPECIAL	16
KRAKEN	16
BACARDI 8 ANS	18
SANTA TERESA SOLERA 1796	22
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	22
PYRAT XO	26
ZACAPA 23 ANS	27
J.M. 1998	55

## CACHACA (4 cl)

SAGATIBA VELHA	20
----------------	----

## TEQUILA, PISCO & MEZCAL (4 cl)

DON JULIO BLANCO	19
DON JULIO REPOSADO	20
SAUZA SILVER	14
PATRON XO CAFÉ	22
PATRON SILVER	28
PATRON ANEJO	39

HALCHALADO DEMONIO DE LOS ANDES	17
DEL MAGUAY	30

## WHISKY (4 cl)

### BLENDED SCOTCH

JOHNNY WALKER BLACK	18
CHIVAS REGAL 18	28
JOHNNY WALKER BLUE LABEL	80

### SINGLE MALT

#### SPEYSIDE

ABERLOUR 12	16
CRAGGANMORE DISTILLERS	20
GLENFIDDISH MALT SOLERA	
RÉSERVE 15	26
GLENFIDDISH ANCIENT RESERVE 18	32
GLENLIVET MALT XXV 25	90
MACALLAN 1980	130

#### HIGHLANDS

DALWHINNIE 15	21
GLENMORANGIE LASANTA	30

#### LOWLANDS

GLENKINCHIE 12	21
----------------	----

#### ISLE OF ARRAN

THE ARRAN 10	22
--------------	----

#### ISLE OF SKYE

TALISKER	16
----------	----

#### ISLE OF ORKNEY

HIGHLAND PARK 12	21
------------------	----

#### ISLE OF MULL

TOBERMORY 15	60
--------------	----

#### ISLAY

LAPHROAIG 10	20
LAGAVULLIN 16	22

#### WEYMISS SELECTION

PEAT CHIMMEY 8	21
AUTUMN WARMER 1997	35
CAOL ILA TABACONNIST 1996	40

#### JAPON

NIKKA TAKETSURU 12	26
HIBIKI	48

#### AMERICAN

JACK DANIEL'S	15
JIM BEAM	15
CANADIAN CLUB	15
MAKER'S MARK	18
BULLEIT BOURBON	19
BULLEIT RYE	19
GENTLEMAN JACK	20
WOODFORD RESERVE	21

#### IRISH

JAMESON SELECT RESERVE	18
TULLAMORE DEW	15

## COGNAC (4 cl)

HENESSY FINE DE COGNAC	16
COURVOISIER VSOP	18
FRAPIN VSOP GRANDE CHAMPAGNE	26
HENESSY XO	50
MARTELL XO	60
HENESSY PARADIS	120

## ARMAGNAC (4 cl)

BARONNE JACQUES DE SAINT PASTOU 30 ANS	45
BAS ARMAGNAC DARROZE 1985	45
BAS ARMAGNAC DARROZE 1972	60
BAS ARMAGNAC DARROZE 1963	100

## CALVADOS (4 cl)

CALVADOS CHÂTEAU DE BREUIL 15 ANS	22
CHRISTIAN DROUHIN CŒUR DE LION 1994	40
CHRISTIAN DROUHIN CŒUR DE LION 1963	90

## LIQUEURS / LIQUORS (4 cl)

APRICOT BRANDY	12
AMARETTO	12
BAILEY'S	12
CHAMBORD	12
COINTREAU	12
GRAND MARNIER	12
DRAMBUIE	12
FRANGELICO	12
MOZART BLACK	12
GALLIANO VANILLE	12
GET 27	12
JAGERMEISTER	12
KAHLUA	12
MALIBU	12
SAMBUCA RAMAZZOTTI	12
SOUTHERN COMFORT	12
LIQUEUR DE VIOLETTE	16
DOUCE DE WILLIAMINE	16
CHARTREUSE JAUNE	21
CHARTREUSE VERTE	22

## EAU-DE-VIE (4 cl)

WILLIAMINE	16
ABRICOTINE	16
COING	16
FRAMBOISE	16
KIRSCH	16
MIRABELLE	16
MOITIÉ-MOITIÉ	16
GRAPPA	18

# REFRESHMENTS

## SOFTS (33 cl)

COCA COLA, LIGHT, ZERO	6
FANTA	6
SPRITE	6
SCHWEPPES TONIC	6
GINGER ALE (20 cl)	6
NESTEA PEACH	6
SWISS MOUNTAIN TONIC WATER	8
SWISS MOUNTAIN GINGER BEER	8
LIMONADE MAISON	8
REDBULL ENERGY DRINK	8

## JUS / JUICES (15 cl)

ORANGE	6
POMME / APPLE	6
CRANBERRY	6
ABRICOT / APRICOT	6
PÊCHE / PEACH	6
ANANAS / PINEAPPLE	6
PAMPLEMOUSSE / GRAPEFRUIT	6
TOMATE / TOMATO	6

## H2O

VALSER SILENCE / VALSER CLASSIC (75cl)	6
PERRIER (33 cl)	6

## CAFÉ / COFFEE

RISTRETTO	5
ESPRESSO	5
LONG BLACK	5,5
CAPPUCCINO	6
MOKA	6
LATTE MACHIATTO	6,5
DOUBLE ESPRESSO	7

## CHOCOLAT / CHOCOLATE

W CHOCOLATE	6
TOBLERONE CHOCOLATE	8

## THÉS / TEAS

DARJEELING	6
EARL GREY	6
ENGLISG BREAKFAST	6
GREEN DRAGON	6
WHITE YUNNAN	6
TI GUAN YI	6
TANGY LEMON	6

VERVEINE / VERBENA	6
MENTHE RAFRAÎCHISSANTE / REFRESHNG MINT	6
CAMOMILLE FRUITÉE / FRUITY CAMOMILLE	6

# FOOD CORNER

<b>CHEESEBURGER - MAKE IT CLASSIC OR PINK</b> (P)(2)(4)(7)(12)	32
180 GR DE BOEUF HACHÉ, PAIN MAISON AU SÉSAME, OIGNONS CARAMÉLISÉS, LARD SEC DU VALAIS, FROMAGE A RACLETTE, FRITES MAISON, MAYONNAISE À LA TRUFFE 180 GR OF GROUND BEEF, HOMEMADE SESAME BUN, CARAMELIZED ONIONS, LOCAL DRIED BACON, RACLETTE CHEESE, HOMEMADE FRENCH FRIES, TRUFFLE MAYONNAISE	
<b>CLUB SANDWICH</b> (P)(2)(4)(7)	32
DINDE RÔTIE, BACON FUMÉ, LAITUE, TOMATE, FRITES MAISON, MAYONNAISE AUX CORNICHONS ROASTED TURKEY, SMOKED BACON, LETTUCE, TOMATOES, HOMEMADE FRENCH FRIES, PICKLES MAYONNAISE	
<b>SANDWICH AU POULET GRILLÉ / GRILLED CHICKEN SANDWICH</b> (2)(4)(7)	32
ESCALOPE DE POULET GRILLÉ, PATATES DOUCES, OIGNONS ROUGES ACIDULÉS, CORIANDRE, ROQUETTE, FRITES MAISON, MAYONNAISE AU JALAPEÑOS GRILLED CHICKEN BREAST, SWEET POTATOES, VINEGARY RED ONIONS, CORIANDER, ARUGULA, HOMEMADE FRENCH FRIES, JALAPEÑO MAYONNAISE	
<b>BURGER VÉGÉTARIEN / VEGGIE BURGER</b> (V)(2)(7)(12)	28
PAIN AU GRAINS, GALETTE DE MILLET, LENTILLES ROUGES ET POIS CHICHES, GUACAMOLE, CHOU ROUGE, GRAINES DE TOURNESOL ET DE COURGE, PATATES DOUCES RÔTIÉS, SALADE DE MÂCHE ET ROQUETTE, SAUCE AU YAHOURT GREC WHOLE GRAINS BUN, RED LENTILS, MILLET AND CHICKPEAS PATTY, GUACAMOLE, RED CABBAGE, SUNFLOWER AND PUMPKIN SEEDS, ROASTED SWEET POTATOES, LAMB'S LETTUCE AND ARUGULA, GREEK YOGURT SAUCE	
<b>TOAST À L'AVOCAT / AVOCADO TOAST</b> (V)(2)(7)(12)	26
PAIN RUSTIQUE GRILLÉ, FETA, RADIS, GRAINES DE TOURNESOL ET DE COURGE, SALADE DE MÂCHE ET ROQUETTE GRILLED RUSTIC BREAD, FETA CHEESE, RADISHES, SUNFLOWER AND PUMPKIN SEEDS, LAMB'S LETTUCE AND ARUGULA	
<b>SALADE DE KALE / KALE SALAD</b> (V)(2)(10)(13)	24
CHOU FRISÉ DE TOSCANE, CHOU-FLEUR, NOIX DE CAJOU TOASTÉES, KUMQUATS, CANNEBERGES SÉCHÉES, VINAIGRETTE AUX AGRUMES TUSCAN KALE, CAULIFLOWER, TOASTED CASHEW NUTS, KUMQUATS, DRIED CRANBERRIES, CITRUS VINAIGRETTE	
<b>SALADE DE TOMATES ET MOZZARELLA / TOMATOES AND MOZZARELLA SALAD</b> (V)(7)	24
MOZZARELLA BUFFALA, OLIVES TAGGIASCA, ROQUETTE, VINAIGRETTE BALSAMIQUE BUFFALA MOZZARELLA, TAGGIASCA OLIVES, ARUGULA SALAD, BALSAMIC VINAIGRETTE	
<b>SALADE CÉSAR, CAESAR SALAD</b> (P)(2)(4)(5)(7)	30
LAITUE ROMAINE, POULET GRILLÉ, LARD SEC DU VALAIS, GRANA PADANO, SAUCE CÉSAR ROMAINE LETTUCE, GRILLED CHICKEN, LOCAL DRIED BACON, GRANA PADANO CHEESE, CAESAR DRESSING	
<b>TAGLIATELLES AUX CHAMPIGNONS ET KALE / MUSHROOMS AND KALE PASTAS</b> (V)(2)(4)(7)(10)	26
KALE DE TOSCANE, PESTO DE KALE ET NOIX, CHAMPIGNONS SHIITAKE, PECORINO TUSCAN KALE, KALE AND WALNUT PESTO, SHIITAKE MUSHROOMS, PECORINO CHEESE, WALNUTS	
<b>TAGLIATELLES AUX CALAMARIS / CALAMARIS PASTAS</b> (V)(2)(4)(5)(7)	28
POIVRONS GRILLÉS, TOMATES CERISES, GREMOLATA GRILLED BELL PEPPERS, SHERRY TOMATOES, GREMOLATA	
<b>PAPPARDELLE AU RAGOÛT DE VEAU / VEAL RAGOUT PASTA</b> (1)(2)(4)(7)(14)	30
OLIVES TAGGIASCA, GRANA PADANO TAGGIASCA OLIVES, GRANA PADANO	

<b>AILERONS DE POULET ÉPICÉS / SPICY CHICKEN WINGS</b> (2)(5)(12)(13)	22
OIGNONS DE PRINTEMPS, SÉSAME GRILLÉ, SAUCE RELEVÉE <i>SPRING ONIONS, GRILLED SESAME, SPICY SAUCE</i>	
<b>PIZZA MARGARITA</b> (V)(2)(7)	24
MOZZARELLA BUFFALLA, TOMATES CERISES, BASILIC <i>BUFFALLA MOZZARELLA, SHERRY TOMATOES, BASIL</i>	
<b>SOUPE DU JOUR / SOUP OF THE DAY</b>	16
DEMANDEZ LA SAVEUR DU JOUR <i>ASK FOR TODAY'S FLAVOUR</i>	
<b>PLANCHE DE FROMAGES VALAISANS / PLATTER OF LOCAL CHEESES 120GR</b> (V)(2)(7)(10)(14)	24
PAIN DE SEIGLE, CONFITURE DE COING <i>LOCAL RYE BREAD, QUINCE MARMELADE</i>	
<b>PLANCHE VALAISANNE 180GR</b> (P)(2)(7)	38
VIANDE SÉCHÉE, JAMBON CRU, LARD SEC AUX HERBES, SAUCISSON DE BOEUF, REBIBES DE FROMAGE DE BAGNES, PAIN DE SEIGLE <i>LOCAL DRIED BEEF, CURED HAM, DRIED HERBS BACON, DRIED BEEF SAUSAGE, SHAVINGS OF RACLETTE CHEESE, RYE BREAD</i>	

## SWEETS

<b>COOKIE SANDWICH</b> (2)(4)(7)(10)	16
CRÈME NOISETTE, GANACHE AU CHOCOLAT NOIR <i>HAZELNUT CREAM, DARK CHOCOLATE GANACHE</i>	
<b>ESQUIMAUX FRUITS ROUGES / RED BERRIES LOLLYPOP</b> (4)(7)	16
<b>TARTE GLAÇÉE / ICE-CREAM PIE</b> (2)(4)(7)(11)	18
TARTELETTE DE CACAHUËTES, SORBET MANGUE, GLACE AU CHOCOLAT NOIR, GLACE AU BEURRE DE CACAHUËTE, SAUCE AU CHOCOLAT, CRÈME CHANTILLY <i>PEANUTS PIE, MANGO SORBET, DARK CHOCOLATE ICE-CREAM, PEANUT BUTTER ICE CREAM, CHOCOLATE SAUCE, WHIPPED CREAM</i>	
<b>SALADE DE FRUITS FRAIS / FRESH FRUIT SALAD</b>	18
<b>CAFÉ GOURMAND</b> (2)(4)(7)(10)	16
ASSORTIMENT DE MIGNARDISES SERVIES AVEC VOTRE CHOIX DE CAFÉ <i>SELECTION OF MINIATURE SWEETS, SERVED WITH THE COFFEE OF YOUR CHOICE</i>	

INFORMATIONS ALIMENTAIRES / DIETARY INFORMATION  
(V) = Végétarien/Vegetarian, (P) = Porc/Pork

ALLÉRGÈNES / ALLERGENS :

1. CÉLÉRI / CELERY
2. GLUTEN / GLUTEN
3. CRUSTACÉS / SHELLFISH
4. OEUFS / EGGS
5. POISSON / FISH
6. LUPIN / LUPINE
7. LAIT / MILK
8. MOLLUSQUES / MOLLUSKS
9. MOUTARDE / MUSTARD
10. NOIX / NUTS
11. CACAHUËTES / PEANUTS
12. SÉSAME / SESAME
13. SOJA / SOY

Provenance de nos viandes / Origin of our meat:  
Bœuf, porc, veau – Suisse / Beef, pork, veal – Switzerland  
Dinde – Brésil, Turkey - Brazil  
Poulet – Suisse, Hongrie / Chicken – Switzerland, Hungary

\*La consommation d'aliments crus, peu cuits et de fromages non pasteurisés peut augmenter le risque d'intoxication alimentaire.  
The consumption of raw or undercooked ingredients, as well as unpasteurized cheese, increases the risk for food borne illness.