



BAR[®]
LA SIRÈNE

Nos cocktails Signatures

par Quentin Neumann, Chef Barman

Avec alcool

CHF

L'abricot des Caraïbes



16.-

Rhum Plantation Original Dark | Chartreuse jaune | Miel | Jus d'abricot | Groseilles fraîches | Thym frais | Bulle de fumée

| *Un hommage aux voyages ; réinterprété aux saveurs du coin, élégantes et pleines de souvenirs*

Apéritif Alpin



15.-

Gin Monkey 47 | Suze | Sirop de mangue & citronnelle | Jus lime | Prosecco | Lime déshydraté

| *Le Spritz de nos montagnes, aux couleurs du soleil ; aux arômes de fruits herbacés*

Fruit du dragon



12.-

Vodka Korkenkorva | Fruit de la passion | Thé vert Sensha | Sirop de myrtille & menthe | Poivre

| *Les couleurs et les goûts raffinés de l'Asie ; légère épice fraîche*

Remède Suisse



16.-

Whisky Talisker 10 ans | Lagavulin 16 ans | Gingembre pilé | Sirop de miel & de romarin | Romarin Flambé | Blanc d'œuf montée en neige

| *L'alliance de la Pénicilline et du Grog ; un verre dont la rondeur accompagne une délicate tourbe*

Sans alcool

CHF

Brise du verger



10.-

Jus de poire | Jus de lime | Thé earl grey | Sirop de miel & de romarin | Romarin Flambé

| *Une aventure à travers les paysages locaux ; un léger vent requinquant et herbal*

Jasmin étoilé



10.-

Jus de pêche | Jus de lime | Branche de thym | Sirop thé jasmin | Aquafaba | Blanc d'œuf monté en neige | Pomme déshydratée

| *Une fleur en plein été ; un parfum de fruit mûr rond*

Passionata



10.-

Fruit de la passion | Jus de lime | Miel | Sirop de mangue & citronnelle | Jus de cranberry

| *Association des îles et du Canada ; un voyage fruité et réconfortant.*

Rivière des bois



10.-

Groseilles fraîches | Jus de lime | Sirop de myrtille & menthe | Ginger Beer | San bitter | Lime déshydraté

| *La liberté d'un ruisseau ; la douce amertume rafraîchissante du sous-bois*

Retrouvez notre carte complète de boissons et cocktails classiques (Mojito, Spritz, etc.) directement au bar La Sirène

Prix nets en CHF - TVA et service inclus