

F|L|O|O|R|T|W|O

L E B A R

TVA & service inclus | VAT & service included
Les prix affichés sont en Francs Suisses | All prices are in Swiss Francs

COCKTAIL CREATION | CREATION COCKTAIL

LE DRUIDE	32
GIN DRUID OF PARIS, CRÈME DE CASSIS, PURÉE DE FRAISES, CITRON VERT, BASILIC DRUID OF PARIS GIN, BLACKCURRANT LIQUOR, STRAWBERRY PUREE, LIME, BASIL	
MESCOBAR	25
AMARETTO, MEZCAL, SIROP DE CANNELLE, CITRON VERT, BLANC D'OEUF AMARETTO, MEZCAL, CINNAMON SYRUP, LIME, EGG WHITE	
GINEVA MADNESS	25
GIN HENDRICK'S, CONCOMBRE, SIROP DE ROSE, CITRON VERT, SODA AU GINGEMBRE, EAU GAZEUSE HENDRICK'S GIN, CUCUMBER, ROSE SYRUP, LIME, GINGER SODA, SPARKLING WATER	
LE ROYAL	25
CHAMPAGNE MOET ET CHANDON VINTAGE, FRUITS ROUGES, PIMMS, CITRON VERT, MENTHE, GINGER ALE MOET ET CHANDON VINTAGE CHAMPAGNE, RED BERRIES, PIMMS LIME, MINT, GINGER ALE	
GOOD VIBES ONLY	25
MAKERS MARK, MANDARINE NAPOLEON, SIROP DE PAIN D'EPICES, JUS D'ANANAS, CITRON VERT, BLANC D'OEUF MAKERS MARK, MANDARINE NAPOLEON, GINGERBREAD SYRUP, PINEAPPLE JUICE, LIME, EGG WHITE	
OVER THE RAINBOW	25
HAVANA 7, MANGUE, PIMENT OISEAU, SIROP DE VANILLE, CITRON VERT HAVANA 7, MANGO, CHILLI, VANILLA SYRUP, LIME	
MATCHARITA	25
TEQUILA PATRON SILVER, LIQUEUR D'ABRICOT, THÉ MATCHA, CITRON VERT TEQUILA PATRON SILVER, APRICOT LIQUOR, MATCHA TEA, LIME	
SUMMER COLLINS	28
GIN TANQUERAY 10, JUS DE PAMPLEMOUSSE, MIEL, CITRON VERT, EAU GAZEUSE TANQUERAY 10 GIN, GRAPEFRUIT JUICE, HONEY, LIME, SPARKLING WATER	
PASSION MAI TAI	25
RHUM BACARDI INFUSÉS AUX EPICES MAISON, JUS D'ANANAS, SIROP D'AMANDE, COINTEAU, CITRON VERT HOME SPICY INFUSED BACARDI RUM, PINEAPPLE JUICE, ALMOND SIRUP, COINTREAU, LIME	

CHAMPAGNE

A LA COUPE BY THE GLASS		1dl	1,5dl
2012	MOËT ET CHANDON GRAND VINTAGE	22	32
NV	MOËT ET CHANDON ROSÉ	28	35
NV	RUINART ROSE	34	39
NV	RUINART BRUT	28	35
2008	DOM PÉRIGNON BRUT	49	64
BRUT BRUT		75cl	150cl
NV	MOËT ET CHANDON BRUT IMPÉRIAL		320
2012	MOËT ET CHANDON GRAND VINTAGE	180	
NV	MOËT ET CHANDON ICE IMPÉRIAL	180	350
NV	VEUVE CLICQUOT BRUT	180	360
NV	RUINART BRUT	220	
2008	DOM PÉRIGNON BRUT	350	750
2009	LOUIS ROEDERER CRISTAL BRUT	550	1500
ROSÉ ROSÉ		75cl	150cl
NV	MOËT ET CHANDON ROSÉ	200	390
NV	MOËT ICE ROSÉ	200	
NV	BILLECART-SALMON BRUT ROSÉ	220	
NV	LAURENT PERRIER ROSÉ	290	590
NV	RUINART ROSÉ	260	
2005	DOM PÉRIGNON ROSÉ VINTAGE	620	1'600
NV	KRUG ROSÉ	740	
2008	CRISTAL ROSÉ	900	
NV	ARMAND DE BRIGNAC ROSE	1200	

FLACONS D'EXCEPTION | EXCEPTIONAL BOTTLES

		75cl
NV	MOËT ET CHANDON, MC III	920
2002	KRUG CLOS DU MESNIL BLANC DE BLANCS	2'100
2000	DOM PÉRIGNON PLÉNITUDE 2	690
1975	DOM PÉRIGNON ŒNOTHEQUE	2'800
1971	DOM PÉRIGNON ŒNOTHEQUE	3'200

JÉROBOAMS

		300cl
NV	MOËT ET CHANDON, BRUT IMPÉRIAL	890
2009	DOM PÉRIGNON BRUT	3'300

MATHUSALEM

		600cl
2002	DOM PÉRIGNON BRUT	12'000

BLANC DE BLANCS

NV	BILLECART SALMON BLANC DE BLANCS	190
2000	BELLE ÉPOQUE PERRIER-JOUËT	550

SÉLECTION DE VINS | WINE SELECTION

VINS BLANCS | WHITE WINES

		1dl	1.5dl	75
2017	GROS MANSENG, TARIQUET PREMIÈRES GRIVES, SUD-OUEST, FRANCE	12	17	70
2018	SAUVIGNON BLANC, SANTA DIGNA CENTRAL VALLEY, CHILI	13	18	75
2017	PINOT GRIS LES FRÈRES DUTRUY, LA CÔTE, AOC	14	20	72
2014	CHARDONNAY, CHABLIS LA PIERRELÉE LA CHABLISIENNE, YONNE, FRANCE	16	22	90
2014	CHARDONNAY, CHASSAGNE MONTRACHET LES ENCEGNIERES, BOURGOGNE, FRANCE	32	37	165

VINS ROSÉS | ROSE WINES

		1dl	1.5dl	75cl	150cl
2018	WHISPERING ANGEL CHÂTEAU D'ESCLANS, CÔTES DE PROVENCE, FRANCE	13	18	80	150
2018	CHÂTEAU MINUTY ROSÉ ET OR CÔTES DE PROVENCE, FRANCE	14	20	90	
2017	DOMAINE D'OTT, CHÂTEAU DE SELLE CÔTES DE PROVENCE, FRANCE			115	245
2016	CHÂTEAU D'ESCLANS, GARRUS CÔTES DE PROVENCE, FRANCE			280	

VINS ROUGES | RED WINES

		1dl	75cl
2017	LES FRÈRES DUTRUY MERLOT, CABERNET FRANC, FOUNEX, SUISSE	14	72
2017	TERRAZAS DE LOS ANDES MALBEC, MENDOZA, ARGENTINE	18	75
2015	BAD BOY MERLOT, BORDEAUX, FRANCE	20	85
2016	CLOUDY BAY PINOT NOIR, MARLBOROUGH, NEW ZEALAND	22	95
2015	CHEVAL DES ANDES MALBEC, CABERNET SAUVIGNON, MENDOZA, ARGENTINE	34	210

APÉRITIFS & BIÈRES | APERITIF & BEERS

APÉRITIFS | APERITIFS

CAMPARI	23°	4cl	16
MARTINI BLANC, ROUGE, FIERO	15°	4cl	16
RICARD	45°	4cl	16
PORTO SANDEMAN BLANC OU ROUGE	20°	1dl	17
KIR VIN BLANC	12°	1dl	16
KIR ROYAL	12°	1dl	24

BIÈRES EN BOUTEILLE (33cl) | BOTTLED BEERS

SÉLECTION SUISSE | SWISS SELECTION

CALVINUS (GENEVE)	5.2°		12
FELDSCHLÖSSCHEN (ARGOVIE)	5.2°		10

HEINEKEN	5°	33cl	10
CORONA	4.5°	33cl	10
HOEGAARDEN	4,9°	33cl	10
CARLSBERG	5°	25cl	10
FELDSCHLÖSSCHEN SANS ALCOOL	0.5°	33cl	9

COCKTAIL SANS ALCOOL | MOCKTAILS

19

GENEVA WELLNESS

CONCOMBRE, GINGER BEER, SIROP DE ROSE |
CUCUMBER, GINGER BEER, ROSE SYRUP

LE FRAMBOISIER

FRAMBOISE, CRANBERRY, MENTHE, CITRON VERT ET BLANC D'OEUF |
RASPBERRY, CRANBERRY, MINT, LIME, EGG WHITE

VIRGIN MOJITO

MENTHE FRAÎCHE, EAU GAZEUSE, CITRON VERT, SIROP ET SUCRE ROUX |
MINT, SPARKLING WATER, LIME, SYRUP, BROWN SUGAR

VIRGIN PINA COLADA

CREME DE NOIX DE COCO, PURÉE ET JUS D'ANANAS |
COCONUT CREAM, PINEAPPLE PURÉE AND JUICE

Tous nos Mocktails sont préparés sans alcool All our Mocktails are alcohol-free

VODKA VODKA		4cl	70cl	150cl	300cl
GREY GOOSE	40°	22	230		
BELVEDERE	40°	22	230	460	920
BELVEDERE LAKE	40°	23	240		
BELVEDERE FOREST	40°	23	240		
BELUGA	40°	24	290		
BELUGA GOLD	40°	36	650		

VODKA MATHUSALEM					600cl
BELVEDERE	40°				1'700

GIN GIN		4cl	70cl
TANQUERAY	43.1°	19	190
TANQUERAY 10	47.3°	28	280
BOMBAY SAPPHIRE	40°	22	230
HENDRICK'S	41.4°	24	250
GIN MARE	42.7°	24	350
MONKEY 47 (50cl)	47°	28	260

TEQUILA TEQUILA		4cl	70cl
PATRÓN SILVER	40°	25	280
PATRÓN XO CAFÉ	35°	25	280
PATRÓN ANEJO GOLD	40°	36	380
DON JULIO ANEJO 1942	40°	42	510
PATRÓN GRAND PLATINUM	40°	52	890
PATRÓN BURDEOS	40°	115	2100

RHUM RUM		4cl	70cl
BACARDI BLANC	37.5°	18	180
HAVANA ANEJO BRUN 7 ANS	40°	22	230
RON ZACAPA 23 ANS	40°	27	310
FACUNDO EXQUISITO	40°	35	590
ZACAPA XO	40°	43	630
FACUNDO PARAISO	40°	65	1500



		4cl	50cl
GIN MASSIF DU JURA	45°	60	720
GIN MASSIF DE BOURGOGNE	45°	60	720
ABSINTHE MASSIF DE LA VANOISE	65°	75	890
ABSINTHE MASSIF DES ECRINS	65°	75	890
ABSINTHE MASSIF DU JURA	65°	75	890

ACCOMPAGNEMENTS | MIXERS

PAR VERRE: SOFT + 4 | **PER GLASS:** SOFT + 4 | **GINGER BEER:** + 8

PAR BOUTEILLE: 8 SOFT DRINKS INCLUS | **PER BOTTLE:** 8 SOFT DRINKS INCLUDED

LES BOUTEILLES NON TERMINÉES POURRONT ÊTRE GARDÉES MAXIMUM 1 MOIS.
UNFINISHED BOTTLES CAN BE KEPT FOR A MAXIMUM PERIOD OF ONE MONTH.

WHISKY | WHISKY

ÉCOSSE | SCOTLAND

		4cl	70cl
GLENMORANGIE 10 ANS	40°	20	210
JOHNNIE WALKER BLACK	40°	22	230
JOHNNIE WALKER BLUE	40°	49	650
CHIVAS REGAL 12 ANS	40°	24	260
CHIVAS REGAL 18 ANS GOLD	40°	40	550
CHIVAS ROYAL SALUTE 21 ANS	40°	49	650
LAGAVULIN 16 ANS	43°	22	230
GLENFIDDICH 12 ANS	40°	20	210
MACALLAN DOUBLE CASK 12 ANS	43°	22	230

CANADA | CANADA

CROWN ROYAL	40°	22	230
-------------	-----	----	-----

IRLANDE | IRELAND

JAMESON BLACK BARREL	40°	20	210
----------------------	-----	----	-----

JAPON | JAPAN

NIKKA FROM THE BARREL (50cl)	51.4°	24	220
------------------------------	-------	----	-----

BOURBON | BOURBON

ÉTATS-UNIS | UNITED STATES

MAKER'S MARK	40°	20	220
JACK DANIEL'S	40°	22	230
JACK DANIEL'S HONEY	40°	22	230

COGNAC | COGNAC

		2cl	4cl	75cl
RÉMY MARTIN V.S.O.P	40°	13	26	250
REMY MARTIN XO	40°	21	42	500
HENNESSY X.O.	40°	21	42	500
HENNESSY PARADIS	40°	48	98	1'050

RÉMY MARTIN LOUIS XIII	40°	150	290	4'100
HENNESSY RICHARD	40°	170	330	5'200

SHOTS | SHOTS

2cl

VODKA GREY GOOSE	40°	11
VODKA BELVEDERE	40°	11
VODKA BELVEDERE LAKE		
VODKA BELVEDERE FOREST		
VODKA BELUGA	40°	16
VODKA BELUGA GOLD	40°	22

TEQUILA PATRÓN SILVER	40°	15
TEQUILA PATRÓN XO CAFÉ	35°	15
TEQUILA ANEJO GOLD	40°	18
DON JULIO 1942	40°	21
TEQUILA PATRÓN PLATINUM	40°	28
TEQUILA PATRÓN BURDEOS	40°	50

SAMBUCA	40°	11
GET 27	21°	11
MANZANA	18°	11
LIMONCELLO	30°	11
AMARETTO DISARONNO	28°	11
BAILEYS	17°	11
KAMIKAZE		11
B52		15
JÄGERMEISTER	35°	11
JÄGERBOMB	35°	18

EAUX MINÉRALES & BOISSONS | MINERAL WATER & SOFT DRINKS

9

VALSER SILENCE CLASSIC	50cl	
PERRIER, SPRITE, RAMSEIER, FANTA ORANGE	33cl	
COCA-COLA LIGHT ZERO	33cl	
NESTEA LEMON PEACH	30cl	
SCHWEPPES TONIC PREMIUM ORIGINAL	20cl	
SCHWEPPES BITTER LEMON	20cl	
SCHWEPPES GINGER ALE	20cl	
SAN PELLEGRINO BITTER	10cl	
RED BULL ORIGINAL	250ml	12
GINGER BEER (SANS ALCOOL)	330ml	12

JUS DE FRUITS | FRUIT JUICES

11

ORANGE ORANGE	30cl
POMME APPLE	30cl
TOMATE TOMATO	30cl
CRANBERRY	30cl

NECTARS DE FRUITS | FRUIT NECTARS

11

PAMPLEMOUSSE GRAPEFRUIT	30cl
PÊCHE PEACH	30cl
MANGUE MANGO	30cl
ANANAS PINEAPPLE	30cl

CAFÉS | COFFEES

9

CAFÉ, RISTRETTO, ESPRESSO, EXPRESSO DOUBLE,
LATTE MACCHIATO CHOCOLAT CHAUD, CAPPUCCINO, RENVERSÉ

THÉS | TEAS

9

CAMOMILLE, ENGLISH BREAKFAST, EARL GREY, JASMIN
VERT, MENTHE, VERVEINE

TRADITIONNEL THÉ MAROCAIN	1 PERSONNE	25
TRADITIONAL MOROCCAN TEA	2 PERSONNES	38

DIGESTIFS | DIGESTIVES

		4cl	75cl
MANZANA	18°	16	160
LIMONCELLO	30°	16	160
AMARETTO DISARONNO	28°	16	160
BAILEYS	17°	16	160
ARMAGNAC LARRESSINGLE V.S.O.P.	40°	16	160
SAMBUCA	40°	16	160
KAHLUA	20°	16	160
COINTREAU	40°	16	160
GRAPPA SASSICAIA	40°	16	160
POIRE WILLIAMINE MORAND	43°	16	160
DRAMBUIE	40°	16	160
FERNET MENTA	39°	16	160
JÄGERMEISTER	35°	16	160
CHARTREUSE VERTE	55°	24	200

OUVERTURE DE LA CUISINE DE 17h00 À 23h30 (DERNIÈRE COMMANDE)
THE KITCHEN IS OPEN FROM 5 P.M. TO 11:30 P.M. (LAST ORDER)

SÉLECTION DE TAPAS DU MONDE | **WORLD TAPAS SELECTION**

CREVETTES EN TEMPURA ET CRÉMEUX AU WASABI TEMPURA SHRIMPS AND WASABI CREAM	24
ROLLS CLUB DE SAUMON FUMÉ ET CONCOMBRE SMOKED SALMON AND CUCUMBER ROLLS CLUB	28
QUESADILLAS DE BŒUF CONFIT ET FROMAGE CANDIED BEEF AND CHEESE QUESADILLAS	21
CROQUE TRUFFE TRUFFLED CROQUE	26
BUNS AU HOMARD LOBSTER BUNS	24
TRILOGIE DE BURGER TRIO OF BURGERS	28

ARDOISES | PLATTERS

100% BOEUF CURED BEEF	28
VIANDE DES GRISONS, VIANDE SÉCHÉE ARTISANALE DE GRUYÈRE <i>DRIED BEEF FROM GRISONS, ARTISANAL DRIED BEEF FROM GRUYÈRE</i>	
PLANCHE DE FROMAGES SUISSES SWISS CHEESE PLATTER	26
TÊTE DE MOINE, TOMME, GRUYÈRE <i>TÊTE DE MOINE, TOMME, GRUYÈRE</i>	
SÉLECTION SUISSE SWISS SELECTION	28
SÉLECTION DE FROMAGES SUISSE ET VIANDE DES GRISONS <i>SWISS CHEESE SELECTION AND GRISON DRIED BEEF</i>	

SALADES | SALADS

 SALADE DE JEUNES POUSSES YOUNG SALAD LEAVES	19
VINAIGRETTE DE SAISON <i>SEASONAL DRESSING</i>	
SALADE CÉSAR CLASSIQUE CLASSIC CAESAR SALAD	30
GARNITURE AU CHOIX: POULET, CREVETTES OU SAUMON FUMÉ <i>TOPPING OF YOUR CHOICE: CHICKEN, SHRIMPS OR SMOKED SALMON</i>	
 SALADE CAPRESE CAPRESE SALAD	28
TOMATES, MOZZARELLA DI BUFALA, PESTO, HUILE D'OLIVE <i>TOMATOES, MOZZARELLA DI BUFALA, PESTO, OLIVE OIL</i>	
SALADE HIVERNALE WINTER SALAD	18

PLATS VÉGÉTARIENS | VEGETARIAN DISHES

PROVENANCE DE NOS VIANDES | ORIGIN OF OUR MEATS

VOLAILLE: SUISSE | BŒUF: SUISSE, FRANCE | PORC: SUISSE & ESPAGNE
POULTRY: SWITZERLAND | BEEF: SWISS, FRANCE | PORC: SWISS & SPAIN

SANDWICHES | SANDWICHES

SERVIS AVEC SALADE VERTE ET FRITES
SERVED WITH GREEN SALAD AND FRENCH FRIES

CLUB SANDWICH POULET | CHICKEN CLUB SANDWICH 36
FILET DE POULET, BACON, SALADE, TOMATE, ŒUF, MAYONNAISE
CHICKEN FILLET, BACON, SALAD, TOMATO, EGG, MAYONNAISE

CLUB SANDWICH SAUMON FUMÉ | SMOKED SALMON CLUB SANDWICH 40
SAUMON FUMÉ, SALADE, TOMATE, ŒUF, MAYONNAISE
SMOKED SALMON, SALAD, TOMATO, EGG, MAYONNAISE

 **CLUB SANDWICH VÉGÉTARIEN | VEGETERIAN SANDWICH** 32
SAUMON FUMÉ, SALADE, TOMATES, ŒUF, MAYONNAISE
SMOKED SALMON, SALAD, TOMATO, EGG, MAYONNAISE

 **WRAP VÉGÉTARIEN | VEGETERIAN WRAP** 32
PAIN WRAP, SUCRINE, HOUMOUS, TOMATES ET CONCOMBRE
WRAP BREAD, GEM LETTUCE, HUMMUS, TOMATOES AND CUCUMBER

SÉLECTION DE CAVIAR | CAVIAR SELECTION (50g)

CAVIAR OSCIETRA FINEST CAVIAR 360
BLINIS ET CONDIMENTS | BLINIS AND CONDIMENTS

DESSERTS | DESSERTS

ASSIETTE DE FRUITS COUPÉS | SLICED FRUIT PLATTER 25

PÂTISSERIE DU JOUR | PASTRY OF THE DAY 16



QUAI DU MONT-BLANC 19, 1201 GENEVA TÉL +41 22 908 92 26
floortwo.geneva@fairmont.com