

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

L E L O U N G E

Nos prix sont affichés en Francs Suisses, Service et TVA inclus
Our prices are in Swiss Francs, Service & VAT included

Le Goûter



Notre Chef pâtissier revisite les classiques de notre enfance.

Our pastry Chef creates with its own twist our childhood snacks.

Servi de 15h à 18h. Le Goûter + 1 boisson chaude de votre choix.

Served from 3pm until 6pm. The Snack + 1 hot drink of your choice.

29.-

La Chocolaterie

Chocolat chaud fait maison | *Homemade hot chocolate*

Choix entre / *Choice between*

Chocolat noir (70% cacao), Chocolat au lait (35% cacao), Chocolat blanc (35% cacao)
Black chocolate (70% cocoa), Milk chocolate (35% cocoa), White chocolate (35% cocoa)

servi avec leur sélection d'accompagnements
served with a selection of toppings and goodies

16.-

Jus vitaminés

Vitamin juices

Le vert | The green

Concombre, pomme verte
fenouil, ananas, gingembre
Cucumber, green apple, fennel, pineapple, ginger

Le jaune | The yellow

Mangue, fruit de la passion, panais, chou-fleur
citron vert, menthe
Mango, passion fruit, parsnip, cauliflower, lime, mint

16.-

Apéritifs

CHF

Accras de morue à l'Antillaise

20.-

sauce aigre-douce, chili et citron vert

Codfish cakes West Indian style

sweet & sour, chili and lime sauce

Sticks de rouget et basilic en feuille de brick

24.-

mayonnaise au céleri et à la tomate

Red mullet and basil sticks in brick sheet

celery and tomato mayonnaise

Mezze libanais

22.-

kebbeh, falafel, cigares au fromage, houmous, sauce yaourt et pain pita

Libanese mezze: kebbeh, falafel, cheese cigars, hummus, yogurt sauce and pita bread

Viande séchée du Valais

28.-

gruyère, cornichons, grissini, mousse de fromage de chèvre

Air dried beef from Valais, Gruyère, pickles, grissini, goat cheese mousse

Tentation suisse à l'apéritif | *Swiss temptation for appetizer*

pour 2 personnes | for 2 persons

Viande séchée du Valais, Gruyère, mousse de fromage de chèvre, grissini, cornichons
1dl de vin suisse par personne, sélection de notre sommelier.

*Dried meat from Valais, Gruyère, goat cheese mousse, grissini, pickles
1 dl of Swiss wine per guest, selected by our sommelier.*

55.-



Sans gluten | *gluten free*



Végétarien | *vegetarian*



Contient du porc | *contains pork*

Classics

CHF

Club sandwich « Lounge » 36.-

*laitue, tomate, poulet, lard grillé, œuf au plat, mayonnaise
frites fraîches maison et mesclun*

« Lounge » club sandwich

*lettuce, tomato, chicken, grilled bacon, fried egg, mayonnaise
homemade fresh French fries and mesclun salad*

Salade César 29.-

*cœur de laitue, suprême de poulet, Parmigiano Reggiano, œuf poché, croûtons
Caesar salad*

lettuce heart, chicken supreme, Parmigiano Reggiano, poached egg, croutons

Comme entrée/ As starter 19.-

Entrecôte de bœuf Angus 52.-

sauce barbecue, frites fraîches et salade mesclun

Angus beef rib eye

barbeque sauce, fresh French fries and mesclun salad

Cheeseburger 38.-

*pain au sésame, steak de bœuf suisse, lard grillé, cheddar, tomates, salade
iceberg, oignon rouge, pickles maison, sauce barbecue et frites fraîches*

Cheeseburger

*sesame bun, Swiss beef butcher's cut, grilled bacon, cheddar cheese, tomato, iceberg lettuce
red onion, homemade pickles, barbecue sauce and fresh French fries*

Plat signature: Filets de perche du Lac Léman 48.-

servis façon Meunière, frites fraîches et salade de saison (selon arrivage)

Signature dish: Perch fillets from Lemane lake

served Meunière style, fresh French fries and seasonal salad (according to today's catch)

Gnocchetti Sardi au saumon fumé 36.-

crème et ciboulette

Gnocchetti Sardi with smoked salmon

cream and chives

Street Food

CHF

Bao bun au crabe

34.-

bun à l'encre de seiche, chair de crabe, laitue, tomates, céleri

algue wakamé, sauce tartare

Crab bao bun

squid ink bun, crab meat, lettuce, tomatoes, celery, wakame algae, tartar sauce

Bao bun au bœuf

32.-

ribs de bœuf marinés et cuits lentement, carottes, laitue, oignons

sauce chili aigre-douce

Beef bao bun

marinated and slowly cooked beef ribs, carrots, lettuce, onions

chili sweet & sour sauce

Cheese Steak Sandwich

39.-

ciabatta aux graines, steak Black Angus, cheddar, oignons confits, laitue

frites fraîches et mayonnaise à la moutarde

Cheese Steak Sandwich

seed ciabatta bun, Black Angus steak, cheddar, confit onions, lettuce

fresh French fries and mustard mayonnaise sauce

Tempura de gambas et légumes de saison,

30.-

sauce chili aigre-douce

Prawn and seasonal vegetable tempura, chili sweet & sour sauce

Fish & Chips

36.-

tempura de sole, frites fraîches, sauce tartare et purée de pois chiches

Fish & Chips

sole fish tempura, fresh French fries, tartar sauce and chickpea purée

Provenance des poissons : Merlu filet : zone FAO 27, Atlantique Nord-Est | Sole : zone FAO 71, Pacifique Centre-Ouest

Saumon filet : élevage Norvège, Ecosse | Filets de perches : Lac Léman | Gambas : Argentine, zone FAO 41

Origin of fishes: Hake fillet: zone FAO 27 | Sole fish: zone FAO 71 | Salmon fillet: Norway, Scotland Perch fillet: Leman lake | Prawns: Argentina, zone FAO 41

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu.

En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.

We will kindly give you detailed information on the possible presence of allergens in our menu's items.

In case of allergy or intolerance, please contact our staff who will gladly inform you.

Bien-Être

CHF

 **Saumon à la plancha, tagliatelle de légumes façon Thaï, riz safrané** 42.-
Snacked salmon, vegetable tagliatelle Thai style and saffron rice

  **Salade Caprese** 24.-
mozzarella de bufflonne, tomates et basilic
Caprese salad
buffalo mozzarella, tomatoes and basil

Poke bowl au saumon 28.-
quinoa, avocat, saumon mariné au citron, fèves, pois mange-tout
shiso, julienne de carottes et noix de cajou torréfiées
Poke bowl with salmon
quinoa, avocado, salmon marinated with lemon, broad beans, snow peas
shiso, carrot julienne and roasted cashew nuts

Poke bowl au poulet 26.-
orge perlé, suprême de poulet snacké au gomasio, avocat
tomates et oignons séchés, julienne de carottes et romanesco
Poke bowl with chicken
pearl barley, snacked chicken supreme with gomasio, avocado
dried tomatoes and onions, carrot julienne and romanesco

 **Steak de quinoa, bun à la tomate, avocat
mayonnaise au céleri, sauce yoghourt** 30.-
Quinoa patty, tomato bun, avocado, celery mayonnaise and yogurt sauce

**Gambas rôties, marinées au citron vert et gingembre
pommes de terre écrasées et salade croquante de saison** 43.-
Roasted prawns, marinated with lime and ginger
crushed potatoes and crunchy seasonal salad

Desserts

CHF

Panna cotta à la vanille de Madagascar

16.-

Madagascar vanilla panna cotta

Créations du jour de notre Chef Pierrick Simon

16.- la pièce | per unit

Creations of the day of our Chef Pierrick Simon

Création du jour accompagnée d'une boisson chaude

20.-

Creation of the day with a hot beverage

Meringue croquante,

16.-

double crème de la Gruyère et crème de châtaignes

Crunchy meringue, double cream from Gruyère and chestnut cream

Mousse aux deux chocolats, crumble au chocolat

16.-

Two chocolate mousse, chocolate crumble

Salade de fruits frais

16.-

Fresh fruit salad

Cheesecake au citron,

16.-

sauce au choix (fruits rouges, chocolat ou mangue)

Lemon cheesecake, sauce of your choice (red berries, chocolate or mango)

Glaces | *Ice creams*

Sélection de glaces et sorbets

5.- la boule | *per scoop*

Ice cream and sorbet selection

Sorbets: pêche, poire, abricot, mangue, citron vert, fraise
framboise, fruits de la passion

Glaces: vanille, chocolat, noix de coco, pistache, café, amande

Sorbets: peach, pear, apricot, mango, lime, strawberry, raspberry, passion fruit

Ice cream: vanilla, chocolate, coconut, pistachio, coffee, almond

Aperitif Experience

CHF

APEROL SPRITZ

20.-

L'aperol spritz est un apéritif à base de Prosecco et d'Aperol, liqueur réalisée à partir d'oranges amères, de gentiane, de rhubarbe et d'autres plantes. *Aperol spritz is an aperitive based on prosecco sparkling wine and Aperol, liquor made of bitter oranges, gentian, rhubarb and others plants.*

AMARETTO SPRITZ

20.-

L'amaretto spritz est un cocktail à base de Prosecco et d'amaretto, liqueur aux amandes amères. La version originale a été faite à Saronno, Italie. Amaretto signifie « un peu amer ». *Amaretto spritz is an aperitive based on prosecco sparkling wine and amaretto, almond flavor liquor. The original version was made in Saronno, Italy. Amaretto means in Italian language "a bit bitter".*

HUGO

20.-

Le hugo est un apéritif à base de Prosecco, liqueur de fleur de sureau, eau gazeuse et feuilles de menthe. Il est originaire du sud Tyrol. *Hugo is an aperitif based on Prosecco, with elderflower liquor, sparkling water and mint leaves. It comes from South Tyrol.*

DRINK SIGNATURE: SPRITZEIER



20.-

Le spritzier est une création de notre barman, composée d'Aperol, de vin blanc (Dézaley Chemin de Fer), Ramseier pétillant, eau gazeuse et de fruits rouges. *Spritzier is a creation of our barman, composed of Aperol, white wine (Dézaley Chemin de Fer), sparkling Ramseier, sparkling water and red berries.*

Wine Experience

BLANC

75CL

EMPREINTE BLANCHE 2018

59.-

SAUVIGNON BLANC, CHASSELAS, PINOT GRIS, DOMAINE LE GRAND CLOS, J.M. NOVELLE, GENÈVE, SUISSE

Notes de dégustation: Vin de fruit et de soif par excellence, aromatique, très désaltérant, avec une belle longueur sur des parfums d'agrumes et fruits blancs. *Tasting notes: Easy-to-drink and fruity wine, aromatic and very refreshing, with a nice long mouth perfumed with citrus and white fruits.*

FECHY LA COLOMBE 2018

56.-

CHASSELAS / DOMAINE LA COLOMBE, RAYMOND PACCOT, VAUD, SUISSE

Notes de dégustation: Tout en légèreté, aux arômes frais et floraux il respecte la tradition des meilleurs chasselas vaudois. *Tasting notes: This wine is very light, with fresh and floral aromas, respecting the wine making tradition of the best chasselas from Vaud region.*

ROUGE

SYRAH LE DIABLE ROUGE 2017

79.-

SYRAH / DOMAINE DU PARADIS, ROGER BURGDORFER, GENÈVE, SUISSE

Notes de dégustation: Un vin riche en tanins et très aromatique avec une bouche ample, harmonieuse et des notes de poivre, girofle, menthe et violette. *Tasting notes: A rich wine in tannins and very aromatic with an ample and harmonious mouth with some pepper, clove, mint and violet notes.*

IL ROSSO DI CHIARA 2013

135.-

MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, PAOLO BASSO, TESSIN, SUISSE.

Notes de dégustation: Ce millésime présente à la fois une aromatique racée avec de la cerise, de la mûre, une note élégante d'épices et une bouche délicate avec un fruit charnu et une belle longueur. A découvrir. *Tasting notes: This vintage offers an aromatic approach with cherry, blackberry, an elegant note of spices and a delicate and long mouth with a fleshy fruit. A must to discover!*

Vins & Boissons | *Wines & Drinks*

	1dl	CHF 75cl
Champagnes <i>Champagnes</i>		
2012 Moët et Chandon Grand Vintage	24.-	170.-
NV Moët et Chandon Rosé Imperial	32.-	180.-
Vins blancs <i>White wines</i>		
2017 Chasselas, Dézaley Chemin de Fer, Epesses, Suisse	16.-	95.-
2015 Chablis, La Pierrelée, La Chablisienne, Bourgogne, France	14.-	68.-
2018 Sauvignon Blanc, Santa Digna Domaine Miguel Torres, Central Valley, Chili	12.-	60.-
Vin rosé <i>Rose wine</i>		
2018 Château d'Esclans, Whispering Angel Côteaux d'Aix en Provence, France	13.-	70.-
Vins rouges <i>Red wines</i>		
2017 Syrah, Le Diable Rouge Domaine du Paradis, R. Burgdorfer, Genève, Suisse	15.-	79.-
2017 Malbec, Terrazas de los Andes, Mendoza, Argentine	14.-	75.-
2011 Château Larmande Grand Cru Classé, Saint-Emilion, Bordeaux, France	19.-	129.-

Boissons & Eaux Minérales | *Soft Drinks & Mineral Water*

Eaux minérales | *Mineral waters*

Perrier	33cl	9.-
Valser silence	50cl	9.-
Valser silence	75cl	11.-
Evian	50cl	9.-
Acqua Panna	50cl	9.-
Valser classic	50cl	9.-
Valser classic	75cl	11.-
Badoit	50cl	9.-
San Pellegrino	50cl	9.-
Supplément sirop <i>Additional syrup</i>	3cl	2.-

Boissons | *Soft drinks***CHF**

Coca-cola / Coca-cola light / Coca-cola zero	33cl	9.-
Sprite	33cl	9.-
Fanta orange	33cl	9.-
Orangina	25cl	9.-
San Pellegrino bitter	10cl	9.-
Schweppes tonic	19cl	9.-
Schweppes bitter lemon / Ginger ale	20cl	9.-
Sinalco	30cl	9.-
Jus de pommes Ramseier <i>Apple juice Ramseier</i>	30cl	9.-
Thé froid citron / pêche <i>Ice tea lemon / peach</i>	30cl	9.-
Red Bull	25cl	12.-

Sélection de jus de fruits frais | *Selection of fresh fruit juices*

Orange Orange-fraise Orange-banane Pamplemousse	30cl	10.-
Citron Pomme Carotte		
<i>Orange Orange-strawberry Orange-banana Grapefruit</i>		
<i>Lemon Apple Carrot</i>		

Jus de fruits et nectars | *Fruit juices and nectars*

Jus de tomate <i>Tomato juice</i>	30cl	9.-
Jus de pomme de Meinier (Genève) <i>Apple juice from Meinier</i>	30cl	9.-
Boisson au cranberry <i>Cranberry beverage</i>	30cl	9.-
Nectar de mangue / pêche / ananas	30cl	9.-
<i>Mango nectar / peach / pineapple</i>		

Bières suisses & étrangères | *Swiss & international beers***A la pression | *Draft beer***

20cl	33cl	50cl



Feldschlosschen (Suisse)	4,8°	7.-	9.-	16.-
--------------------------	------	-----	-----	------

En bouteille | *Bottled beers*

Feldschlosschen sans alcool <i>alcohol free</i>		9.-
---	--	-----



Feldschlosschen brune (Suisse)	5,5°	12.-
--------------------------------	------	------



Calvinus (Genève)	5,2°	12.-
-------------------	------	------

Corona	4,6°	12.-
--------	------	------

Heineken	5°	12.-
----------	----	------

Hoegaarden blanche	6,6°	12.-
--------------------	------	------

Alcools & Spiritueux | Alcohols & Spirits

CHF

Apéritifs | *Apéritifs*

Campari	23°	4 cl	14.-
Pastis	45°	4 cl	14.-
Suze	15°	4 cl	14.-
Ricard	45°	4 cl	14.-
Martini blanc ou rouge	12°	4 cl	14.-
Porto blanc ou rouge	20°	5 cl	14.-
Kir	12°	1 dl	14.-
Kir Royal	12°	1 dl	24.-

Gin | *Gin*

Tanqueray	43.1°	4cl	19.-
Gin Bombay Sapphire	40°	4cl	22.-
Hendrick's	41.4°	4cl	24.-

Rhum | *Rhum*

Bacardi blanc	37.5°	4cl	16.-
Ron Zacapa 23 ans	40°	4cl	27.-

Tequila | *Tequila*

Tequila Jose Cuervo, Classico	38°	4cl	18.-
-------------------------------	-----	-----	------

Vodka | *Vodka*

Absolut	40°	4cl	18.-
Grey Goose	40°	4cl	22.-
Belvedere			

Whisky | *Whisky*

Jack Daniel's	40°	4cl	18.-
Jameson 12 ans / 12 years	40°	4cl	18.-

Scotch Whiskies | *Scotch Whiskies*

J.W. Red label	40°	4cl	18.-
Glenfiddich	40°	4cl	18.-
J.W. Black label	40°	4cl	22.-
Chivas Regal	40°	4cl	22.-
Macallan Amber	40°	4cl	22.-

Digestifs | *Digestives*

Grappa Piave	40°	4cl	16.-
Kirsch de Bâle	40°	4cl	16.-
Armagnac Larresingle VSOP	40°	4cl	16.-
Calvados Père Magloire VSOP	40°	4cl	16.-
Mirabelle «Morand» <i>Yellow plum</i>	40°	4cl	16.-
Williamine «Morand» <i>Pear</i>	40°	4cl	16.-
Framboise «Morand» <i>Raspberry</i>	40°	4cl	16.-
Sambuca	40°	4cl	16.-
Cognac Rémy Martin VSOP	40°	4cl	24.-

Liqueurs | *Liquors*

Baileys	17°	4cl	16.-
Get 27	21°	4cl	16.-
Amaretto	28°	4cl	16.-
Limoncello	30°	4cl	16.-
Cointreau	40°	4cl	16.-
Fernet Branca	40°	4cl	16.-
Grand Marnier	40°	4cl	16.-

Cafés & chocolats | *Coffees & chocolates*

Café, espresso, ristretto <i>Coffee, espresso, ristretto</i>	9.-
Café décaféiné, renversé, cappuccino <i>Decaffeinated coffee, coffee with milk, cappuccino</i>	9.-
Espresso double <i>Double espresso</i>	12.-
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	9.-
Café Viennois, chocolat Viennois <i>Viennese coffee, Viennese hot chocolate</i>	9.-
Latte macchiato	12.-
Irish coffee (Jameson 40°) <i>Irish coffee (Jameson 40°)</i>	16.-
Café suisse (café, Kirsch de Bale (40°) et crème) <i>Swiss coffee (coffee, Kirsch from Basel (40°) and cream)</i>	16.-
Lait chaud ou froid <i>Hot or cold milk</i>	6.-

Thés | *Teas*

Sélection de thés et infusions Ronnefeldt <i>Ronnefeldt selection of teas and infusions</i>	9.-
Thé noir classique et thé Oolong <i>Classic black tea and Oolong tea</i>	
English Breakfast, Darjeeling Springtime, Smoked China, Superior Oolong	
Thé noir parfumé <i>Flavoured black tea</i>	
Earl Grey	
Thé vert <i>Green tea</i>	
Morgentau, Jasmine Pearl, Gyokuro	
Thé blanc <i>White tea</i>	
White Yinlong	
Infusion <i>Infusion</i>	
Mint & Fresh, Fruity camomille, Verbenä, Red fruits	
Thé oriental pour deux personnes <i>Oriental tea for two persons</i>	38.-