

Cocktails du Boléro

Pisco Sour 14.-

(Pisco, citron vert, sucre de canne, angustura)

Mai-Tai 14.-

(Rhum ambré, triple sec, sirop d'orgeat, citron vert)

Tommy's 14.-

(Téquila, citron vert, sirop d'agave)

Red Fizz 15.-

(Gin, framboise, citron, sucre de canne)

Moscow Mule 15.-

(Vodka, citron vert, ginger ale)

Vodka Love 16.-

(Vodka, limoncello, purée de fraise, citron vert, sirop de miel)

Classiques 14.-

Un Cocktail vous fait envie, faites-le savoir à notre Barman !!!

Mojito, Caipirinha, Margarita, Cosmopolitan, Daiquiri... !!

Faites-vous plaisir !!!

Minérales & Softs

Eau plate, gazeuse Boléro 50cl 4.50

Eau plate, gazeuse Boléro 75cl 6.50

San Pellegrino 50cl 5.-

Perrier 33cl 5.-

San Pellegrino San Bitter 10cl 5.-

Coco-Cola, Coca Zéro, Sprite,
Nestea Lémon & Peach 33cl 5.-

Ramseier, Orangina, Redbull 25cl 5.-

Jus de fruits Suisse Opaline 25cl 6.-

Schweppes Tonic & Lémon 20cl 5.-

Verre de lait, Diabolo, Sirop 25cl 1.50

Bières pression 25cl 50cl

Valaisanne Blonde (CH) 4.- 7.50

Grimbergen Blanche (BEL) 5.- 9.-

Feldschlösschen Amber (CH) 4.50 8.50

Bières bouteilles

Docteur Gab's, Bière artisanale (CH) 33cl 8.-

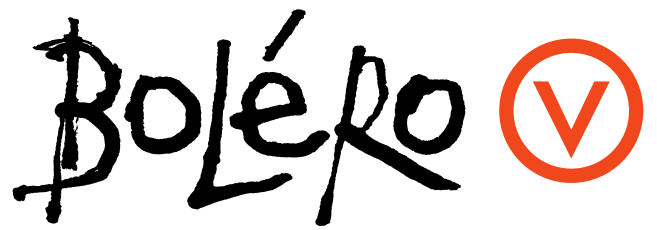
« La bière qui a du corps et de l'esprit »

Tempête, Ipanema, Houleuse, Pépite & Ténébreuse

Corona Extra (MX) 33cl 8.-

Feldschlösschen Ss/Alc (CH) 33cl 6.50

Porto		4cl	
Graham's blanc 19°		6.-	
Graham's rouge 19°		7.-	
Apéritifs		4cl	
Apérol 11°		6.-	
Martini Blanc 15°/Rouge 15°/Dry 18°		6.-	
Pastis 51/ Ricard 45°		6.-	
Campari Bitter 23°		6.-	
Cynar 16.5°		6.-	
Suze 20°		6.-	
Rhum	BT	4cl	
Bacardi blanc 37.5°	160.-	10.-	
Bacardi oro 37.5°	160.-	10.-	
Cachaça Velho Barreiro 40°	160.-	10.-	
Diplomatico Reserva 40°	240.-	15.-	
Tequila	BT	4cl	
Tequila Cuervo Reposado 38°	180.-	12.-	
Tequila Cuervo Black 38°	210.-	14.-	
Vodka	BT	4cl	
Below 42°	160.-	10.-	
Grey Goose 40°	210.-	14.-	
Gin	BT	4cl	
Gordon's Gin 37.5°	160.-	10.-	
Bombay Sapphire Gin 40°	180.-	12.-	
Hendrick's Gin 41.4°	210.-	14.-	
Whisky	BT	4cl	
Red Label Johnnie Walker 40°	160.-	10.-	
Jack Daniel 40°	180.-	12.-	
Glenfiddich 12 ans 40°	210.-	14.-	
Black Label Johnnie Walker 40°	210.-	14.-	
Oban 14 ans 40°	210.-	14.-	
Lagavulin 16 ans 43°	240.-	16.-	
Long Drink supplément 2.50CHF			
Armagnac		4cl	
De Castelfort VSOP 40°		14.-	
De Castelfort XO 40°		17.-	
Cognac		4cl	
Hennessy Fine 40°		14.-	
Frapin VSOP 40°		18.-	
Eau-de-vie		4cl	
Abricotine Morand 43°		14.-	
Prune vieille 42°		14.-	
Williamine Morand 43°		14.-	
Grappa		4cl	
Grappa Aldobrandini Moscato 43°		12.-	
Grappa Aldobrandini Brunello Montalcino 43°		14.-	
Liqueur		4cl	
Limoncello Sorrento 30°		6.-	
Amaretto di Saronno 28°		8.-	
Baileys Irish Cream 17°		8.-	
Fernet Branca 39°		8.-	
Sambuca Ramazzotti 38°		9.-	
Williamine Liqueur Morand 35°		10.-	
Chartreuse verte 55°		14.-	
Kirsch Vieux Morand 43°		14.-	
Calvados		4cl	
Père Magloire VSOP 40°		14.-	



Bistro

Tapas et planches

Du Lundi au samedi de 17h30 à 22h

Les bruschettas du boléro

Radis à la croque au sel	5pces / 12.-
Rillettes de féra, gel citron	5pces / 12.-
Burrata, jambon cru Veneto	5pces / 15.-
Saumon fumé, avocat et baies roses	5pces / 15.-
Foie gras mi-cuit et prune	5pces / 18.-
Déclinaison de 5 bruschettas	5pces / 16.-
Le croque-monsieur du boléro (truffes et brillat savarin)	5pces / 18.-

Charcuterie du boléro :

Saucisson de troinex (CH)	14.-
Saucisson de troinex truffé (CH)	18.-
Terrine de chevreuil	18.-
Palette de jambon ibérique (ESP)	24.-
Assortiment de charcuteries (Jambon cru Veneto /mortadelle)	20.-
Assortiment charcuteries et fromages (Jambon cru Veneto/mortadelle/chèvre/gruyère)	22.-
Chèvres frais, huile d'olive et piment d'Espelette	16.-
Gruyère réserve 18 mois	16.-