



TIFFANY BAR-RESTAURANT

## CARTE DU BAR

TVA-VAT 7,7% INCL.  
ETABLISSEMENT NON FUMEUR  
SMOKE FREE ESTABLISHMENT



## L'HEURE DE L'APÉRITIF

CHF

DE 17H À 20H

### BOCAUX À TARTINER / SPREADS WITH TOAST

Caviar d'artichaut 9.-  
*Artichoke caviar*

Rillettes de maquereau 12.-  
*Potted mackerel*

Terrine de canard 12.-  
*Duck terrine*

### PLANCHES / GOURMET BOARDS

Saumon fumé maison 13.-  
*Home-smoked salmon*

Magret de canard fumé maison 14.-  
*Home-smoked duck fillet*

Jambon de Serrano 14.-  
*Serrano ham*

Viande des Grisons 18.-  
*Dry-cured beef from the Grisons*

Fromages de chez Jumi 12.-  
*Artisan cheeses from Jumi*



## COCKTAILS SIGNATURES 10 CL CHF

### DRAGONFLY 16.-

Rhum brun, Grand Marnier®, liqueur de cacao,  
black walnut bitter, jus d'ananas

*Dark rum, Grand Marnier®, cacao liquor,  
black walnut bitter, pineapple juice*

### THE GREAT GATSBY 18.-

Cognac, téquila, Cointreau®, citron vert, sirop spicy, Perrier®

*Cognac, tequila, Cointreau®, lime, spicy syrup, Perrier®*

### BOOTLEGGER 16.-

Gin, cachaça, rhum blanc, citron vert, bitter lemon

*Gin, cachaça, white rum, lime, bitter lemon*

### BELLE EPOQUE 18.-

Vodka, rhum brun, Champagne Deutz®,  
sirop de canne, citron vert, framboises fraîches

*Vodka, dark rum, Champagne Deutz®, cane syrup,  
lime, fresh raspberries*

### OLD TIFFANY 16.-

Bourbon, sucre roux, cherry bitter, combava, Perrier®

*Bourbon, brown sugar, cherry bitter, kumbawa, Perrier®*

## COCKTAILS AU CHAMPAGNE 20 CL CHF

### BELLINI 18.-

Champagne Deutz®, crème de pêche, jus de pêche

*Champagne Deutz®, peach liqueur, peach juice*

### ROSSINI 18.-

Champagne Deutz®, crème de fraise, jus de fraise

*Champagne Deutz®, strawberry liqueur, strawberry juice*

### CHAMPAGNE COCKTAIL 18.-

Cognac, Champagne Deutz®, Angostura bitter®

*Cognac, Champagne Deutz®, Angostura bitter®*



## COCKTAILS CLASSIQUES

★ ★★ ★★★★★

### SOUR

Jus de citron, sirop de canne

*Lemon juice, cane syrup*

Gin - <i>Gin</i>	14.-	16.-	18.-
Whisky - <i>Whisky</i>	16.-	18.-	20.-
Rhum - <i>Rum</i>	16.-	18.-	20.-

### DRY MARTINI

Dry Vermouth

*Vermouth Dry*

Gin - <i>Gin</i>	14.-	16.-	18.-
Vodka - <i>Vodka</i>	14.-	16.-	18.-

### FIZZ

Jus de citron, sucre, Perrier®

*Lemon juice, sugar, Perrier®*

Gin - <i>Gin</i>	14.-	16.-	18.-
Whisky - <i>Whisky</i>	16.-	18.-	20.-
Rhum - <i>Rum</i>	16.-	18.-	20.-
Vodka - <i>Vodka</i>	14.-	16.-	18.-

### JULEPS

Sucre de canne, menthe fraîche, citron vert

*Cane sugar, fresh mint, lime*

Rhum - <i>Rum</i>	14.-	16.-	18.-
Whisky - <i>Whisky</i>	16.-	18.-	20.-
Tequila - <i>Tequila</i>	16.-	18.-	20.-

★ GORDON'S, ABSOLUT, SAILOR JERRY, JOSE CUERVO BIANCO

★★ BOMBAY SAPPHIRE, BELVEDÈRE, MOUNT GAY ECLIPSE, HERRADURA REPOSADO

★★★★ TANQUERAY 10, GREY GOOSE, HAVANA CLUB 7 ANS, PATRON ANEJO



## COCKTAILS CLASSIQUES

★ ★★ ★★★★★

16.- 18.- 20.-

### LONG ISLAND ICED TEA

Rhum blanc, vodka, tequila, gin, Cointreau®, citron  
*White rum, vodka, tequila, gin, Cointreau®, lemon*

### OLD FASHIONED

Bourbon, sucre blanc, Perrier®, Angostura bitter®  
*Bourbon, white sugar, Perrier®, Angostura bitter®*

### MANHATTAN

Whisky, vermouth rouge, Angostura bitter®  
*Whisky, red vermouth, Angostura bitter®*

### SEA BREEZE

Vodka, jus de cranberry, jus de pamplemousse  
*Vodka, cranberry juice, grapefruit juice*

### MAI TAI

Rhum blanc, rhum brun, Cointreau®,  
sirop d'orgeat, jus d'ananas  
*White rum, dark rum, Cointreau®,  
orgeat syrup, pineapple juice*

## MOCKTAILS

### VIRGIN MOJITO

Jus de pomme, sucre, menthe fraîche, citron vert  
*Apple juice, sugar, fresh mint, lime*

### CRANBERRY SPRITZER

Jus de cranberry, citron vert, sirop de gingembre, Perrier®  
*Cranberry juice, lime, ginger syrup, Perrier®*

### CITRUS BERRY SPLASH


Jus de pamplemousse, jus de cranberry,  
sirop de canne, fraises fraîches  
*Grapefruit juice, cranberry juice,  
cane syrup, fresh strawberries*



## VINS AU VERRE - WINE BY THE GLASS

1 DL CHF

### VINS BLANCS - WHITE

Chasselas, Domaine des Balisiers, Genève 	2018	7.-
Pinot Grigio, D. Fraccaroli, Frioul, Italie	2016	7.50
Humagne Blanc, Cédric Flaction, Valais	2014	9.-
Chardonnay, Domaine des Balisiers, Genève	2016	10.-
Sancerre, F. Crochet, Sauvignon Blanc, France	2017	11.-
Rully, Chardonnay, J. Drouhin, Bourgogne	2017	12.-

### VINS ROSES - ROSE

Rose de Lune, Domaine des Balisiers, Genève 	2017	7.-
Puech Haut Prestige, Languedoc, France	2017	8.50

### VINS ROUGES - RED


L'Îlot Noir, Domaine des Balisiers, Genève 	2015	7.50
Gamay, Les Frères Dutruy, Vaud	2018	8.-
Nero d'Avola, Adesso, Sicile, Italie	2016	8.-
Lune Rousse, Domaine des Balisiers, Genève 	2016	9.-
Sancerre, François Crochet, Loire, France	2016	10.-

### CHAMPAGNES ET BULLES

Deutz Brut Classic, Aÿ	15.-
Deutz Rosé, Aÿ	19.-
Prosecco di Valdobbiadene Superiore, Trévisé, Italie	11.-

### VINS DOUX – SWEET WINES

Tariquet, Premières grives, Côtes de Gascogne, France	2015	9.-
Sauternes, Château Haut-Bergeron, Bordeaux, France	2013	14.-

 Vin Bio ou en Biodynamie

## BIERES - BEERS

33 CL CHF

Stirling	10.-
Überweiss	10.-
Embuscade	12.-
Feldschlösschen sans alcool	7.-
Carlsberg	8.-



## **SPIRITUEUX – SPIRITS** (4 CL)

**CHF**

### **PORTO 16°**

Sandeman Blanc	9.-
Sandeman Rouge	9.-
Graham's Tawny 10 ans	12.-
Graham's Tawny 30 ans	32.-

### **APÉRITIFS 15° À 45°**

Campari	9.-
Martini rouge ou blanc	9.-
Belsazar blanc ou rouge	12.-
Pastis 51, Ricard,	9.-
Sailor AnejoSuze	9.-

### **GINS 40° À 47°**

Gordon's	14.-
Bombay Sapphire	16.-
Tanqueray 10	18.-
Hendrick's	18.-
Monkey 47	20.-
Mare	22.-

### **VODKAS À 40°**

Absolut	14.-
Stolichnaya	14.-
Ketel one	14.-
Belvédère	16.-
Grey Goose	18.-
Ciroc	18.-

### **TEQUILA 38° À 40°**

Jose Cuervo Bianco	14.-
Herradura Reposado	18.-
Herradura Plata	18.-
Patron Anejo	28.-



### **RHUMS 38° À 40°**

Sailor Jerry		12.-
Pampero Blanco		12.-
Havana Club	3 ans	14.-
Mount Gay Eclipse		14.-
Pampero Brun		14.-
Havana Club	7 ans	16.-
Zacapa 23		22.-
Dictator		22.-
Matusalem		25.-

### **WHISKIES 40° À 46° BLENDED**

Johnny Walker Red Label		14.-
Johnny Walker Black Label		16.-
Chivas	12 ans	16.-
Monkey Shoulder		16.-
Dewars	12 ans	16.-

### **SINGLE MALT**

Aberlour	12 ans	18.-
Glenmorangie	10 ans	18.-
Macallan Amber		20.-
Macallan	12 ans	26.-
Macallan	18 ans	90.-
Highland Park	12 ans	22.-
Highland Park	18 ans	50.-
Glenfiddich	12 ans	19.-
Glenfiddich	18 ans	30.-
Balvenie	12 ans	25.-
Oban	14 ans	26.-
Lagavulin	16 ans	24.-

### **BOURBON**

Four Roses		14.-
Bulleit		16.-
Hudson Baby Bourbon		18.-
Woodford reserve		21.-

### **AUTRES**

Jack Daniel's		16.-
Jack Daniel's Single Barrel		21.-
Jameson		14.-



<b>DIGESTIFS</b> (4 CL)	<b>CHF</b>
<b>COGNACS 40°</b>	
Hennessy VS	16.-
Hennessy XO	50.-
<b>BAS ARMAGNACS 40°</b>	
De Castelfort VSOP	16.-
<b>CALVADOS 40°</b>	
Morin père & fils	16.-
<b>EAUX DE VIE 43°</b>	
Abricotine, Framboise, Mirabelle, Williamine	16.-
<b>GRAPPA 40°</b>	
Di Barolo	14.-
Bottega Fumé	14.-
Maestri Bottega	18.-
Segnana	14.-
Segnana Sherry Cask	24.-
<b>LIQUEURS 17° à 55°</b>	
Amaretto	12.-
Baileys	12.-
Cointreau	12.-
Get 27°	12.-
Grand Marnier	12.-
Kahlua	12.-
Limoncello	12.-





## TIFFANY BAR-RESTAURANT

### L'HEURE DU THÉ

#### Boissons au verre à prix modéré

Drinks by the glass at moderate price

Verre de lait froid, Cold milk	2,5 DL	3.-
Café glacé, Iced coffee	2,5 DL	4.20
Sirop à l'eau, Syrup	2,5 DL	2.-



## L'HEURE DU THÉ

DE 14H À 22H

### LE SUCRÉ / SWEET TREATS

Salade de fruits frais

*Fresh fruit salad*

CHF

10.-

Glaces et sorbets (la boule)

*Ice-cream and sorbets (one scoop)*

3.50

Sélection de douceurs

*Selection of sweets*

10.-

### BOISSONS CHAUDES — HOT DRINKS

CHF

#### CAFÉS — COFFEES

Café, Espresso, Ristretto,

Cappuccino, Latte Macchiato, Renversé

Double Espresso

Chocolat chaud Ovomaltine

Chocolat chaud ou froid

4.20

4.90

6.-

6.-

6.-



# L'HEURE DU THÉ

DE 14H À 22H

## NOTRE SÉLECTION DE THÉ BY NEWBY

### THÉ NOIR

English breakfast  
Earl Grey  
Darjeeling  
Lapsang Souchong

### THÉ VERT

Longing  
Pearl de Jasmin  
Fujian oolong

### INFUSIONS

Camomille  
Menthe Poivrée  
Verveine

## NOTRE THE D'EXCEPTION

### **Aiguille d'argent**

*Produit dans la province de Fujian, en Chine, ce thé blanc rare est fait à partir des bourgeons de feuilles du théier.*

*Les bourgeons duveteux sont simplement séchés au soleil pour un caractère propre, pure et délicat*

CHF

6.-

6.-

9.-



## BOISSONS FROIDES – COLD DRINKS

EAUX – WATERS		CHF
Perrier	33 CL	6.-
Valsér gazeuse ou naturelle	50 CL	7.-
Valsér gazeuse ou naturelle	75 CL	9.-
Badoit, San Pellegrino	50 CL	7.-
Evian	50 CL	7.-
<b>SODAS</b>		6.50
Coca-cola, Coca-cola zero	33 CL	
Ramseier, Sprite,	33 CL	
Sinalco,	33 CL	
Thé froid citron	33 CL	
Ginger Ale, Schweppes Tonic	20 CL	
San Pellegrino Bitter	10 CL	
<b>JUS DE FRUITS, NECTARS</b>	20 CL	6.50
Abricot, Ananas, Cranberry, Orange, Pêche, Pamplemousse, Tomate		
<b>JUS DE FRUITS FRAIS</b>	20 CL	8.-
Citron, Orange, Pamplemousse		