



**Bienvenue au Bar, lieu de détente, de rencontre et de découverte.
Laissez vagabonder votre esprit à travers le monde grâce à notre sélection de
Cocktails et de Spiritueux.**

Nous vous proposons une sélection de Crus au verre grâce à un système innovant de conservation du vin.





Champagnes et Mousseux / Champagne and Sparkling Wine

		CHF
Champagne Brut Réserve 1er Cru Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, Frédéric Maletrez	1dl	16.00
Champagne Rosé Brut Réserve Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, Frédéric Maletrez	1dl	18.00
Kir Royal (Cassis, Pêche, Violette, Rose)	1dl	18.00
Prosecco Treviso DOC Brut Gold Glera, Bottega SpA	1dl	8.50
Champagne Brut Réserve 1er Cru Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, Frédéric Maletrez	37.5cl 75cl	59.00 109.00
Champagne Rosé Brut Réserve Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, Frédéric Maletrez	75cl	119.00
Champagne Pol Roger Brut Réserve	37.5cl 75cl	89.00 149.00
Champagne Pol Roger Vintage Rosé	75cl	209.00



Blancs / White

			CHF
Chasselas « Vinzel » Bio	Vaud, Suisse	1dl	7.00
Chasselas, Domaine La Capitaine		70cl	49.00
Réserve Des Administrateurs	Valais, Suisse	1dl	11.50
Petite Arvine, Cave St-Pierre		75cl	79.00
Chardonnay Haven	La Côte, Afrique du Sud	1dl	9.00
Chardonnay, Glen Carlou Vineyards		75cl	61.00
Esprit de Bourgeois	Val de Loire, France	1dl	7.00
Sauvignon Blanc, Domaine Henri Bourgeois		75cl	47.00

Rosé / Rosé

Œil de Perdrix Valentin	Neuchâtel, Suisse	1dl	8.00
Pinot Noir, Nicolas Ruedin		75cl	56.00

Rouges / Red

Pinot Noir Vieilles Vignes	Vaud, Suisse	1dl	10.00
Pinot Noir, Mondial du Pinot Noir 2016 – Médaille d'Argent Cave Fin Bec, Yvo Mathier		70cl	69.00
Primitivo Ripa di Sotto	Pouilles, Italie	1dl	8.00
Primitivo, Sotto Collezione Privata Puglia IGT		75cl	55.00
689 Six Eight Nine			
Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Merlot Six Eight Nine Cellars	Napa Valley, USA	1dl	10.50
		75cl	72.00
Château Clément-Pichon	Bordeaux, France	1dl	11.00
Merlot, Cabernet Sauvignon Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC		75cl	75.00

Nos créations de cocktails





Cocktails en apéritif / Pre-Dinner Cocktails

15 CHF

Aperol Ginger Breeze

Apérol, Prosecco, Ginger Ale, Citron Vert, Concombre

Hugo

Sirop de Sureau, Feuilles de Menthe, Prosecco, Eau Gazeuse

A la Redécouverte du Gin / Rediscovering Gin

17 CHF

Gin Treat

Le Gin Tanqueray Ten accompagné d'un jus de pamplemousse frais
Et rehaussé d'un soupçon de gingembre et de citron vert, Saupoudré de Poivre de l'Himalaya

Simi-Simi

Le Bombay Sapphire servi en short drink avec sa liqueur de Maraschino, son jus de citron.
Parfumé avec une infusion froide de Romarin

Peach Martini

Le Tanqueray sublimé par la douceur de la pêche et la fraîcheur du concombre

Chamarel

Quand le Hendrix remplace le Havana et s'accompagne de concombre, de menthe, de citron vert,
De sucre de Canne brun et complété de tonic premium

GinKi

Le Bulldog Gin auquel s'ajoute le kiwi et jus de citron, le tout harmonisé par les bulles d'une eau gazeuse



Balade autour du Rhum / Rum

17 CHF

Passion 23

L'alliance entre la douceur d'un Zacapa 23 et la fraîcheur du fruit de la passion
Relevé d'une pointe de Cointreau, de quelques gouttes d'Angustura et d'orange

Flying Dodo

Rencontre entre le rhum Havana blanc 3 ans et le rhum Havana brun 7ans
Accompagné de jus d'ananas fraîchement pressé et d'une purée de Tamarin.

Chloe's

Le Havana 3 ans parfumé au Jasmin, Grand Marnier et Angustura

Suavemente

Rhum Blanc, Kiwi, Feuilles de Menthe, Jus d'Ananas, Sucre de Canne

Vanilla Coffee

Un classique revisité grâce à notre rhum Vanille infusé par nos soins, café et crème fraîche

Le Monde à travers la Vodka / Vodka

17 CHF

Black Rose

L'Absolut Vodka accompagnée de son mélange de fraise et d'ananas rehaussé
par une pointe de citron vert

Tonka Dream

Le White Russian revisité par nos soins
Grey Goose Vodka, liqueur de café, nuage de crème parfumée à la tonka et saupoudrée de muscade

Red Russian

Absolut Vodka, Crème de Cacao Blanc, Liqueur de Griotte



Le Fruits mis à l'honneur / Virgin Cocktails

12 CHF

Virgin Suavemente

Kiwi, Feuilles de menthe, Sucre de Canne, Jus d'Ananas

Booster

Gingembre, Carotte, Tomate, Tabasco et Aromates

Shirley Temple

Ginger ale, Sirop de Grenadine

Pulp squeeze

Jus de Citron pressé, Jus d'Orange pressé, Jus de Pamplemousse, Sirop d'Orgeat, Eau Gazeuse

Colonial crush

Jus de Citron pressé, Jus d'Orange pressé, Sirop de Sucre de Canne, Tonic

Virgin Colada

Jus d'Ananas, Purée de Noix de Coco, Crème

Virgin mojito

Citron vert, Feuilles de Menthe, Sucre de Canne Roux, Eau Gazeuse

Au gré des saisons, découvrez notre Sangria, notre vin chaud, nos thés froids maison et autres boissons detox.

Discover our seasonal specialties, such as homemade ice-team, Sangria, Mulled Wine and other detox drinks.



Bières Pression / Draught Beers

CHF

Cardinal (Suisse, 5.2 %)	2dl/ 3dl/ 5dl	4.00/ 6.00 /10.00
Carlsberg (Danemark, 5 %)	2.50dl/ 5dl	6.00/ 10.00
Grimbergen (Belgique, 6.7 %)	2.50dl/ 5dl	6.50/ 11.00
Schneider Weisse (Allemagne, 5 %)	3dl/ 5dl	6.50/ 10.00
Guinness (Irlande, 4.2 %)	3.30dl/ 5dl	8.00/ 13.50

Bières promotionnelle dans le présentoir

Bière sans Alcool / Alcohol-Free Beer

Feldschlösschen (Suisse, 0.5 %)	3.30dl	6.00
---------------------------------	--------	-------------

Nos Spiritueux





Apéritifs / Pre-Dinner Drinks

CHF

Vermouths

Martini Blanc / Rouge	15.0%	4cl	8.50
Lillet Blanc	17.0%	4cl	8.50

Bitters

Suze	20.0%	4cl	8.50
Campari	23.0%	4cl	8.50
Apérol	11.0%	4cl	10.00

Portos

Sandeman Blanc / Rouge	19.5%	4cl	10.00
------------------------	-------	-----	--------------

Anisés

Pastis 51 / Ricard	45.0%	4cl	10.00
--------------------	-------	-----	--------------

Digestifs / After-Dinner Drinks

Cognac

Rémy Martin V.S.O.P	40.0%	2cl	16.00
Hennessy Fine de Cognac	40.0%	2cl	20.00
Hennessy X.O	40.0%	2cl	35.00
Remy Martin X.O	40.0%	2cl	30.00

Armagnac / Calvados

Grand Armagnac V.S.O.P	40.0%	2cl	16.00
Père Magloire V.S.O.P	40.0%	2cl	12.00

Eaux De Vie

Grappa Sibona « Di Moscato »	42.0%	2cl	10.00
Grappa Sibona « Di Barolo »	42.0%	2cl	11.00
Grappa Sibona Extra Old « Xo »	44.0%	2cl	13.00
Vieille Prune VSOP	41.0%	2cl	9.50
Williams Fassbind	41.0%	2cl	10.00



Spiritueux / Spirits

Gin			CHF
Monkey 47 <i>Puissant, Floral, Agrumes</i>	47.0%	4cl	19.00
Tanqueray N° Ten <i>Pamplemousse, Orange et Lime</i>	47.3%	4cl	18.00
Beefeater <i>Rond et puissant</i>	40.0%	4cl	15.00
Bombay Sapphire <i>Amande, Orange, Cannelle, Coriandre</i>	40.0%	4cl	15.00
Tanqueray <i>Rond et Equilibré, Notes de Réglisse</i>	43.1%	4cl	13.00
Breil pur Bio <i>Équilibré et Fruité</i>	45.0%	4cl	19.00
Bulldog <i>Doux avec des Notes de Pavot et Fleurs de Lotus</i>	40.0%	4cl	16.00
Hendrick's <i>Concombre et Rose</i>	41.4%	4cl	16.00
N°3 London Dry Gin <i>Complexe, Gourmand et Onctueux</i>	46.0%	4cl	21.00



Rhum

CHF

Bacardi Carta Blanca <i>Équilibré avec des Notes d'Amande</i>	37.5%	4cl	14.00
Havana Añejo 3 ans <i>Note de Fumée et de Poire Caramélisé</i>	40.0%	4cl	14.00
Havana Añejo Reserva 7ans <i>Riche, Notes de Cacao, Vanille et Marrons</i>	40.0%	4cl	15.00
Ron Zacapa 23 <i>Souple et Rond aux Arômes de Miel et Chocolat</i>	43.1%	4cl	18.00
Diplomatico <i>Moelleux, Caramel et Epices Douces</i>	45.0%	4cl	18.00
Plantation Xo <i>Onctueux, Douceur du Lait de Coco</i>	40.0%	4cl	19.00

Vodka

Absolut	40.0%	4cl	13.00
Xellent Swiss	40.0%	4cl	15.00
Grey Goose	40.0%	4cl	16.00

Téquila

Tequila José Cuervo Silver	38.0%	4cl	12.00
Tequila José Cuervo Gold	38.0%	4cl	14.00

Nos Whiskys





Whisky

Blended

			CHF
Nikka Barrel	51.4%	4cl	18.00
Canadian Club	40.0%	4cl	15.00
Johnnie Walker Black Label	40.0%	4cl	15.00
Johnnie Walker Blue Label	40.0%	4cl	29.00
Chivas Regal	40.0%	4cl	16.00

Whiskey

Jim Beam	40.0%	4cl	11.00
Jack Daniel's	40.0%	4cl	14.00
Four Roses	40.0%	4cl	15.50
Jameson	40.0%	4cl	15.00

Scotch Single Malt

Swiss Highland 43	43.0%	4cl	21.00
Glenfiddich 12 Ans	40.0%	4cl	18.50
Oban 14 Ans	43.0%	4cl	18.00
Talisker 10 Ans	45.8%	4cl	18.00
Lagavulin 16 Ans	43.0%	4cl	20.00
Macallan Amber	40.0%	4cl	18.00



Liqueurs / Liquors

			CHF
Amaretto Di Saronno	28.0%	4cl	9.00
Cointreau	40.0%	4cl	9.00
Grand Marnier	40.0%	4cl	9.00
Bailey's Irish Cream	17.0%	4cl	9.00
Get 27	21.0%	4cl	9.00
Limoncello	30.0%	4cl	9.00
Sambuca Molinari	40.0%	4cl	9.00
Ramazotti	30.0%	4cl	9.00
Fernet Branca	39.0%	4cl	10.00
Jägermeister	35.0%	4cl	10.00
Chartreuse Jaune	40.0%	4cl	13.00
Chartreuse Verte	55.0%	4cl	15.00



Soft Drinks

		CHF
Coca-Cola / Light / Zéro	33cl	6.00
Fanta Orange	33cl	6.00
Thé Froid Pêche / Citron	33cl	6.00
Red Bull	2.5dl	9.80
Rivella Rouge / Bleu	33cl	6.20
San Pellegrino Bitter	10cl	5.70
Jus de Pomme Ramseier	33cl	6.50
Schweppes Tonic / Bitter-Lemon / Ginger Ale	20cl	6.20
Sprite	33cl	6.00

Jus de Fruits / Fruit Juices

Orange / Canneberge / Tomate	2dl	6.00
Orange / Cranberry / Tomato		

Nectars de Fruits / Fruit Nectars

Pamplemousse / Ananas / Fraise / Pêche	2dl	6.00
Grapefruit / Pineapple / Strawberry / Peach		

Jus de Fruits Pressés / Fresh Juices

Citron / Carotte / Pomme / Orange / Kiwi	2dl / 3dl	7.00 / 9.50
Lemon / Carrot / Apple / Orange / Kiwi		

Eaux Minérales / Mineral Waters

Arkina Bleue	50cl	5.90
San Pellegrino	50cl	6.20
Perrier	33cl	6.50
Sirops au choix	3dl	2.50

Spécialités de Café Fairtrade Mövenpick, Thés et Infusions
Mövenpick Fairtrade Coffee Specialities and Teas

CHF



Café / Coffee	4.90
Espresso / Espresso	4.90
Ristretto / Ristretto	4.90
Double Espresso / Double Espresso	8.00
Double Ristretto / Double Ristretto	8.00
Café Décaféiné / Decaffeinated Coffee	4.30
Latte Macchiato / Latte Macchiato	5.90
Cappuccino / Cappuccino	5.90
Renversé / Milk Coffee	5.90
Café Viennois / Viennese Coffee	6.20
Lait (Chaud Ou Froid) / Hot Or Cold Milk	3.30
Chocolat (Chaud ou Froid) / Hot or Cold Chocolate	5.20
Chocolat Blanc (Chaud ou Froid) / Hot or Cold White Chocolate	5.20
Chocolat Noir (Chaud ou Froid) / Hot or Cold Dark Chocolate	5.20
Chocolat Viennois / Viennese Chocolate	5.70
Grog Au Rhum (avec Alcool) / Rum Grog (with Alcohol)	14.00
Green tea Asia Superior Leaf	5.00
Bio English Breakfast Leaf - Fairtrade	5.00
Earl Grey Premium Leaf	5.00
Darjeeling Royal Second Flush Leaf	5.00
Alp Herbs Swiss Style	5.00
Peppermint	5.00
Summer Berry	5.00
Detox Broken	5.00
Tea Spa Magica	5.00
Camomille	5.00
Bio Natural Fruits- Fairtrade	5.00



Menu

	CHF
Salade César / Caesar Salad	18.00
Salade Romaine, Lard, Parmesan, Croûtons et Sauce César Maison Romaine Lettuce, Bacon, Parmesan Cheese Shavings Croutons and Homemade Caesar Dressing	
Avec Poulet et Œuf / With Chicken and Egg	26.00
Traditionnel Tartare de Bœuf Mövenpick	(70g) 23.00
Traditional Mövenpick Beef Tartar	(140g) 31.00
Toasts et Beurre, la Portion est Servie avec des Pommes Frites Toast and Butter, Portion is Served with French Fries	
Alcool de Votre Choix / Your Choice of Alcohol:	3.90
The American Club Sandwich	26.00
Pain Blanc Toasté, Salade, Tomates, Blanc de Poulet, Lard Grillé Œuf, Mayonnaise Chicken Breast, Salad, Tomato, Bacon, Egg, Mayonnaise Servi avec Pommes Frites ou Salade / Served with French Fries or Salad	
Royal Pickburger / Royal Pickburger	(150g) 23.00
Bœuf, Tranches de Gruyère, Salade, Tomates, Cornichons, Oignons Rouges, Lard, Œuf, Servi avec Pommes Frites Beef, Sliced Gruyere Cheese, Lettuce, Tomatoes, Gherkins, Red Onions, Bacon, Egg, Served with French Fries	
Traditionnel Fish & Chips / Traditional Fish & Chips	21.00
Servi avec Sauce Tartare Served with Tartar sauce	
Nouilles de Riz Sautées / Sauteed Rice Noodles	25.00
Nouilles de Riz, Tagliatelles de Légumes, Tofu, Sauce Soja Rice Noodles, Vegetables Tagliatelle, Tofu, Soy Sauce	



Snack

Ardoise de Viandes Séchées et Fromages Selection of Air-Dried Meat and Cheese Accompagné de Pain et Beurre Served with Bread and Butter	25.00
Sélection de 3 Fromages Suisses Selection of 3 Swiss Cheeses	18.00
Pommes Frites fraîches avec Mayonnaise et Ketchup French Fries with Mayonnaise and Ketchup	7.50

Certains plats peuvent contenir du froment ou du gluten, du lait ou du lactose des œufs, du soja, des noix, de l'arachide ainsi que des ingrédients à base de porc. Si vous souffrez d'allergie ou d'intolérance, nos collaborateurs vous apporteront volontiers leur aide.

Some products may contain wheat, gluten, milk or lactose, eggs, soy, nuts, peanuts and pork. In case you suffer from allergies, please contact our staff. We are happy to help.

Provenance / Origin

Porc : Suisse / Pork: Switzerland

Cabillaud : France / Cod: France

Volaille : Suisse / Chicken: Switzerland

Bœuf : Suisse / Beef: Switzerland



Chers Hôtes,

Votre bien-être est notre première préoccupation.

Soucieux de votre santé et du respect de la législation, il nous est interdit de vendre :

- Du vin, de la bière et du cidre < de 16 ans
- Des spiritueux, apéritifs et alcopops < de 18 ans

Nous vous rappelons également que la législation n'autorise pas de prendre le volant avec un taux D'alcoolémie supérieur à 0.5‰.

Si vous avez consommé de l'alcool, nous tenons à votre disposition les services suivants :

- Appel d'un taxi sur simple demande
- Une chambre à l'hôtel, selon disponibilité

L'équipe du Mövenpick Hotel Lausanne

Dear guest,

Your well-being is our most important goal. With regards to your health and the legal regulations we are not allowed to sell the following products:

- Wine, beer and cider < 16 years
- Spirits, liqueurs and alcopops < 18 years

We would also like to remind you that the law prohibits driving under the influence of alcohol intoxication levels superior of 0.5‰.

If you have enjoyed alcoholic beverages, we have the following services available to you:

- Taxi order by simple request
- A hotel room, subject to availability

The Mövenpick Hotel Lausanne Team