





*Old Classic Bar*

# *La Barrique*

Pensé pour vous charmer, cet endroit est sensiblement chargé d'histoire. Pendant plus de 170 ans nos invités se sont succédés, venant apprécier l'ambiance feutrée et cosy de ce salon devenu magique ! Champagnes, cocktails "old fashioned", authentiques singles malts, cognacs d'exceptions... Vous trouverez ici la qualité et le sérieux nécessaire pour vous imprégner de cet esprit inspiré des "années folles". Vous êtes dans ce même bar qui a vu passer Alexandre Dumas, Léon Tolstoï, Charlie Chaplin ... Alors soyez à votre aise et laissez-vous charmer : c'est maintenant à vous d'en écrire l'histoire... En vous souhaitant un agréable moment.




Dieser Ort verzaubert Sie mit seiner Geschichte. Seit über 170 Jahren erfreuen sich unsere Gäste dieses einzigartigen geschichtsträchtigen ‚Salons‘ und geniessen die wunderbare Stimmung. Champagner, Cocktails ‚Old fashioned‘, wahre reines Malt, ausserordentliche Cognacs... Hier finden Sie Qualität & Seriosität, um Sie mit dem Geist der vergangenen Jahre zu beflügeln. Sie befinden sich in derselben Bar, wo auch Alexandre Dumas, Léon Tolstoï, Charlie Chaplin usw. verweilt sind. Fühlen Sie sich wohl und lassen Sie sich verzaubern: Jetzt werden Sie die nächsten Schriftsteller einer Geschichte... Eine wunderschöne Zeit wünschen wir Ihnen!



# Sommaire

Les Cocktails Créations	4
Les apéritifs	5
Les Portos & Sherries	5
Les Whisky	6 – 7
Les cocktails & les sans alcool	8 - 9
Les liqueurs	10 – 11
Les spiritueux	11 – 13
Les bières	13
Les cafés, thés, jus & sodas	14
Le Menu Snack De 14h00 à 22h00	16-17



## Les Bulles à la coupe

Prosecco	12
Champagne Deutz Brut	16
Champagne Deutz Rosé	20

## Kirs

Kir Valaisan	12
Kir Champagne	18

(Au choix : crème de cassis, myrtilles, liqueur d'abricot)

## Nos Cocktails Valaisans

<b>Caïpirinha Abricot</b>	16
Abricotine, Lime, Sucre, Sirop de coco	
<b>Walliser Mojito</b>	18
Williamine, Menthe, Sucre, Lime, Soda	
<b>Cosmorand</b>	18
Abricotine, Triple Sec, Jus de Cranberry, Lime	

## Cocktails sans alcool

<b>Limonade Des Alpes</b>	10
Purée de framboises, lime citron, Apfel Schorle	
<b>Virgin Mojito</b>	10
Menthe, Citron vert, Canne, Ginger Ale	
<b>Ipanema</b>	10
Ginger Ale, Lime, Sucre de Canne	
<b>Virgin Colada</b>	10
Sirop de Coco, Jus ananas, Citron vert	
<b>Red Sunset</b>	10
Pamplemousse, Ananas, citron, grenadine	



## Apéritifs

	<i>4cl</i>
Martini (Blanc, Dry ou Rouge)	9
Dubonnet	9
Cynar, Suze	9
Fernet branca ou Fernet menta	9
Rossi, Apérol ou Campari	9
Pastis, Ricard, Pernod	9
Appenzeller	9
Amaro Averna, Ramazzotti ou Montenegro	9
Amaro del Capo	9
Apérol Spritz (avec Prosecco)	16
Hugo (Sureau et Prosecco)	16

## Porto

	<i>4cl</i>
Graham's, fine white	9
Taylor's, 10 ans	10
Graham's, 10 ans	15
Taylor's, 20 ans	26
Graham's, 20 ans	22
Taylor's, 40 ans	45
Dom Rozes, 40 ans	65

## Sherrys

	<i>4cl</i>
Tio pepe, Palomino Fino	12
Dry Sack, Fino, Willam Humbert	12
Harvey's Bristol Cream	12
Premium Pedro Ximenez	12
Pedro Ximenez Antique	16
Sherry Amontillado Pedro Ximenez	16



## Bourbons

Jim Beam	4cl
Bulleit Kentucky	14
Old Grand Dad	16
	21

## Single Malts *4cl*

Caol Ila, 12 ans	18
13 Sternen (Swiss)	18
Cragganmore, 12 ans	19
Talisker, 10 ans	21
Glenfiddich, 12 ans	21
Laphroaig, 10 ans	22
Cardhu, 12 ans	22
Glenlivet, 12 ans	22
Balvenie, 12 ans	23
Oban, 14 ans	23
Lagavulin, 16 ans	24
Glenfiddich, 18 ans	24
Highland Park, 12 ans	24
Swiss Highland	25
Macallan, Amber	25
Macallan Vintage1990	30
Balvenie, 21 ans	40
Macallan Adelphi 24 ans	90
Balvenie, 30 ans	110



## Irish Whisky *4cl*

Jameson 15

Tullamore Dew 15

## Blended Scotchs *4cl*

Ballantine's 16

Johnny Walker, Red Label 20

Ballantine's, 12 ans 22

Chivas Regal, 12 ans 22

Dimple, 15 ans 24

Johnny Walker, Black Label 26

Johnny Walker, Blue Label 35

Chivas Regal, 18 ans 50

## Jack Daniel's

Old N° 7 16

Single Barrel 25

## Canadian *4cl*

Canadian's Club 15

## Whisky Japonais *4cl*

Yamazaki 35

Togouchi, 12 ans 39



# Cocktails

## Cocktails Champagne

<b>French 75</b>	25
Cognac, Jus de citron, canne, Champagne	
<b>Bellini/Rossini</b>	20
Champagne, Jus de Pêche/Fraise	
<b>Champagne Cocktail</b>	25
Champagne, Cognac, Angostura, Cube de Sucre	
<b>Prince Of Wales</b>	25
Cognac, Grand Marnier, Benedictine, sucre, angostura, Champagne	

## Before Dinner

<b>Barman's Choice</b>	16
Cocktail de la semaine	
<b>Vesper</b>	16
Gin, Vodka, Lillet, Zeste	
<b>Americano</b>	16
Campari, Martini Rouge, Eau Gazeuse	
<b>Hemingway Daiquiri</b>	16
Havana 3, Lime, sucre, jus de pamplemousse Maraschino	
<b>Negroni</b>	16
Gin, Campari, Martini Rouge	
<b>Basil Smash</b>	16
Gin, Sucre, Basilic, Jus de Citron	
<b>Manhattan</b>	18
Canadian Whiskey, Martini Rouge, Angostura Bitter	

## Classiques

<b>Sex On the Beach</b>	16
Vodka, Schnapps Pêche, Jus Cranberry, Jus Orange	
<b>Mai-Tai</b>	18
Havana 3, Havana Reserva, Orange, Orgeat, Ananas, lime	
<b>Moscow Mule/London Mule</b>	16
Vodka/Gin, Ginger Beer, Lime, Menthe, Concombre	
<b>Mojito</b>	16
Rhum Blanc, Lime, Menthe, Sucre de Canne, Soda Water	
<b>Caipirinha</b>	16
Cachaça, Lime, Sucre de Canne	





<b>Cosmopolitan</b>	16
Vodka Citron, Cointreau, Jus de Cranberry, Lime	
<b>Margarita</b>	16
Tequila, Cointreau, Lime	
<b>Blue Moon</b>	16
Gin, jus d'ananas, Blue curaçao, Triple Sec, tonic	
<b>Old Fashioned</b>	16
Bourbon, Angostura, Sucre	
<b>White Lady</b>	16
Gin, Cointreau, jus de Citron	

## Long Drinks

<b>Pimm's n°1 Cup</b>	18
Pimm's, Fruits Frais, Ginger Ale	
<b>Tequila Sunrise</b>	18
Tequila, Lime, Orange, Grenadine	
<b>Piña Colada</b>	16
Rhum, Ananas, Coco	
<b>Long Island Iced Tea</b>	20
Gin, Vodka, Tequila, Rhum, Cointreau, Cola	

## After Dinner

<b>Alexander</b>	18	<b>Stinger</b>	18
Cognac, Crème de Cacao, Crème		Cognac, Crème de Menthe Blanche	
<b>Black/White Russian</b>	18	<b>Rusty Nail</b>	18
Vodka, Kahlua (crème)		Scotch Whisky, Drambuie	
<b>GrassHopper</b>	18	<b>Amaretto Sour</b>	18
Crème Cacao, Crème Menthe, Crème		Amaretto ,Orange, Citron, Sucre	
<b>Expresso Martini</b>	18	<b>Whisky Sour</b>	18
Vodka, Café, Canne, Kahlua		Bourbon, Orange, Citron, Sucre	

## After Dinner Specials

<b>Irish Coffee Flambé</b>	18
Irish Whisky, Café, Sucre, Crème	
<b>Italian coffee</b>	18
Amaretto, Café, Sucre, Crème	



## Calvados

Morin Sélection  
Drouin VSOP

2cl

12

14

## Cognacs

2cl

Martell VS	14
Hennessy VS	14
Rémy Martin VSOP	16
Courvoisier VSOP	18
Martell XO	24
Rémy Martin XO	25
Hennessy XO	28
Courvoisier XO	30
Fine de Chamoson	30
Hennessy Paradis	56

## Brandy

2cl

Vecchia Romagna	10
Asbach, 15 ans	12
Gran Duque d'Alba	12

## Armagnacs

2cl

Sempé VSOP	18
Ferté de Partenay VSOP	20
Clés des Ducs VSOP	20

## Liqueurs – Digestifs

4cl

Jagermeister	10
Aalborg, Taffel Akvavit	12
Marie Brizard anisette	13
Sambuca Molinari	13
Get 27, Limoncello	13
Chartreuse, jaune ou verte	13
Cointreau ou Grand Marnier	13
Bailey's,	14
Amaretto Di Saronno	15



## Abricool

*2cl*

Eaux de vie du Valais, Fully

Abricoolerie	10
Bleue des glaciers	10
Liqueur d'Edelweiss	12
Eau de vie de chanvre	12
Eau de vie chanvre et absinthe	12
Eau de vie de poire William	12
Eau de vie d'abricot	14
Eau de vie de coing barriqué	16
Eau de vie de poire barriqué	19

## Eaux de vie

*2cl*

Pomme Canada du Valais	12
Abricotine Morand	12
Framboise, Morand	12
Vieille Prune VSOP, Morin	12
Williamine, Morand	12
Mirabelle, Morand	12
Eaux de vie Gentiane, Morand	12
Fraise des Bois, Massenez	16
Prune de Mouton-Rothschild	32



## Grappa 2cl

Grappa Brunello Di Montalcino	12
Grappa Amarone	14
Grappa Chardonnay Nonino	14
Grappa Carvina d'Annunzio	14
Grappa Berta "Bric del Gaian"	14
Grappa Devina Berta 2006	18
Grappa di Moscato Invecchiata	16
Grappa Antica Nonino	17

## Kirsch 2cl

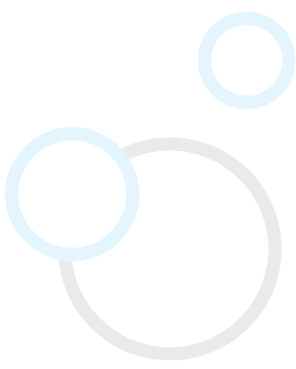
Général Suter, baselkirsch	12
Dettling, vieux	12
Dettling, réserve	13
Dettling barrique	18
Dettling, wildkirsch	24

## Marc 2cl

Marc de Dôle du Valais	12
Marc des hospices de Beaunes	14
Marc d'Aquitaine, Mouton Rothschild	38

## Vodkas 4cl

Partizan	12
Stolichnaya Red, Russie	16
Belvedere, Pologne	18
Stolichnaya, Elite, Russie	20
Beluga, Russie	22
Grey Goose, France	22
Cristal Head, Canada	24



## Gins 4cl

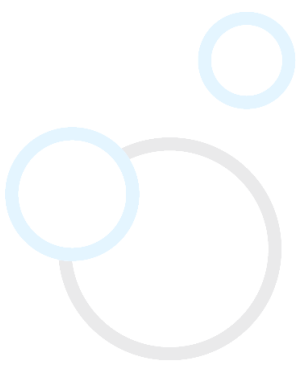
Bombay Sapphire	16
Tanqueray	16
Saffron Boudier	18
Tanqueray Ten	18
G'Vine Floraison	18
Hendricks	20
Studer Swiss Gold	20
Botanist	25

## Tequilas 4cl

José Cuervo, Silver	12
José Cuervo, Reposado	12
Casa Noble, triple distilled, 100% agave	28
Casa Noble, triple distilled, 100% agave, single barrel	32
Casa de Oro, Extra Añejo, 100% agave	32

## Rhums 4cl

Havana club 3 ans, Cuba	13
Havana Reserva, Cuba	13
Kraken Black, Trinidad & Tobago	13
Sailor Jerry, Virgin Islands	14
Havana club 7 ans, Cuba	17
Appleton 12 ans, Jamaïque	18
Appleton 21 ans, Jamaïque	21
Diplomatico Reserva, Venezuela	25
Plantation Barbados, 20 <sup>e</sup> anniv.	30
J.M, Vieux Agricole Mill. 2006	30
Zacapa XO, Centennial, Guatemala	32



## Bières

Sud51, Leukerbad Blanche (33 cl)	8
Sud51, Leukerbad Blonde (33 cl)	8
Sud51, Leukerbad Brune (33 cl)	8
Heineken (25 cl)	7
Erdinger (50 cl)	10
Claustalher, sans alcool (33 cl)	7

## Jus & Sodas

Coca-cola, Coca Zero, Sprite, Rivella	7
<b>Fever Tree :</b>	
Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer, Sicilian lemon	7
Perrier	5
Sanbitter	7
Jus d'orange, pêche, abricot, Ananas, tomate	7
Ice Tea	7
Jus de Pomme Gazeux	7
Jus de Fruits Frais	10
Valsler 50 cl	5

## Boissons chaudes

### Notre sélection de Thé Sirocco

Gentle Blue	6
Black Chai	6
Purple Breeze	6
Jade Oolong	6
White Silver Needle	6
Green Jasmine	6
Japanese Sencha	6



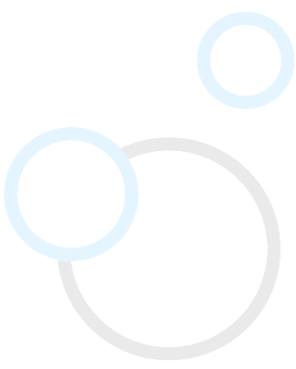
### Notre sélection d'Infusion Sirocco

Camomille Orange Blossoms	6
Moroccan Mint	6
Red Kiss	6
Verbena	6
Piz Palu	6



### Nos Cafés

Café, Espresso & Ristretto	5.50
Cappuccino, Café latte ou Macchiato	6.50



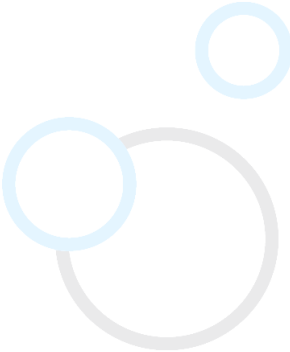
## Les petites faims

### POUR COMMENCER

---

Salade de mesclun et ses Crudités <i>Salat von Mesclun und sein rohes Gemüse</i>	13. -
Assiette assortie de spécialités Valaisannes, pain de seigle AOC et chutney d'abricots <i>Walliser Trockenfleisch- und Käsespezialitäten mit Roggenbrot AOC und Aprikosenchutney</i>	31. -
Soupe de tomate „San Marzano“ Huile d'olive au basilic <i>Tomatensuppe "San Marzano" Basilikum Olivenöl</i>	17. -
Burger des Alpes « 100% bœuf » et ses frites <i>Alpen Burger "100% Rindfleisch" und Pommes frites</i>	28. -
Croque-Monsieur, saladine de mesclun et frites <i>Croque Monsieur, Mesclun-Salat und Pommes Frites</i>	24. -
Club Sandwich traditionnel et ses frites <i>Traditionelerl Club Sandwich und Pommes Frites</i>	18.-/27.-





## EN SUITE

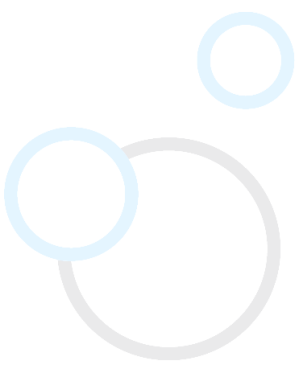
---

Penne à la Napolitaine <i>Napolitanische Penne</i>	19. -
Lasagne végétarienne <i>Vegetarische Lasagne</i>	27. -
Suprême de volaille, salade de mesclun et frites <i>Hühnerbrust, Mesclun-Salat und Pommes Frites</i>	28. -
Filet de poisson selon arrivage rôti, sauce au beurre acidulé, frites et salade <i>Gebratenes Fischfilet nach der Ankunft, spritzig Buttersauce, Pommes Frites und Salat</i>	35.-

## LES SUCRÉS

---

Affogato al café»	11.-
Glaces à la crème et sorbets turbinés minute tuiles aux amandes <i>Hausgemachtes Rahmeis und Sorbets mit winterlichen Aromen, Mandelgebäck</i>	3.50.-/Boule
Gâteau du jour <i>Tageskuchen</i>	9.-
Salade de fruits de la saison <i>Saisonaler Fruchtsalat</i>	10.-
Choix de fromages d'ici frais et affinés dans nos caves, châtaignes et pain aux fruits <i>Auswahl von heimischem Frischkäse und in unserem Keller gereiften Hartkäse, Honig-Kastanien und Früchtebrot</i>	16.-/19.-



## Notre sélection de vins au verre

### Les Blancs :

Fendant de Sion, Cave Fin Bec	7.-
Johannisberg Vieilles vignes, P.M. Carruzzo	11.-
Petite Arvine Excelsus, J.C. Favre	12.-
Heida « Les Pyramides », Diego Mathier	9.50.-
Chardonnay Barrique, Cave Fin Bec	10.-

### Les Rouges :

Pinot Noir Bugergemeinde	8.-
Cornalin, Fernand Cina	11.-
Villa Gresti, Tenuta San Leonardo	12.-
Faugères « Boréas », Abbots & Delaunay	10.-

Tous nos prix s'entendent en francs suisses  
taxes et service inclus  
*Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken  
inklusive Service und Mwst*

