

Sélection de Vins au Verre (1 déci = 10 cl)

Selection of wine by the glass

Vin Blanc / White Wines

Domaine des Hutins, 1^{er} cru barrique 2015 (chardonnay) 9.-

Domaine des Hutins, 2015 (chasselas) 8.-

Vin Rouge / Red Wine

Numéro 3, Domaine Mermoud, 2016 (Pinot Noir, Gamaret) 10.-

Bordeaux, Clarendelle, inspiré par Haut-Brion, 2012 (Merlot) 11.-

Vin Rosé / Rosé Wine

Côte de Provence, La Chapelle Gordonne, 2015 12.-

Champagne & Prosecco / Champagne & sparkling wine

Coupe de Prosecco « La Brunasca » Extra Dry, Italie 10.-

Coupe de Champagne Perrier Jouët Brut, France 20.-

Coupe de Champagne Perrier Jouët Blason Rosé, France 25.-

Pour l'Apéritif

Samossa aux légumes piquants 16.-

Canapés au Saumon fumé 16.-

Canapés au foie gras 19.-

Assiette de tapas 19.-

Assiette des montagnes 28.-

Bagie's Bar

CARTE DES METS

FOOD MENU



Provenance de nos Viandes : SUISSE – FRANCE – Autriche
Origins of Meats: SWITZERLAND – FRANCE – AUSTRIA

Prix en CHF – TVA à 7.7 % et service inclus
Prices are in CHF – with 7.7 % VAT and service included

BOGIE'S BAR

Carte servie de 11h00 à 00h30:

This menu is served from 11am till 00.30am

Carte des mets / Meals menu

Potage de légumes <i>Vegetable soup</i>	13.-
Assiette de saumon fumé d'Écosse, oignons et câpres <i>Smoked salmon from Scotland with onions and capers</i>	24.-
Pressé de foie gras de canard, toast <i>Duck foie gras and toast</i>	29.-
Salade César au poulet avec des anchois ou aux crevettes <i>Chicken and anchovy Caesar salad or shrimps Caesar salad</i>	26.-
Salade verte de Veigy, vinaigrette balsamique <i>Green salad with balsamic dressing</i>	12.-
Panini, tomate & mozzarella, salade verte, chips <i>Panini, tomato & mozzarella, green salad, chips</i>	25.-
Panini, jambon d'Italie, salade verte, chips <i>Panini, Italian Ham, green salad, chips</i>	25.-
Club Sandwich traditionnel, poulet ou saumon frites (<i>chips à partir de 00h</i>) <i>Traditional Club sandwich, chicken or salmon french fries (crispy potatoes after 00am)</i>	25.-
Bistro burger, bœuf et fromage avec frites (<i>chips à partir de 00h</i>) <i>Bistro burger, with beef and cheese french fries (crispy potatoes after 00am)</i>	25.-
Vegie burger au tofu et légumes croquants, frites (<i>chips à partir de minuit</i>) <i>Vegie burger with tofu and crunchy vegetables, french fries (potato chips after midnight)</i>	27.-
Omelettes/Omelets	
- Nature <i>Plain</i>	16.-
- Jambon-fromage <i>Ham and cheese</i>	19.-
- Champignons du moment <i>Seasonal mushrooms</i>	22.-

Fromages et douceurs / Cheese and sweets

Tarte du jour <i>Pie of the day</i>	9.-
Cheesecake	12.-
Sélection de fromages régionaux <i>Selection of regional cheeses</i>	14.-

BOGIE'S BAR

CARTE SERVIE de 12h00 à 14h15 et de 19h00 à 22h15

This menu is served from 12am until 2.15pm and from 7pm until 10.15pm

Carte des mets / Meal menu

Crevette Eden, mangue et papaye verte, vinaigrette passion <i>Eden jumbo shrimp, mango and green papaya, passion fruit dressing</i>	24.-
Velouté crémeux de champignons, croûtons et huile de noisette <i>Creamy veloute of mushrooms, croutons and hazelnut oil</i>	18.-
Salade César au poulet avec des anchois ou aux crevettes <i>Chicken and anchovy Caesar salad or shrimps Caesar salad</i>	26.-
American burger, avec bœuf, bacon et sauce BBQ <i>American burger with beef, bacon and BBQ sauce</i>	27.-
Filets de Perches du lac Léman meunières (selon arrivage) <i>Pike-perch filets from Lake Lemman meunière (upon availability)</i>	46.-
Filet de Bœuf suisse grillé, beurre rouge <i>Grilled fillet of swiss beef served with red butter sauce.</i>	50.-
Ravioles de courge muscade aux 4 épices <i>Butternut squash ravioles with spices</i>	32.-
Risotto aux crevettes sauce citronnelle <i>Risotto with shrimps, lemongrass sauce</i>	34.-
Poussin halal grillé au beurre vert <i>Green butter grilled halal baby chicken</i>	32.-
Chich taouk <i>Chich taouk</i>	29.-

Douceurs / Sweets

Tarte du jour <i>Pie of the day</i>	9.-
Salade de fruits frais <i>Fresh fruits salad</i>	10.-
Cheesecake	12.-