

W COCKTAILS 26.-

LOVE AND THUNDER - A MAGIC TRICK PERFORMER

GIN – LIQUEUR DE GINGEMBRE – LUXARDO – JUS DE CITRON – SODA CITRONNELLE
GIN – GINGER LIQUOR – LUXARDO – LEMON JUICE – LEMONGRASS SODA

BE SAGE - TRUST YOUR INSTINCT

MELANGE DE RHUMS MAISON INFUSES A LA SAUGE – **SIROP D'ANANAS GRILLE MAISON** – MELANGE DE BITTERS
HOMEMADE RUM BLEND INFUSED WITH SAGE – HOMEMADE ROASTED PINEAPPLE SYRUP – MIX OF BITTERS

« BLOW A KISS, FIRE A GUN » - **SMOKIN' DELICIOUS**

VODKA – JUS DE PASTEQUE – MENTHE FRAICHE – SIROP DE VANILLE – JUS DE CITRON VERT
VODKA – WATERMELON JUICE – FRESH MINT – VANILLA SYRUP – LIME JUICE

ITALIAN CONNECTION - BRAVISSIMO !!!

MEZCAL – AMARETTO – **JUS D'ABRICOT** – JUS DE CITRON VERT – SIROP DE ROMARIN MAISON
MEZCAL – AMARETTO – APRICOT JUICE – LIME JUICE – HOMEMADE ROSEMARY SYRUP

RICOLA JULEP - EXPLORE THE SWISS ALPS

BOURBON – SIROP DE RICOLA MAISON – MENTHE FRAICHE – GLACE PILEE
BOURBON – HOMEMADE RICOLA SYRUP – FRESH MINT – CRUSHED ICE

BASIL BLISS - **L'INTEMPOREL**

GIN – LIQUEUR POMME VERTE – BASILIC – GINGEMBRE – **MOUSSE D'AGRUMES**
GIN – GREEN APPLE LIQUOR – BASIL – GINGER – CITRUS FOAM

WOW ME 26.-

SURPRISE, SUR-MESURE, CUSTOM

MOCKTAILS 18.-

LET US KNOW YOUR PREFERENCES



Follow us on Instagram + Share your best cocktail photo
#WVerbier #Whotels #WCocktails

WINE CORNER

12cl / Bottle

BLANCS / WHITES

CAMINO DEL PEREGRINO 2018 RIAS BAIXAS, ESPAGNE	16	95
CHABLIS 2018 DOMAINE SÉGUINOT-BORDET, FRANCE	18	95
PETITE ARVINE 2018 GRAINE DE CHAMPION, SUISSE	19	95

ROUGES / REDS

ALMANSA, LAYA 2018 BODEGAS ATALAYA, ESPAGNE	16	95
CUVEE W VERBIER 2015 PROVINS, SUISSE	23	125
SAINT-JULIEN 2012 LES FIEFS DE LAGRANGE, FRANCE	27	155

ROSÉS

WHISPERING ANGEL COTES DE PROVENCE, FRANCE	18	95
--	----	----

PORTO (7CL)

SANDEMAN WHITE	14
SANDEMAN ROUGE	16

SHERRY (7 cl)

FINO CLASSIC DRY	14
PEDRO XIMENEZ	16

BEER CORNER

BIERE PRESSION / DRAFT BEER

33 cl / 50 cl

HEINEKEN	8	12
----------	---	----

BIERES BOUTEILLE / BEER BOTTLES 33 cl

ERDINGER 0%	8
ERDINGER	8
BIÈRE DU GRAND SAINT BERNARD, GÉNÉPI	9
BIÈRE DU GRAND SAINT BERNARD, BLOU	9
BIÈRE DU GRAND SAINT BERNARD, AMY	9
DÉLIRIUM TREMENS	10

CHAMPAGNES

VERRE / GLASS (12 cl)

LOUIS ROEDERER BRUT	27
LOUIS ROEDERER ROSE	33

BOUTEILLES BRUTS / BRUT BOTTLES

LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER	160
MOËT & CHANDON IMPERIAL	160
LOUIS ROEDERER DEMI-SEC	180
BILLECART-SALMON BRUT RÉSERVE	215
MOËT ET CHANDON IMPÉRIAL 2009	220
RUINART BLANC DE BLANCS	280
VEUVE CLIQUOT, LA GRANDE DAME 2006	500
DOM PÉRIGNON 2009	550
PERRIER-JOUËT, BELLE ÉPOQUE 2004	600
LOUIS ROEDERER CRISTAL 2005	695
KRUG VINTAGE 2000	900

BOUTEILLES ROSÉS / ROSE BOTTLES

LOUIS ROEDERER 2013	190
LAURENT-PERRIER ROSE	260
MOËT ET CHANDON DOM PÉRIGNON ROSE 2003	890
PERRIER-JOUËT, BELLE ÉPOQUE ROSE	990
KRUG ROSE	1090

MAGNUMS BRUTS

MOËT ET CHANDON IMPÉRIAL	360
RUINART BLANC DE BLANCS	560
MOËT ET CHANDON DOM PÉRIGNON 2009	1200

PROSECCO

PROSECCO BOLLICINA	Glass	16
PROSECCO BOLLICINA	Bottle	90

ALCOHOL SIDE

+ Mixer 4CHF

APERITIFS (3-5 cl)

VERMOUTH (WHITE, RED, ROSE)	12
ANIS / BITTER / GENTIANE	12

VODKA (4 cl)

KETEL ONE	16
CIROC	19
THE ALPINIST	19
BELVEDERE	20
GREYGOOSE	20
BELUGA	22
ABSOLUT ELYX	24

GIN (4 cl)

TANQUERAY	14
BOMBAY SAPHIRE	16
BROCKMAN	17
HENDRICK'S	20
BEEFEATER 24	20
TANQUERAY TEN	20
ALPINIST	22
GIN JINZU	22
GIN MARE	22
PLYMOUTH ORIGINAL	22
PLYMOUTH SLOE GIN	22
MONKEY 47	23
SILENT POOL	23

RHUM / RUM (4 cl)

PAMPERO BLANCO	14
PAMPERO ESPECIAL	15
CAPTAIN MORGAN SPICY	14
HAVANA ANEJO ESPECIAL	16
KRAKEN	16
BACARDI 8 ANS	18
CLEMENT VSOP	20
SANTA TERESA SOLERA 1796	22
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	22
ZACAPA 23 ANS	27
ZACAPA XO	49
J.M. MILLESIMEE	65

CACHACA (4 cl)

JANEIRO	20
---------	----

TEQUILA, PISCO & MEZCAL (4 cl)

OLMECA SILVER	14
DON JULIO BLANCO	19
DON JULIO REPOSADO	20
PATRON XO COFFEE	22
CASAMIGOS BLANCO	25
PATRON SILVER	28
PATRON ANEJO	39
DON JULIO 1942	55
PISCO DEMONIO DE LOS ANDES	17
MEZCAL AMORES	24

WHISKY (4 cl)

BLENDED SCOTCH

JOHNNIE WALKER BLACK	18
CHIVAS REGAL 18 Y	28
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	80

SINGLE MALT

SPEYSIDE

ABERLOUR 12 Y	16
GLENFIDDISH MALT SOLERA 15 Y	26
MACALLAN 12 Y	24
GLENFIDDISH ANCIENT RESERVE 18 Y	32
GLENLIVET MALT XXV 25 Y	90

HIGHLANDS

DALWHINNIE 15 Y	21
OBAN 14 Y	23
GLENMORANGIE LASANTA 12 Y	30

LOWLANDS

GLENKINCHIE 12 Y	21
------------------	----

ISLANDS

THE ARRAN 10 Y	22
TALISKER 10 Y	20
HIGHLAND PARK 12 Y	21
LAGAVULIN 16 Y	22
ARDBEG 10 Y	32
PEAT CHIMMEY 8 Y	21
AUTUMN WARMER 1997	35
CAOL ILA TABACONNIST 1996	40

JAPAN

NIKKA TAKETSURU 12 Y	26
----------------------	----

AMERICAN

JACK DANIEL'S	15
CANADIAN CLUB	15
MAKER'S MARK	18
BULLEIT BOURBON	19
BULLEIT RYE	19
GENTLEMAN JACK	20
WOODFORD RESERVE	21

IRISH

JAMESON SELECT RESERVE	18
TULLAMORE DEW	15

COGNAC (4 cl)

COURVOISIER VSOP	20
HENNESSY FINE DE COGNAC	22
HENNESSY XO	50
MARTELL XO	60
HENNESSY PARADIS	120



LOUIS XIII

Each decanter is the life achievement
of generations of cellar masters

*A blend of up to 1 200 eaux-de-vie,
100% from grande Champagne in Cognac*

Perfect Pour

1 cl	85 chf
2 cl	165 chf
4 cl	320 chf

ARMAGNAC (4 cl)

BAS-ARMAGNAC DARROZE 12 ANS	25
BAS-ARMAGNAC DARROZE 1972	60
BAS-ARMAGNAC DARROZE 1963	100

CALVADOS (4 cl)

CALVADOS DOMFRONTAIS	18
CHRISTIAN DROUIN 1994	40
CHRISTIAN DROUIN CŒUR DE LION 1963	90

LIQUEUR / LIQUOR (4 cl)

AMARETTO	12
BAILEY'S	12
CHAMBORD	12
COINTREAU	12
KAHLUA	12
GRAND MARNIER	12
GET 27	12
JAGERMEISTER	12
SAMBUCA RAMAZZOTTI	12
LIMONCELLO	14

EAU-DE-VIE (4 cl)

WILLIAMINE	16
ABRICOTINE	16
FRAMBOISE	16
GRAPPA	18
ABSINTHE LARUSEE "BLANCHE DE LEON"	22

SOFTS (33 cl)

PEPSI, PEPSI MAX, ORANGINA, SEVEN UP	6
TONIC WATER	8
GINGER BEER / ALE	8
LIMONADE MAISON	8
REDBULL ENERGY DRINK	8
EAU DU VALAIS PLATE /GAZEUSE (50cl)	6
PERRIER (33 cl)	6

JUS / JUICES (15 cl)

ORANGE, POMME, CRANBERRY, ABRICOT, PÊCHE
ANANAS, PAMPLEMOUSSE, TOMATE
*ORANGE, APPLE, CRANBERRY, APRICOT, PEACH
PINEAPPLE, GRAPEFRUIT, TOMATO*

HEALTHY DRINK (25 cl)

INFUSION JABUTICABA, JUS DE POMME
ET GINGEMBRE
JABUTICABA INFUSION, APPLE JUICE AND GINGER

CAFÉS / COFFEES

RISTRETTO	5
LONG BLACK	5,5
CAPPUCCINO	6
LATTE MACHIATTO	6,5
DOUBLE ESPRESSO	7
W CHOCOLATE	6

THÉS / TEAS

BLACK CHAI – BLACK TEA + SPICES
CEYLAN SUNRISE – ENGLISH BREAKFAST
JAPANESE SENCHA – GREEN TEA
WHITE JASMIN
PURPLE BREEZE – DARJEELING
VERVEINE / VERBENA
MENTHE RAFRAÎCHISSANTE / REFRESHING MINT
CAMOMILLE FRUITÉE / FRUITY CAMOMILLE
GINGER LEMON DREAM
MAROCCAN MINT

FOOD CORNER

CHEESEBURGER - MAKE IT CLASSIC OR PINK BREAD 32.- (P)(2)(4)(7)(12)

180 GR DE BOEUF HACHÉ, PAIN MAISON AU SÉSAME, OIGNONS CARAMELISÉS, LARD SEC DU VALAIS, FROMAGE À RACLETTE, TOMATE, LAITUE, FRITES MAISON, MAYONNAISE À LA TRUFFE

180 GR OF GROUND BEEF, HOMEMADE SESAME BUN, CARAMELIZED ONIONS, LOCAL DRIED BACON, RACLETTE CHEESE, TOMATO, LETTUCE, HOMEMADE FRENCH FRIES, TRUFFLE MAYONNAISE

CLUB SANDWICH 29.- (P)(2)(4)(7)

DINDE RÔTIE, BACON FUMÉ, LAITUE, TOMATE, FRITES MAISON, MAYONNAISE AUX CORNICHONS

ROASTED TURKEY, SMOKED BACON, LETTUCE, TOMATO, HOMEMADE FRENCH FRIES, PICKLE MAYONNAISE

GRILLED SALMON BURGER 30.- (2)(4)(5)(7)(9)

SAUMON GRILLÉ, PAIN BRIOCHÉ À LA PATATE DOUCE, FEUILLE DE SHIZO, MAYONNAISE AU WASABI

GRILLED SALMON, SWEET POTATO BRIOCHE BUN, SHIZO LEAVES, WASABI MAYONNAISE

BURGER VÉGÉTARIEN / VEGGIE BURGER 28.- (V)(2)(7)(12)

PAIN AU GRAINS, GALETTE DE MILLET, LENTILLES ROUGES ET POIS CHICHES, GUACAMOLE, CHOU ROUGE, GRAINES DE TOURNESOL ET DE COURGE, SAUCE YAHOURT

WHOLE GRAIN BUN, RED LENTILS, MILLET AND CHICKPEAS PATTY, GUACAMOLE, RED CABBAGE, SUNFLOWER AND PUMPKIN SEEDS, GREEK YOGURT SAUCE

TOAST À L'AVOCAT / AVOCADO TOAST 28.- (V)(2)(12)(13)

PAIN RUSTIQUE GRILLÉ, TOFU, RADIS, GRAINES DE TOURNESOL ET DE COURGE, SALADE DE MÂCHE

GRILLED RUSTIC BREAD, TOFU, RADISHES, SUNFLOWER AND PUMPKIN SEEDS, LAMB'S LETTUCE

SALADE D'ÉTÉ / SUMMER SALAD 24.- (V)(7)(11)(14)

PÊCHES INFUSÉES À LA BADIANE, BURRATA, SALADE DE MÂCHE, VINAIGRETTE AUX OLIVES NOIRES, CACAHUETES

SEASONAL PEACHES INFUSED WITH STAR ANISE, BURRATA, LAMB'S LETTUCE, BLACK OLIVE DRESSING, PEANUTS

SALADE CÉSAR/ CAESAR SALAD 30.- (P)(2)(4)(7)

LAITUE ROMAINE, POULET GRILLÉ, LARD SEC DU VALAIS, FROMAGE GRANA PADANO, SAUCE CÉSAR

ROMAINE LETTUCE, GRILLED CHICKEN, LOCAL DRIED BACON, GRANA PADANO CHEESE, CAESAR DRESSING

TAGLIOLLINI AU CHOU-FLEUR / TAGLIOLLINI WITH CAULIFLOWER 30.- (1)(2)(4)(7)(10)

CRÈME DE CHOU-FLEUR, POULET GRILLÉ, OIGNONS CROUSTILLANTS

CAULIFLOWER CREAM, GRILLED CHICKEN, CRISPY ONIONS

ORECHIETTE PESTO ROSSO 24.- (V)(1)(2)(4)(7)(10)

TOMATES CERISES, OLIVES GORDAL, FROMAGE GRANA PADANO, PIGNONS

CHERRY TOMATOES, GORDAL OLIVES, GRANA PADANO CHEESE, PINE SEEDS

PANFRIED SALMON FILLET 34.- (4)(5)(7)

PURÉE DE POMMES DE TERRE À LA VANILLE BOURBON, ÉPINARDS SAUTÉS, ŒUFS DE SAUMON

CREAMY POTATO PURÉE WITH BOURBON VANILLA, SAUTEED SPINACH, SALMON EGGS

STEAK TARTARE (140 GR) 44.- (2)(4)(12)(13)

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU, SAUCE GINGEMBRE SOJA, FRITES MAISON, MAYONNAISE À LA TRUFFE

HANDCUT TARTARE OF BEEF FILLET, SOY AND GINGER SAUCE, HOMEMADE FRENCH FRIES, TRUFFLE MAYONNAISE

PIZZA MARGHERITA 24.- (V)(2)(7)
MOZZARELLA BUFALA, TOMATES CERISES, BASILIC
BUFALA MOZZARELLA, SHERRY TOMATOES, BASIL

SOUPE DU JOUR / SOUP OF THE DAY 16.-
DEMANDEZ LA SAVEUR DU JOUR
ASK FOR TODAY'S FLAVOUR

BOUCHÉES DE POULET ÉPICÉES / SPICY CHICKEN BITES 26.- (2)(5)(12)(13)
CÉBETTE, SÉSAME GRILLÉ, SAUCE RELEVÉE
SPRING ONIONS, GRILLED SESAME, SPICY SAUCE

PLANCHE DE FROMAGES VALAISANS / LOCAL CHEESES PLATTER (120GR) 24.- (V)(2)(7)(10)(11)(14)
SÉLECTION DE FROMAGES SAISONNIERS DE LA FROMAGERIE DE VERBIER, PAIN DE SEIGLE, MIEL DE VERBIER, FRUITS SECS
SEASONAL CHEESE SELECTION FROM VERBIER FROMAGERIE, RYE BREAD, LOCAL HONEY, DRY FRUITS

PLANCHE VALAISANNE (180GR) 38.- (P)(2)(7)
VIANDE SÉCHÉE, JAMBON CRU, LARD SEC AUX HERBES, SAUCISSON DE BOEUF, REBIBES DE FROMAGE DE BAGNES, PAIN DE SEIGLE
LOCAL DRIED BEEF, CURED HAM, DRIED HERB BACON, DRIED BEEF SAUSAGE, SHAVINGS OF RACLETTE CHEESE, RYE BREAD

Ask for our veggie/vegan menu

SWEETS

LE MAGNUM 19.- (4)(7)(11)
COQUE CHOCOLAT BLANC ET CACAHUETE, MOUSSE VANILLE, COEUR CRÉMEUX À LA FRAISE
WHITE CHOCOLATE AND PEANUT SHELL, VANILLA MOUSSE, CREAMY STRAWBERRY CORE

LA POMME 18.- (2)(4)(7)
TARTE FINE AUX POMMES, GLACE VANILLE, CAMEL DE CIDRE
APPLE PIE, VANILLA ICE CREAM, CIDER CARAMEL

UN PEU DE CHOCOLAT... 18.- (2)(4)(7)(10)
SABLÉ BRETON CHOCOLAT, GANACHE GIANDUJA, MOUSSE AU CHOCOLAT
CHOCOLATE BRETON BISCUIT, GIANDUJA GANACHE, CHOCOLATE MOUSSE

SALADE DE FRUITS FRAIS / FRESH FRUIT SALAD 18.-

BROWNIE 16.- (2)(4)(7)(10)
NOIX ET CHOCOLAT
CHOCOLATE AND WALNUTS

CAFÉ GOURMAND 16.-
ASSORTIMENT DE DESSERTS SERVI AVEC LE CAFÉ DE VOTRE CHOIX
SELECTION OF MINIATURE SWEETS SERVED WITH THE COFFEE OF YOUR CHOICE

INFORMATIONS ALIMENTAIRES / DIETARY INFORMATION

(V) = Végétarien/Vegetarian, (P) = Porc/Pork

ALLÈRGÈNES / ALLERGENS :

- | | | | |
|----|-----------------------|-----|-----------------------|
| 1. | CÉLÉRI / CELERY | 8. | MOLLUSQUES / MOLLUSKS |
| 2. | GLUTEN / GLUTEN | 9. | MOUTARDE / MUSTARD |
| 3. | CRUSTACÉS / SHELLFISH | 10. | NOIX / NUTS |
| 4. | OEUFS / EGGS | 11. | CACAHUÈTES / PEANUTS |
| 5. | POISSON / FISH | 12. | SÉSAME / SESAME |
| 6. | LUPIN / LUPINE | 13. | SOJA / SOY |
| 7. | LAIT / MILK | | |

*La consommation d'aliments crus, peu cuits et de fromages non pasteurisés peut augmenter le risqué d'intoxication alimentaire.
The consumption of raw or undercooked ingredients, as well as unpasteurized cheese, increases the risk for food borne illness.

Provenance de nos viandes / Origin of our meat:
Boeuf, porc, veau – Suisse / Beef, pork, veal– Switzerland
Dinde – Bresil, Turkey - Brazil
Poulet – Suisse, Hongrie / Chicken – Switzerland, Hungary