



COCKTAILS

26.-

*Cet été : les bienfaits des huiles essentielles dans nos cocktails
This summer: essential oils benefits in our cocktails*

Calming and Aphrodisiac - YLANG PSYCHO

VODKA CAMOMILLE - LUXARDO MARASCHINO -
SIROP MAISON D'YLANG YLANG - PROSECCO /
CHAMOMILE VODKA - LUXARDO MARASCHINO -
HOMEMADE YLANG YLANG SYRUP - PROSECCO

ANGRY BIRD - *Respiratory and Purifying*

CHARTREUSE JAUNE - GIN - MEZCAL -
SIROP MAISON SPICY AU BASILIC - CITRON VERT - TABASCO /
YELLOW CHARTREUSE - GIN - MEZCAL -
HOMEMADE SPICY AND BASIL SYRUP - LIME - TABASCO

Anti-aging and Pain Relief - SARRACENIA

VERMOUTH ROUGE - RHUM BRUN -
SIROP MAISON D'ORANGE SANGUINE ET GERANIUM - BITTERS CRÉOLE /
SWEET VERMOUTH - DARK RUM -
HOMEMADE BLOOD ORANGE AND GERANIUM SYRUP - BITTERS CREOLE

CEREAL KILLER - *Energetic and Muscle Relaxant*

COGNAC - LAIT D'AVOINE - SIROP MAISON DE MENTHE POIVRÉE /
COGNAC - OAT MILK - HOMEMADE PEPPERMINT SYRUP

Stimulant and Healing - PACIFIC MANDRAGORE

GIN - ST-GERMAIN - CITRON - CONCOMBRE -
SIROP MAISON DE NIAOULI - PROSECCO /
GIN - ST-GERMAIN - LEMON - CUCUMBER -
HOMEMADE NIAOULI SYRUP - PROSECCO

SUMMER CUCKOO - *Anti-Oxidant and Antidepressant*

PORTO INFUSÉ AU LARD DU VALAIS - MIDORI - SIROP MAISON D'ORANGE /
"LARD DU VALAIS" INFUSED PORTO - MIDORI - HOMEMADE ORANGE SYRUP

MOCKTAILS

18.-

DROSERA - *Anti-Aging and Pain Relief*

VERMOUTH ROUGE SANS ALCOOL - SIROP MAISON D'ORANGE
SANGUINE ET GÉRANIUM CITRON - JUS DE POMME /
ALCOHOL FREE SWEET VERMOUTH - HOMEMADE BLOOD ORANGE
AND GERANIUM SYRUP - LEMON - APPLE JUICE

Stimulant and Healing - PACIFIC CHASM

GIN SANS ALCOOL - SIROP DE FLEUR DE SUREAU - CITRON - CONCOMBRE -
SIROP MAISON DE NIAOULI - EAU GAZEUSE /
ALCOHOL FREE GIN - ELDERFLOWER SYRUP - LEMON - CUCUMBER -
HOMEMADE NIAOULI SYRUP - SPARKLING WATER

Drawings by / Dessins par
L'Artiste : **LUCIA HARRISSON**



Follow us on Instagram & share your best cocktail photo
#WVerbier #WLivingRoomVerbier #WCocktails



WINE CORNER

	1dl	Btl
BLANCS / WHITE		
FENDANT	12	74
CAVE OZENIT, SUISSE		
CHABLIS	14	82
SÉGUINOT-BORDET, FRANCE		
PETITE ARVINE	15	89
GRAINE DE CHAMPION, SUISSE		
ROUGES / RED		
HUMAGNE ROUGE	15	89
CAVE DU RHODAN, SUISSE		
CUVÉE W VERBIER	18	103
CAVE OZENIT VALAIS, SUISSE		
LES BRULIÈRES DE BEYCHEVELLES	19	121
CHÂTEAU BEYCHEVELLES, FRANCE		
ROSÉS		
BY.OTT, DOMAINES OTT	13	79
CÔTES DE PROVENCE, FRANCE		
PORTO		
		7cl
FONSECA BLANC		16
FONSECA ROUGE		17
SHERRY		
		7cl
FINO CLASSIC DRY		16
PEDRO XIMENEZ		17

BEER CORNER

	33cl	50cl
BIÈRE PRESSION / DRAFT		
HEINEKEN	9	13
BOUTEILLES / BOTTLES		
		33cl
ERDINGER 0%		9
ERDINGER		9
DÉLIRIUM TREMENS		11

CHAMPAGNES

VERRE / GLASS	1dl
LOUIS ROEDERER BRUT	23
LOUIS ROEDERER BRUT ROSÉ	25
BRUTS / BRUT BOTTLES	
LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER	147
MOËT & CHANDON IMPÉRIAL	168
LOUIS ROEDERER DEMI-SEC	189
BILLECARD-SALMON BRUT RÉSERVE	189
RUINART BLANC DE BLANCS	252
VEUVE CLICQUOT, LA GRANDE DAME 2008	462
PERRIER-JOUËT, BELLE ÉPOQUE	535
DOM PÉRIGNON 2008	577
LOUIS ROEDERER CRISTAL 2005	651
KRUG VINTAGE 2008	651
ROSÉS / ROSE BOTTLES	
LOUIS ROEDERER 2015	199
LAURENT PERRIER ROSÉ	252
MOËT ET CHANDON DOM PÉRIGNON 2003	892
PERRIER-JOUËT, BELLE ÉPOQUE 2004	955
KRUG	861
MAGNUMS BRUTS	
MOËT ET CHANDON IMPÉRIAL	357
RUINART BLANC DE BLANCS	515
MOËT ET CHANDON DOM PÉRIGNON 2009	997

PROSECCO

PROSECCO MONFUMINO	Glass	17
PROSECCO MONFUMINO	Bottle	103



ALCOHOL SIDE

Mixer 4 Chf

APÉRITIFS	4cl
VERMOUTH (WHITE, RED, ROSÉ)	16
ANIS / BITTER / GENTIANE	16

VODKA	4cl
KETEL ONE	16
CIROC	20
THE ALPINIST	20
BELVEDERE	21
GREYGOOSE	21
BELUGA	25
ABSOLUT ELYX	25

GIN	4cl
TANQUERAY	16
BROCKMANS	18
HENDRICK'S	21
BEEFEATER 24	21
TANQUERAY TEN	21
THE ALPINIST	23
GIN MARE	23
PLYMOUTH SLOE GIN	23
ENGINE	24
MONKEY 47	24
GIN AZUR	24
SILENT POOL	24
WEISHORN	24

RHUM / RUM	4cl
PAMPERO BLANCO	16
PAMPERO ESPECIAL	16
CAPTAIN MORGAN SPICY	17
KRAKEN	17
CLAIRIN COMMUNAL	18
CLEMENT VSOP	21
SANTA TERESA SOLERA 1796	23
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	23
HAMPDEN 8 YEARS	26
ZACAPA 23 Y	28
ZACAPA XO	52
J.M. MILLESIME	68

CACHACA / PISCO	4cl
JANEIRO	21
PISCO DEMONIO DE LOS ANDES	19

TEQUILA / MEZCAL	4cl
DON JULIO REPOSADO	21
PATRON XO COFFEE	23
CASAMIGOS BLANCO	26
CASAMIGOS REPOSADO	35
PATRON SILVER	29
PATRON ANEJO	41
DON JULIO 1942	65
MEZCAL CASAMIGOS	25

WHISKY 4cl

BLENDED SCOTCH	
JOHNNIE WALKER BLACK	19
CHIVAS REGAL 18 Y	29
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	84

SINGLE MALT	
SPEYSIDE	
CRAGGANMORE double matured	21
DALWHINNIE 15 Y	22
GLENFIDDICH MALT SOLERA 15 Y	27
MACALLAN 12 Y	25
GLENLIVET MALT XXV 25 Y	94

HIGHLANDS	
OBAN 14 Y	24
GLENMORANGIE LASANTA 12 Y	31

LOWLANDS	
GLENKINCHIE 12 Y	22

ISLANDS	
THE ARRAN 10 Y	23
TALISKER 10 Y	21
HIGHLAND PARK 12 Y	22
LAGAVULIN 16 Y	23
ARDBEG 10 Y	34

JAPAN	
NIKKA BLENDED	20
NIKKA TAKETSURU	27
MIYAGIKYO	31
YAMAZAKI 12 Y	47

AMERICA	
CANADIAN CLUB	16
MAKER'S MARK	19
BULLEIT BOURBON	20
BULLEIT RYE	20
GENTLEMAN JACK	21
WOODFORD RESERVE	22

IRISH	
JAMESON SELECT RESERVE	19
TULLAMORE DEW	16



COGNAC	4cl
HENNESSY VSOP	23
HENNESSY XO	53
MARTELL XO	63
HENNESSY PARADIS	126
REMY MARTIN CENTAURE DE DIAMANT	168

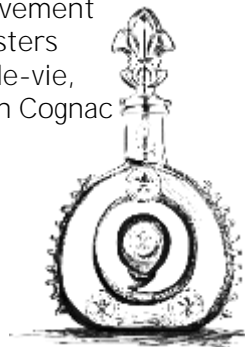


LOUIS XIII



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	
1cl	89 chf
2cl	173 chf
4cl	336 chf



ARMAGNAC	4cl
BAS ARMAGNAC DARROZE 12 ANS	26
BAS ARMAGNAC DARROZE 1972	63
BAS ARMAGNAC DARROZE 1963	105

CALVADOS	4cl
CALVADOS DOMFRONTAIS	19
CHRISTIAN DROUIN 1994	42
CHRISTIAN DROUIN COEUR DE LION 1963	94

LIQUEURS / LIQUORS	4cl
AMARETTO	16
BAILEY'S	16
CHAMBORD	16
COINTREAU	16
KAHLUA	16
AMARO MONTENEGRO	16
GET 27	16
JAGERMEISTER	16
SAMBUCA RAMAZZOTTI	16
LIMONCELLO	16

EAU DE VIE	4cl
WILLIAMINE	17
ABRICOTINE	17
MOITIÉ-MOITIÉ	17
GRAPPA	19
ABSINTHE LARUSÉE "BLANCHE DE LÉON"	23
VIEILLE PRUNE	30

SOFT	33cl
PEPSI, PEPSI MAX, ORANGINA,	6
TONIC WATER (20cl)	8
GINGER BEER / ALE (20cl)	8
LIMONADE MAISON	8
REDBULL ENERGY DRINK (25cl)	8
EAU DU VALAIS PLATE / GAZEUSE (50cl)	6
PERRIER	6

JUS / JUICES	15 cl
ORANGE, POMME, CRANBERRY,	6
ABRICOT, PÊCHE, ANANAS,	
PAMPLEMOUSSE, TOMATE, POIRE /	
ORANGE, APPLE, CRANBERRY,	
APRICOT, PEACH, PINEAPPLE,	
GRAPEFRUIT, TOMATO, PEAR	

HEALTHY DRINK	25 cl
INFUSION JABUTICABA, JUS DE POMME	8
ET GINGEMBRE /	
JABUTICABA INFUSION,	
APPLE JUICE AND GINGER	

CAFÉ / COFFEE	
RISTRETTO, ESPRESSO	6
LONG BLACK	6,5
CAPPUCCINO	8
LATTE MACHIATTO	8,5
DOUBLE ESPRESSO	7

THÉ / TEA	7
BLACK CHAI / BLACK TEA & SPICES	
CEYLAN SUNRISE / ENGLISH BREAKFAST	
JAPANESE SENCHA / GREEN TEA	
WHITE JASMIN	
PURPLE BREEZE / DARJEELING	
VERVEINE / VERBENA	
RED KISS / RED FRUITS	
CAMOMILLE FRUITÉE / FRUITY CHAMOMILE	
GINGER LEMON DREAM	
MAROCCAN MINT	
GENTLE BLUE / EARL GREY	

CHOCOLAT / CHOCOLATE	
W CHOCOLATE	8

FOOD CORNER

TO SHARE

**PANIER DE CREVETTES TIGRÉES (12pcs) /
TIGER PRAWNS BUCKET (12pcs)**

SAUCE TARTARE
TARTAR SAUCE

46.- (3, 4)

CAVIAR 30Gr/50Gr

BLINIS, CRÈME FRAICHE

165.- / 225.- (2, 4, 5)

HEALTHY CLUB

**SALADE DE QUINOA AU POULET GRILLÉ /
GRILLED CHICKEN QUINOA SALAD**

ŒUF MOLLET, MAÏS
SLOW COOKED EGG, CORN

28.- (V, 4)

SALADE CÉSAR / CAESAR SALAD

LAITUE, POULET GRILLÉ, LARD SEC DU VALAIS,
FROMAGE GRANA PADANO, SAUCE CÉSAR
LETTUCE, GRILLED CHICKEN, "LARD DU VALAIS",
GRANA PADANO CHEESE, CAESAR DRESSING

32.- (P, 2, 4, 7)

**SALADE GRECQUE À LA MOUSSE DE FETA /
FETA FOAM GREEK SALAD**

TOMATE, CONCOMBRE, POIVRON VERT, OLIVE NOIRE, ORIGAN
TOMATO, CUCUMBER, GREEN PEPPER, BLACK OLIVE, ORIGANO

24.- (V, 7)

**ROULEAUX DE PRINTEMPS AU SAUMON FUMÉ /
SMOKED SALMON SPRING ROLLS**

RADIS, AVOCAT, CIBOULETTE
RADISH, AVOCADO, CHIVE

30.- (5, 12)

B-TWEEN BREADS

W BURGER - MAKE IT CLASSIC

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

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

34.- (P, 2, 4, 7, 12)

**BRIOCHE AU CRABE DES NEIGES (2pcs) /
SNOW CRAB BRIOCHE (2pcs)**

PAIN BRIOCHÉ, ŒUFS DE SAUMON, ÉMIETTÉ DE CRABE DES NEIGES,
ŒUF DUR, MAYONNAISE AU SRIRACHA

BRIOCHE BREAD, MINCED SNOW CRAB, SALMON EGGS, HARD BOILED EGG
SRIRACHA MAYONNAISE

38.- (2, 3, 4, 5, 7, 9)

**SANDWICH DE POULET FRIT /
CRISPY CHICKEN SANDWICH**

PAIN MAISON AUX TOMATES SÉCHÉES, MAYONNAISE À L'AIL, LAITUE, TOMATE
HOMEMADE SUNDRIED TOMATO BREAD, GARLIC MAYONNAISE, LETTUCE, TOMATO

32.- (P, 2, 4, 7)

W CLUB SANDWICH

DINDE RÔTIE, BACON FUMÉ, LAITUE, TOMATE, FRITES,
MAYONNAISE AUX CORNICHONS
ROASTED TURKEY, SMOKED BACON, LETTUCE, TOMATO,
FRENCH FRIES, PICKLES MAYONNAISE

34.- (P, 2, 4, 7)

ALL TIME CLASSICS

ORECCHIETTE STRACCIATELLA/ STRACCIATELLA ORECCHIETTE

COURGETTES, CRÈME AU BASILIC
ZUCCHINI, BASIL CREAM

30.- (P, 1, 2, 4, 7)

STEAK TARTARE 140 GR

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU, SAUCE GINGEMBRE SOJA,
FRITES, MAYONNAISE À LA TRUFFE
HANDCUT BEEF TARTARE, SOY AND GINGER SAUCE,
FRENCH FRIES, TRUFFLE MAYONNAISE

44.- (2, 4, 12, 13)

PLANCHE DE FROMAGES VALAISANS / LOCAL CHEESE PLATTER (120 GR)

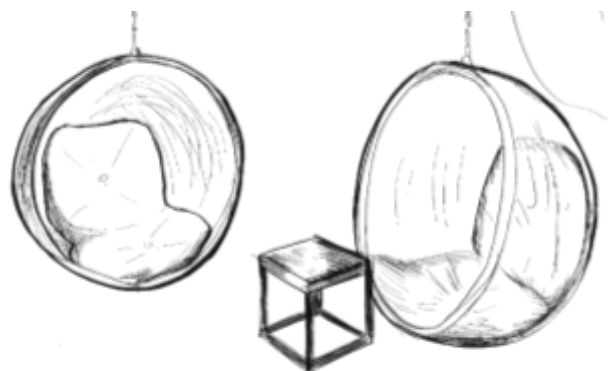
QUATRE FROMAGES DU TERROIR ET LEURS ACCOMPAGNEMENTS MAISON
FOUR LOCAL CHEESES AND THEIR HOMEMADE ACCOMPANIMENTS

30.- (2, 7, 10)

PLANCHE VALAISANNE (180 GR)

VIANDE SÉCHÉE, JAMBON CRU, LARD SEC DU VALAIS, SAUCISSON DE BOEUF,
REBIBES DE FROMAGE DE BAGNES, PAIN DE SEIGLE
LOCAL DRIED BEEF, CURED HAM, "LARD DU VALAIS", DRIED BEEF SAUSAGE,
SHAVINGS OF RACLETTE CHEESE, RYE BREAD

38.- (P, 2, 7)



SWEETS

GAZPACHO SUCRÉ

SOUPE DE FRUITS ROUGES FROIDE, SORBET CITRON
COLD RED FRUITS SOUP, LEMON SORBET

16.- (V)

PROFITEROLES

GLACE À LA FÈVE DE TONKA, CRÈME ANGLAISE À LA PISTACHE, CRÈME CHANTILLY
CHOUX PASTRY, TONKA BEAN ICE CREAM, PISTACHIO CUSTARD, "CHANTILLY" CREAM

18.- (2, 4, 7, 10)

BROWNIE

NOIX ET CHOCOLAT
CHOCOLATE AND WALNUTS

16.- (2, 4, 7, 10)

CAFÉ GOURMAND

UNE BOISSON CHAUDE ACCOMPAGNÉE D'UNE SÉLECTION DE MIGNARDISES
DE NOTRE CHEF PÂTISSIER
HOT DRINK WITH A SELECTION OF SWEETS FROM OUR PASTRY CHEF

20.- (2, 4, 7, 10, 11, 13)

*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 meats and fishes: Bœuf, porc, - Suisse / Beef, pork, - Switzerland / Dinde - Brésil, Turkey - Brazil / Poulet - Hongrie, Chicken - Hungary / Crevettes tigrées - Vietnam, Tiger Prawn - Vietnam / Saumon - Italie, Salmon - Italy / Crabe des neiges - Islande, Snow Crab - Iceland

INFORMATIONS ALIMENTAIRES / DIETARY
INFORMATIONS

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

ALLÉRGÈNES / ALLERGENS

1. Céleri / Celery	8. Mollusque / Mollusc
2. Gluten	9. Moutarde / Mustard
3. Crustacé / Crustacean	10. Noix / Nut
4. Œuf / Egg	11. Cacahuète / Peanut
5. Fromage / Cheese	12. Lait / Milk