



MeT

WINTER
ROOFTOP
LOUNGE

MERCREDI AU SAMEDI / 16 HEURES - MINUIT

DIMANCHE / 14 HEURES – 23 HEURES

Tous nos prix sont en CHF et incluent le service et la TVA à 8.1%.

START EACH DAY WITH A SMILE AND END IT WITH A GIN & TONIC

GINS



<p>Hendrick's, Écosse 41.4% Saveurs uniques et équilibrées, provenant de la rose de Bulgarie et du concombre de Hollande</p>	20.-	245.-	<p>Plymouth Navy Strength, Angleterre 57% Puissant et suave, composé à partir de racines d'iris et de cardamome verte</p>	24.-	310.-
<p>Hendrick's Orbium, Écosse 43.4% Saveurs intenses. Élaboré à partir de quinine, d'absinthe et de lotus bleu</p>	22.-	270.-	<p>Bulldog, Angleterre 40% Exotique, mêlant des botaniques telles que l'oeil du dragon et les pépins de coquelicot</p>	22.-	270.-
<p>Hendrick's Lunar, Écosse 43.4% Alliance des notes chaleureuses d'épices, de cardamome et de poivre noir</p>	22.-	270.-	<p>Tanqueray n°10, Angleterre 47.3% Frais et intense aux notes de pamplemousse blanc, d'orange et de citron vert</p>	24.-	310.-
<p>Botanist, Écosse 46% Sophistiqué. Assemblage de plantes locales comme le trèfle rouge et la menthe aquatique</p>	22.-	270.-	<p>Tanqueray Flor de Sevilla, Angleterre 41.3% Arômes doux-amer aux notes intenses de marmelade d'orange et de mandarine</p>	20.-	245.-
<p>Crocodile Gin Del Professore, Italie 40% 22.- Recette typée « Bathtub » aux notes sucrées. Parfums d'agrumes et de piment de Jamaïque</p>		270.-	<p>Dodd's, Angleterre 49.9% Élégant, onctueux et certifié bio, composé de miel et de feuilles de framboisier</p>	24.-	210.-*
<p>Le Gin de Christian Drouin, France 42% Gin normand aux notes fruitées de pommes et d'épices, composé d'amande et de cannelle</p>	22.-	270.-	<p>The London n°1, Angleterre 40% Doux et subtil, alliant écorces d'accacia, réglisse et fleurs de gardénias</p>	24.-	310.-
<p>Citadelle Réserve, France 45.2% Intense et raffiné, vieilli 6 mois en fût de chêne de cognac, notes subtiles de vanille et de bois de santal</p>	24.-	310.-	<p>Sipsmith, Angleterre 41.6% Foral, saveurs internationales telles que le cassia chinois et la coriandre bulgare</p>	24.-	310.-
<p>Opivr Oriental Spiced, Angleterre 42.5% Un voyage épicé en compagnie de poivre cubède, de cumin et de coriandre</p>	22.-	270.-	<p>Amuerte Coca Leaf Gin, Belgique 43% Expérience exotique mêlant la feuille de coca, la papaye, la tomate et le fruit du dragon</p>	32.-	380.-



22.-

270.-

Ginuine Strawberry, Suisse 40%
Savoureux équilibre fruité-herbacé
aux fraises suisses et herbes alpines

24.-

295.-

Studer Gold, Suisse 40%
Arômes raffinés d'agrumes et de genévrier
anoblis de paillettes d'or 22 carats

20.-

245.-

Gin des Mamies, Geneviève, Suisse 40%
Rond et équilibré aux notes intenses
de cardamome et de genièvre

26.-

240.-*

Knut Hansen, Allemagne 47%
Effluves structurées associant la pomme
bien mûre, le concombre et le basilic

32.-

270.-*

Boar Blackforest, Allemagne 43%
Recette unique à la truffe de la Forêt Noire
aux saveurs rondes et herbacées

26.-

240.-*

Monkey 47 Allemagne 47%
Saveurs exquises et boisées de la Forêt Noire
telles que l'airelle rouge et l'épicéa

24.-

295.-

Mare, Espagne 42.7%
Parfums méditerranéens et herbacés
aux subtiles notes d'olive, de thym et de romarin

26.-

240.- *

Sharish Blue Magic, Portugal 40%
Équilibré et fruité, composé de vanille-bourbon,
de verveine citronnée et de pois bleu



22.-

270.-

Roku, Japon 43%
Complexe et végétal, mariant thé sencha,
poivre sansho, zeste de yuzu et fleurs de cerisier

24.-

295.-

Scapegrace Black, Nouvelle-Zélande 41.6%
Fruité et gourmand mêlant ananas, safran,
baies d'aronia et patate douce

10.-

99.- *

Ceder's Crisp, Suède (Sans alcool)
Rafraîchissant et équilibré aux notes subtiles
d'agrumes et de concombre

Tonics

En accompagnement d'un gin

4.-

Tonic uniquement

6.-

Swiss Mountain Dry, Suisse

Sec et robuste, caractère subtilement renforcé par les nuances
de la feuille de laurier et de l'absinthe

Swiss Mountain Rosemary, Suisse

Subtil et herbacé, aux arômes naturels de romarin d'Espagne
et du Maroc

Swiss Mountain Ginger & Lemongrass, Suisse

Frais et exotique, aux arômes naturels de gingembre
et de citronnelle d'Inde

Fever Tree Mediterranean, Angleterre

Léger et floral, aux huiles essentielles de fruits, de fleurs et d'herbes
de la région méditerranéenne

Fever Tree Indian, Angleterre

Tonique et rafraîchissant, à base de quinine des forêts du Congo et
d'oranges amères d'Afrique

Accompagnements

Citron, citron vert, pamplemousse, orange, fruits rouges, menthe, concombre, romarin, cannelle,
poivre, clous de girofle, baies de genièvre, coriandre, anis étoilé

VERRE : 4Cl

BOUTEILLE : 70cl / 50cl*

TONIC : 20cl

COCKTAILS

Winter Classics

Spice Pear | 26.-

Aperol, cognac Hennessy, jus de poire, cannelle, champagne Laurent-Perrier

Blue Magic | 22.-

Vodka Below 42, liqueur de pêche, Curaçao bleu, jus de citron, Sprite, poudre d'argent

Chocolate Espresso Martini | 24.-

Vodka Below 42, liqueur Mozart au chocolat, Kahlua, sirop de vanille



Winter Hot selection

Vin chaud | 12.-

Vin chaud maison aux épices

Groggy | 24.-

Rhum Appleton 12 ans, miel, jus de citron et orange, cannelle, épices - *servi chaud*

Apple Sky | 22.-

Whisky Jim Beam, jus de pomme maison épicé - *servi chaud*

Sweet time | 24.-

Baileys chocolat/café, liqueur Patron XO café, chantilly - *servi chaud*

Mocktails (*sans alcool*)

Holly Berry | 16.-

Cranberry, orange sanguine, cannelle, épices, pomme grenade

Pomme d'Amour | 16.-

Jus de pomme suisse aux épices - *servi chaud*

The Hot tea | 16.-

Infusion aux fruits rouges & cerise bigarreau - *servi chaud*

Raisin chaud | 12.-

Jus de raisin, cardamome, cannelle, citron - *servi chaud*

Signatures | 24.-

Clementine's Kiss

Mezcal, Cointreau, jus de citron vert, jus de clémentine

Cherry Mule

Gin Bombay sapphire, liqueur St Germain, jus de citron, sirop de cerise au marasquin

Madeleine

Amaretto, Cointreau, jus d'ananas, pistache

Salted Caramel Old Fashioned

Bourbon Bulleit, sirop de caramel salé, amaro nardini, angostura bitter, sel de Guérande, zeste d'orange

Rum Pom Pom Pom

Rhum Appleton, jus de pomme maison, vin blanc Clos des Lunes, jus de citron, cannelle, orange

Pisco Fever

Pisco, jus de citron, Cointreau, sirop de pastèque, blanc d'œuf



VINS BLANCS

Chasselas	verre 1dL	10.-
Domaine des Balisiers	Bouteille	52.-
Genève 2021		
Chardonnay	verre 1dL	15.-
Domaine Fernand Cina	Bouteille	65.-
Valais 2022		
Sancerre	verre 1dL	17.-
Maison Jolivet	Bouteille	80.-
Loire 2022		
Chablis Per Aspera	verre 1dL	15.-
Domaine Charly Nicolle	Bouteille	65.-
Bourgogne 2022		
Les Pagodes de Cos Blanc	Bouteille	135.-
Château Cos D'Estournel		
Bordeaux 2019		
Flor de Muga	Bouteille	105.-
Domaine Muga		
Espagne 2018		

VINS ROUGES

Dame Noire	verre 1dL	11.-
Domaine des Balisiers	Bouteille	56.-
Genève 2020		
Pinot Noir	verre 1dL	15.-
Domaine Fernand Cina	Bouteille	65.-
Valais 2020		
Les Brûleries de Beychevelle	verre 1dL	17.-
Saint-Julien	Bouteille	80.-
Bordeaux 2019		
Bourgogne Vieilles Vignes	verre 1dL	13.-
Domaine de Rochelin	Bouteille	60.-
Bourgogne 2020		
Les Pagodes de Cos	Bouteille	135.-
Château Cos D'Estournel		
Bordeaux 2014		
Reserva Selección Especial	Bouteille	105.-
Domaine Muga		
Espagne 2016		

VINS ROSÉS


The Pale	verre 1dL	10.-	Château Font Du Broc	Bouteille	57.-
IGP du Var	Bouteille	55.-	Côtes de Provence	Magnum	105.-
M-G Grande Cuvée	Bouteille	57.-	Peyrassol Les Commandeurs	verre 1dL	14.-
Côtes de Provence	Magnum	120.-	Côtes de Provence	Bouteille	67.-
				Magnum	132.-

LES TAPAS



LES SIGNATURES DU CHEF

Os à moelle - 3 pièces 22.-
Gratinés à l'échalote & toasts GRTA
Supplément caviar Baeri Suisse 10.-

Vacherin Mont d'Or de la Maison Bruand  39.-
rôti au four, pommes grenaille & pain
de campagne

Tarte flambée revisitée 19.-
Crémeux de pommes de terre & fromage à raclette
fumé, chutney oignons & lard, crackers au poivre

Frites de rösti  19.-
Pomme de terre de la maison Jatou-Gavillet
Sauce ponzu/truffe

LES TAPAS CHAUD

Mini burgers bœuf & gruyère - 4 pièces 28.-
Tomates, cornichons, sucrine

Mini burgers Veggie - 4 pièces  25.-
Palets végétariens & tomates confites

Les Dim Sum aux crevettes - Maison Choisy 25.-
6 pièces - Ail rôti & piment à l'huile

LES ENTRÉES

Cœur de saumon fumé d'Ecosse 24.-
Rosace de légumes croquants,
vinaigrette citron & shiso

Tataki de thon Rossini - 5 pièces 22.-
Mi-cuit de thon servi froid & foie gras poêlé
sauce teriyaki /dashi

Croustillant de crevettes - 4 pièces 20.-
Avocat, citron noir & gingembre

Mi-cuit de foie gras de canard & toasts 24.-
Nori, féra fumée, shiso & chutney mangue/kimchi

NOS CLASSIQUES

Huître Fine de Claire n°3
À l'unité 5.50.-
Les 6 huîtres 30.-

Nos saveurs :
Nature accompagnée de perles de vinaigre de vin à l'échalote
ou
Agrémentée de concombre, échalotes frites & vinaigrette thaï

Assiette de charcuterie fine 26.-
Condiments & pain GRTA

Assiette de fromages de La Maison Bruand  24.-
Noix & pain GRTA

PROVENANCES : OS À MOELLE / BŒUF - Suisse | TRUFFE - France | SAUMON - Ecosse | HUÎTRES - France |
FOIE GRAS DE CANARD - France | BŒUF - Suisse | PORC - Suisse

 Mets végétariens



CÔTÉ DOUCEURS _____

Cookie du MET

Cookie sorti du four, glace vanille bourbon,
caramel beurre salé et éclats de noisettes

15.-

Cakepop - 2 pièces

Pain d'épices & agrumes

15.-

Fondue au Chocolat au lait des Alpes

Chocolat Suisse 35%, fruits frais, biscuits & guimauves

20.-

Cocktail gourmand

Sélection de 6 mignardises
& cocktail signature : le Chocolate Espresso Martini

30.-



CHAMPAGNES

Laurent-Perrier
La Cuvée Brut



Coupe 1dL	21.-
Piscine 1.5dL	25.-
Bouteille	130.-
Magnum	245.-
Jéroboam	510.-

Laurent-Perrier
Cuvée Rosé

Coupe 1dL	25.-
Piscine 1.5dL	29.-
Bouteille	175.-
Magnum	345.-

Laurent-Perrier
Alexandra 2004
Grande Cuvée Rosé

Bouteille	420.-
Magnum	950.-

Laurent-Perrier
Ultra Brut

Bouteille	180.-
-----------	-------

Ruinart
Blanc de Blancs

Bouteille	235.-
-----------	-------

Laurent-Perrier
Grand Siècle

Bouteille	315.-
Magnum	650.-

Dom Pérignon
2012

Bouteille	450.-
Magnum	920.-

Laurent-Perrier
Blanc de blancs
Brut nature

Bouteille	175.-
-----------	-------

Louis Roederer
Cuvée Cristal
2002

Bouteille	520.-
-----------	-------

Mumm
Cuvée René Lalou
1998

Bouteille	350.-
-----------	-------

BOUTEILLE 75CL | MAGNUM 1,5L | JÉROBOAM 3L

APÉRITIFS (5cL)

Lillet Blanc ou Rosé 17%	12.-
--------------------------	------

Martini Blanc ou Rouge 15%	12.-
----------------------------	------

Suze 20%	12.-
----------	------

Campari 25%	12.-
-------------	------

Aperol 11%	12.-
------------	------

Pastis 51 45%	12.-
---------------	------

BIÈRES

Calvinus blonde 33cL	12.-
----------------------	------

Erdinger blanche 33cL	12.-
-----------------------	------

Corona 33cL	9.-
-------------	-----

Heineken 33cL	9.-
---------------	-----

Feldschlösschen 33cL	8.-
----------------------	-----

Sans alcool

SPIRITUEUX

VODKAS

	4cL	Bouteille
Below 42 40%	20.-	160.-
Grey Goose 40%	22.-	210.-
Philtre 40%	24.-	250.-

TEQUILAS

Patrón Silver 40%	23.-	260.-
Patrón Añejo 40%	32.-	350.-
Herradura Plata 40%	21.-	230.-
Herradura Reposado 40%	30.-	310.-
Clase Azul Plata 40%	35.-	410.-
Clase Azul Reposado 40%	55.-	530.-

RHUMS

Bacardi 8 ans 40%	20.-	190.-
Bacardi 37.5%	16.-	150.-
La Hechicera 40%	25.-	260.-
Zacapa XO 40%	35.-	420.-

LIQUEURS

Amaretto 28%	14.-	145.-
Limoncello 30%	14.-	135.-
Jägermeister 35%	15.-	210.-
Patrón XO Café 40%	17.-	290.-
Get 27 21%	14.-	140.-
Baileys Chocolate Luxe 17%	14.-	145.-

WHISKIES

	4cL	Bouteille
Chivas Regal 18 ans 40%	31.-	500.-
J. Walker Black label 40%	21.-	210.-
Talisker 10 ans 45.8%	20.-	245.-
Glenfiddich 12 ans 40%	22.-	270.-
Glenfiddich Project XX 47%	26.-	350.-
Ballantine's 40%	18.-	160.-
Jack Daniel's 40%	17.-	180.-
Jack Daniel's honey 35%	18.-	170.-
Bulleit 45%	22.-	270.-
Nikka Taketsuru 43%	20.-	245.-

CALVADOS

	4cL	Bouteille
Père Magloire XO 40%	49.-	520.-

COGNAC

	4cL	Bouteille
Courvoisier VSOP 40%	20.-	210.-
Remy Martin XO 40%	35.-	495.-

Bouteille : 70cl / *50cl



EAUX MINÉRALES

Evian 50cL | 8.-

San Pellegrino 50cL | 8.-

Perrier 33cL | 6.-

JUS DE FRUITS 20cL | 8.-

Tomate

Raisin

JUS FRAIS 20cL | 10.-

Orange

Pamplemousse

NECTARS DE FRUITS 20cL | 8.-

Poire

Abricot

Ananas

Pêche

Fraise

BOISSONS AUX FRUITS 20cL | 8.-

Cranberry

Mango mix

SODAS

Coca / Coca Zero 33cL | 8.-

Fanta 33cl | 8.-

Sprite 33cl | 8.-

Red Bull 25cL | 8.-

Jus de pomme pétillant Ramseier 33cL | 10.-

Schweppes Ginger Ale 20cl | 8.-

Fever-Tree Ginger Beer 20cl | 8.-

BOISSONS CHAUDES

Thé d'hiver aux épices | 10.-

Thé vert | 9.-

Thé noir | 9.-

Infusion | 9.-

Café | 8.-

Expresso | 8.-

Chocolat chaud | 9.-

CAVE À CIGARES

DAVIDOFF WINSTON CHURCHILL LATE HOUR TORO	28.-
DAVIDOFF WINSTON CHURCHILL ROBUSTO	24.-
DAVIDOFF YAMASÁ PIRAMIDE	32.-
LA AURORA FERNANDO LEON PREFERIDO	10.-
ZINO PLATINUM Z-CLASS 550R	14.-
COHIBA ROBUSTO	37.-
HOYO DE MONTERREY EPICURE NO 2	18.-
MONTECRISTO NO 2	23.-
PARTAGAS SERIE D4 NO 4	19.-
ROMEO Y JULIETA WIDE CHURCHILL	20.-
UPMANN HALF CORONA	7.-





MeT

WINTER
ROOFTOP
LOUNGE

WEDNESDAY TO SATURDAY / 4:00 PM – MIDNIGHT

SUNDAY / 2:00 PM – 11.00 PM

Our prices are in CHF and include VAT of 8.1%

START EACH DAY WITH A SMILE AND END IT WITH A GIN & TONIC

GINS



<p>Hendrick's, Scotland 41.4% Unique and balanced flavors, coming from the Bulgarian rose, and Holland cucumber</p>	20.-	245.-	<p>Plymouth Navy Strength, Great Britain 57% Powerful and suave, composed out of Iris roots and green cardamom</p>	24.-	310.-
<p>Hendrick's Orbium, Scotland 43.4% Intense flavor, elaborated from quinine, absinthe and blue lotus</p>	22.-	270.-	<p>Bulldog, Great Britain 40% Exotic, mixing botanic like The eye of Dragon and poppy seeds</p>	22.-	270.-
<p>Hendrick's Lunar, Scotland 43.4% Spices, cardamom and black pepper</p>	22.-	270.-	<p>Tanqueray n°10, Great Britain 47.3% Fresh and intense with notes of white grapefruit, oranges and lime</p>	22.-	280.-
<p>Botanist, Scotland 46% Sophisticated, assembly of local plants like red clover and aquatic mint</p>	22.-	270.-	<p>Tanqueray Flor de Sevilla, Great Britain 41.3% Bittersweet aromas with intense notes of orange marmelade and mandarins</p>	20.-	245.-
<p>Crocodile Gin Del Professore, Italy 40% Typical "Bathtub" recipe with sweet notes, citruses and allspice flavors</p>	22.-	270.-	<p>Dodd's, Great Britain 49.9% Elegant, smooth and certified organic, made of honey and raspberry leaves</p>	24.-	210.-*
<p>Le Gin de Christian Drouin, France 42% Norman gin with fruity notes of apples and spices, almond and cinnamon</p>	22.-	270.-	<p>The London n°1, Great Britain 40% Soft and subtle, allying acacia bark, licorice and gardenia flowers</p>	24.-	310.-
<p>Citadelle Réserve, France 45.2% Intense and refined, aged 6 months in oak barrels of cognac, subtle notes of vanilla and santal wood</p>	24.-	310.-	<p>Sipsmith, Great Britain 41.6% Floral, international flavors like Chinese cassia and Bulgarian coriander</p>	24.-	310.-
<p>Opihr Oriental Spiced, Great Britain 42.5% A spicy trip in company of cubed pepper, cumin and coriander</p>	22.-	270.-	<p>Amuerte Coca Leaf Gin, Belgium 43% Exotic experience mixing some Coca leaf, papaya and tomato</p>	32.-	380.-



Ginune Strawberry, Switzerland 40%
Tasty, balanced, fruity and herbaceous with strawberries and alpine herbs

22.- 270.-

Studer Gold, Switzerland 40%
Refined aromas of citrus and juniper ennobled with 22-carat gold flakes

24.- 295.-

Gin des Mamies, Geneviève, Suisse 40%
Round and balanced with intense notes of cardamom and juniper

20.- 245.-

Knut Hansen Germany 47%
Structured scents combining ripe apple, cucumber and basil

26.- 240.-*

Boar Blackforest, Germany 43%
Recette unique à la truffe de la Forêt Noire aux saveurs rondes et herbacées

32.- 270.-*

Monkey 47 Allemagne 47%
Unique recipe with Black Forest truffle, round and herbaceous flavors

26.- 240.-*

Mare, Spain 42.7%
Mediterranean perfumes with a delicate note of olive taste, thyme and Rosemary

24.- 295.-

Sharish Blue Magic, Portugal 40%
Balanced and fruity, composed of Bourbon vanilla, lemon verbena and blue pea

26.- 240.- *

Roku, Japon 43%
Complex and vegetal, combining sencha tea, sansho pepper, yuzu zest and flowers of cherry tree

22.- 270.-

Scapegrace Black, New Zealand 41.6%
Fruity and gourmet mix of pineapple, saffron blue peas and sweet potato

24.- 295.-

Ceder's Crisp, Sweden (alcohol free)
Refreshing and balanced with subtle notes of citrus and cucumber

10.- 99.- *

Tonics

With a gin 4.-
Tonic only 6.-

Swiss Mountain Dry, Switzerland

Dry and sturdy, character finely reinforced by laurel flower and absinthe

Swiss Mountain Rosemary, Switzerland

Mediterranean and aromatized, with natural aromas of Spanish and Moroccan rosemary

Swiss Mountain Ginger & Lemongrass, Switzerland

Exoticism and freshness, with natural aromas of ginger and Indian citronella

Fever Tree Mediterranean, Great Britain

Light and floral, with essential oils of fruits, flowers and herbs from the Mediterranean region

Fever Tree Indian, Great Britain

Tonic and refreshing, with a quinine base from Congo's forest and bitter oranges from Africa

Garnishes

Lemon, lime, grapefruit, orange, red fruits, ginger, mint, cucumber, rosemary, thyme, curry, cinnamon, pepper, cloves, juniper berry, coriander, nutmeg, paradise seed, tonka nut, star anise

GLASS: 4cL

BOTTLE: 70cL / 50cL*

TONIC: 20cL

COCKTAILS

Winter Classics

Spice Pear | 26.-

Aperol, Hennessy cognac, pear juice, cinnamon, Laurent-Perrier champagne

Blue Magic | 22.-

Vodka Below 42, peach liquor, blue Curaçao, lemon juice, Sprite, silver powder

Chocolate Espresso Martini | 24.-

Vodka Below 42, chocolate Mozart liquor, Kahlua, vanilla sirup



Winter Hot selection

Hot Wine | 12.-

Homemade hot wine with spices

Groggy | 24.-

Rum Appleton 12 years, honey, lemon juice and orange, cinnamon, spices – *served hot*

Apple Sky | 22.-

Jim Beam whisky, homemade spiced apple juice – *served hot*

Sweet time | 24.-

Chocolate/coffee Baileys, Patron XO cafe liquor, whipped cream – *served hot*

Mocktails (*sans alcool*)

Holly Berry | 16.-

Cranberry, blood orange, cinnamon, spices, pomme grenade

Pomme d'Amour | 16.-

Spiced Swiss apple juice - *served hot*

The Hot tea | 16.-

Red fruits herbal tea & bigarreau cherries - *served hot*

Hot grape | 12.-

Grape juice, cardamom, cinnamon, lemon – *served hot*

Signatures | 24.-

Clementine's Kiss

Mezcal, Cointreau, lime juice, clementine juice

Cherry Mule

Gin Bombay sapphire, St Germain liquor, lemon juice, maraschino cherry

Madeleine

Amaretto, Cointreau, pineapple juice, pistachio

Salted Caramel Old Fashioned

Bulleit bourbon, salty caramel sirup, amaro nardini, angostura bitter, Guerande's salt, orange zest

Rum Pom Pom Pom

Appleton rum, homemade apple juice, Clos des Lunes white wine, lemon juice, cinnamon, orange

Pisco Fever

Pisco, Cointreau, lemon juice, Cointreau, watermelon sirup, egg white



WHITE WINES

Chasselas	glass 1dL	10.-
Domaine des Balisiers	Bottle	52.-
Genève 2021		
Chardonnay	glass 1dL	15.-
Domaine Fernand Cina	Bottle	65.-
Valais 2022		
Sancerre	glass 1dL	17.-
Maison Jolivet	Bottle	80.-
Loire 2022		
Chablis Per Aspera	glass 1dL	15.-
Domaine Charly Nicolle	Bottle	65.-
Bourgogne 2022		
Les Pagodes de Cos Blanc	Bottle	135.-
Château Cos D'Estournel		
Bordeaux 2019		
Flor de Muga	Bottle	105.-
Domaine Muga		
Espagne 2018		

VINS ROUGES

Dame Noire	glass 1dL	11.-
Domaine des Balisiers	Bottle	56.-
Genève 2020		
Pinot Noir	glass 1dL	15.-
Domaine Fernand Cina	Bottle	65.-
Valais 2020		
Les Brûleries de Beychevelle	glass 1dL	17.-
Saint-Julien	Bottle	80.-
Bordeaux 2019		
Bourgogne Vieilles Vignes	glass 1dL	13.-
Domaine de Rochelin	Bottle	60.-
Bourgogne 2020		
Les Pagodes de Cos	Bottle	135.-
Château Cos D'Estournel		
Bordeaux 2014		
Reserva Selección Especial	Bottle	105.-
Domaine Muga		
Espagne 2016		

ROSÉ WINES

The Pale	glass 1dL	10.-	Château Font Du Broc	Bottle	57.-
IGP du Var	Bottle	55.-	Côtes de Provence	Magnum	105.-
M-G Grande Cuvée	Bottle	57.-	Peyrassol Les Commandeurs	glass 1dL	14.-
Côtes de Provence	Magnum	120.-	Côtes de Provence	Bottle	67.-
				Magnum	132.-

WINTER TAPAS



THE CHEF SIGNATURES ' _____

Marrow bones - 3 pieces

Shallots dusted & served with GRTA toasts
Caviar Baeri Suisse supplement

Oven roasted Vacherin Mont d'Or - Maison Bruand

Small potatoes & country bread 🌿

Revisited Flammkuchen

Potatoes cream & smoked raclette cheese,
onions/bacon chutney, pepper crackers

Rösti Fries 🌿

Potatoes from Jatón-Gavillet
Ponzu/truffle sauce

THE HOT CORNER _____

Beef & gruyere cheese mini burgers - 4 pieces

Tomatoes, pickles, sucrine lettuce

Veggie mini burgers - 4 pieces 🌿

Veggie galette & sundried tomatoes

The shrimp Dim Sum from Maison Choisy

6 pieces – Roasted garlic & chilli oil sauce

22.-

10.-

39.-

19.-

19.-

28. -

25.-

25.-

THE STARTERS _____

Scottish smoked salmon heart

Crunchy vegetables, lime vinaigrette
& shiso

Tuna Tataki Rossini style - 5 pieces

Semi-cooked tuna served cold
& pan-fried foie gras, teriyaki/dashi sauce

Shrimp crispy balls - 4 pieces

Avocado, black lemon & ginger

Duck foie gras semi-cooked & toasts

Nori, smoked féra whitefish, shiso
& mango/kimchi chutney

OUR CLASSICS _____

Oyster Fine de clair n°3

The unit

6 oysters

Our flavors:

Plain served with shallots & wine vinegar pearls on the side

or

Topped with cucumber, fried shallots & Thai vinaigrette

Charcuterie selection

Condiments & GRTA brad

Cheese selection from La Maison 🌿

Nuts & GRTA Bread

24.-

22.-

20.-

24.-

5.50.-

30.-

26.-

24.-

PROVENANCES: MARROW BONE/BEEF - Switzerland | TRUFFLE - France | SALMON - Scotland | OYSTERS - France |
DUCK FOIE GRAS - France | BEEF - Switzerland | PORK - Switzerland

🌿 Vegetarian options



SWEET TAPAS _____

The MET Cookie

Warm cookie, salted butter caramel, hazelnut & vanilla ice cream

15.-

Cake pop - 2 pieces

Gingerbread & citrus

15.-

Chocolate Fondue

Swiss milk chocolate 35%, fresh fruits, biscuits & marshmallow

20.-

Gourmet cocktail

Selection of 6 mignardises
& signature cocktail: the Chocolate Espresso Martini

30.-



CHAMPAGNES

Laurent-Perrier
La Cuvée Brut



Glass 1dL	21.-
Pool 1.5dL	25.-
Bottle	130.-
Magnum	245.-
Jeroboam	510.-

Laurent-Perrier
Cuvée Rosé

Glass 1dL	25.-
Pool 1.5dL	29.-
Bottle	175.-
Magnum	345.-

Laurent-Perrier
Alexandra 2004
Grande Cuvée Rosé

Bottle	420.-
Magnum	950.-

Laurent-Perrier
Ultra Brut

Bottle	180.-
--------	-------

Ruinart
Blanc de Blancs

Bottle	235.-
--------	-------

Laurent-Perrier
Grand Siècle

Bottle	315.-
Magnum	650.-

Dom Pérignon
2012

Bottle	450.-
Magnum	920.-

Laurent-Perrier
Blanc de blancs
Brut nature

Bottle	175.-
--------	-------

Louis Roederer
Cuvée Cristal
2002

Bottle	520.-
--------	-------

Mumm
Cuvée René Lalou
1998

Bottle	350.-
--------	-------

BOTTLE 75CL | MAGNUM 1,5L | JÉROBOAM 3L

APERITIFS (5cL)

Lillet Blanc ou Rosé 17%	12.-
--------------------------	------

Martini Blanc ou Rouge 15%	12.-
----------------------------	------

Suze 20%	12.-
----------	------

Campari 25%	12.-
-------------	------

Aperol 11%	12.-
------------	------

Pastis 51 45%	12.-
---------------	------

BEERS

Calvinus blond 33cl	12.-
---------------------	------

Erdinger white 33cl	12.-
---------------------	------

Corona 33cL	9.-
-------------	-----

Heineken 33cL	9.-
---------------	-----

Feldschlösschen 33cL	8.-
----------------------	-----

Sans alcool

SPIRITS

VODKAS

	4cL	Bottle
Below 42 40%	20.-	160.-
Grey Goose 40%	22.-	210.-
Philtre 40%	24.-	250.-

TEQUILAS

Patrón Silver 40%	23.-	260.-
Patrón Añejo 40%	32.-	350.-
Herradura Plata 40%	21.-	230.-
Herradura Reposado 40%	30.-	310.-
Clasae Azul Plata 40%	35.-	410.-
Clase Azul Reposado 40%	55.-	530.-

RHUMS

Bacardi 8 years 40%	20.-	190.-
Bacardi 37.5%	16.-	150.-
La Hechicera 40%	25.-	260.-
Zacapa XO 40%	35.-	420.-

LIQUEURS

Amaretto 28%	14.-	145.-
Limoncello 30%	14.-	135.-
Jägermeister 35%	15.-	210.-
Patrón XO Café 40%	17.-	290.-
Get 27 21%	14.-	140.-
Baileys Chocolate Luxe 17%	14.-	145.-

WHISKIES

	4cL	Bottle
Chivas Regal 18 years 40%	31.-	500.-
J. Walker Black label 40%	21.-	210.-
Talisker 10 years 45.8%	20.-	245.-
Glenfiddich 12 years 40%	22.-	270.-
Glenfiddich Project XX 47%	26.-	350.-
Ballantine's 40%	18.-	160.-
Jack Daniel's 40%	17.-	180.-
Jack Daniel's honey 35%	18.-	170.-
Bulleit 45%	22.-	270.-
Nikka Taketsuru 43%	20.-	245.-

CALVADOS

	4cL	Bottle
Père Magloire XO 40%	49.-	520.-

COGNAC

	4cL	Bottle
Courvoisier VSOP 40%	20.-	210.-
Remy Martin XO 40%	35.-	495.-

Bottle: 70cl / *50cl

	40%
LOUIS XIII	1cl 69.- 2cl 129.- 4cl 250.-
<i>Remy de Martin</i> <small>COGNAC GRANDE CHAMPAGNE</small>	70cL 3900.-

MINERAL WATER

Evian 50cL | 8.-

San Pellegrino 50cL | 8.-

Henniez Bleu 33cL | 6.-

Perrier 33cL | 6.-

JUICES 20cL | 8.-

Tomato

Grape

FRESH JUICES 20cL | 10.-

Orange

Grapefruit

FRUITS NECTARS 20cL | 8.-

Pear

Apricot

Pineapple

Peach

Strawberry

FRUIT BASED DRINKS 20cL | 8.-

Cranberry

Mango mix

SODAS

Coca / Coca Zero 33cL | 8.-

Fanta 33cl | 8.-

Sprite 33cl | 8.-

Red Bull 25cL | 8.-

Ramseier sparkling apple juice 33cL | 10.-

Schweppes Ginger Ale 20cl | 8.-

Fever-Tree Ginger Beer 20cl | 8.-

HOT DRINKS

Coffee | 8.-

Espresso | 8.-

Green tea | 9.-

Black tea | 9.-

Infusion | 9.-

Hot chocolate | 9.-

CIGARS SELECTION

DAVIDOFF WINSTON CHURCHILL LATE HOUR TORO	28.-
DAVIDOFF WINSTON CHURCHILL ROBUSTO	24.-
DAVIDOFF YAMASÁ PIRAMIDE	32.-
LA AURORA FERNANDO LEON PREFERIDO	10.-
ZINO PLATINUM Z-CLASS 550R	14.-
COHIBA ROBUSTO	37.-
HOYO DE MONTERREY EPICURE NO 2	18.-
MONTECRISTO NO 2	23.-
PARTAGAS SERIE D4 NO 4	19.-
ROMEO Y JULIETA WIDE CHURCHILL	20.-
UPMANN HALF CORONA	7.-

