



MeT

WINTER
ROOFTOP
LOUNGE

MARDI AU SAMEDI / 16 HEURES - MINUIT

DIMANCHE / MIDI – 22 HEURES

Tous nos prix sont en CHF et incluent le service et la TVA de 7.7%.

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

GINS



Hendrick's , Écosse 41.4% Saveurs uniques et équilibrées, provenant de la rose de Bulgarie et du concombre de Hollande	20.-	245.-	Opihr Oriental Spiced Angleterre 42.5% Un voyage épicé en compagnie de poivre cubède, de cumin et de coriandre	22.-	270.-
Hendrick's Orbium , Écosse 43.4% Saveurs intenses. Élaboré à partir de quinine, d'absinthe et de lotus bleu	22.-	270.-	Plymouth Navy Strength Angleterre 57% Puissant et suave, composé à partir de racines d'iris et de cardamome verte	24.-	310.-
Hendrick's Lunar , Écosse 43.4% Alliance des notes chaleureuses d'épices, de cardamome et de poivre noir	22.-	270.-	Bulldog Angleterre 40% Exotique, mêlant des botaniques telles que l'oeil du dragon et les pépins de coquelicot	22.-	270.-
Botanist Écosse 46% Sophistiqué. Assemblage de plantes locales comme le trèfle rouge et la menthe aquatique	22.-	270.-	Tanqueray n°10 Angleterre 47.3% Frais et intense aux notes de pamplemousse blanc, d'orange et de citron vert	24.-	310.-
Old Curiosity Winter Gin Écosse 39% Recette gourmande mêlant cannelle, gingembre et cardamome	24.-	210.-*	Tanqueray Flor de Sevilla Angleterre 41.3% Arômes doux-amer aux notes intenses de marmelade d'orange et de mandarine	20.-	245.-
Crocodile Gin Del Professore Italie 40% Recette typée « Bathtub » aux notes sucrées. Parfums d'agrumes et de piment de Jamaïque	22.-	270.-	Dodd's Angleterre 49.9% Élégant, onctueux et certifié bio, composé de miel et de feuilles de framboisier	24.-	210.-*
Le Gin de Christian Drouin France 42% Gin normand aux notes fruitées de pommes et d'épices, composé d'amande et de cannelle	22.-	270.-	The London n°1 Angleterre 40% Doux et subtil, alliant écorces d'accacia, réglisse et fleurs de gardénias	24.-	310.-
Vert de Cœur Carmin France 42% Recette artisanale aux baies de Genévrier fumées au bois d'Hickory, aux figues et à la fève de Tonka	24.-	210.-*	Sipsmith Angleterre 41.6% Foral, saveurs internationales telles que le cassia chinois et la coriandre bulgare	24.-	310.-
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 Sental	24.-	310.-	Amuerte Coca Leaf Gin Belgique 43% Expérience exotique mêlant la feuille de coca, la papaye, la tomate et le fruit du dragon	32.-	380.-



LVX Geneva Dry Gin Suisse 42%	24.-	310.-
Notes florales et épicées, alliant racine d'angélique et fleur de sureau		
Ginuine Strawberry Suisse 40%	22.-	270.-
Savoureux équilibre fruité-herbacé aux fraises suisses et herbes alpines		
Studer Gold Suisse 40%	24.-	295.-
Arômes raffinés d'agrumes et de genévrier anoblis de paillettes d'or 22 carats		
Gin des Mamies, Geneviève Suisse 40%	20.-	245.-
Rond et équilibré aux notes intenses de cardamome et de genièvre		
Knut Hansen Allemagne 47%	26.-	240.-*
Effluves structurées associant la pomme bien mûre, le concombre et le basilic		
Boar Blackforest Allemagne 43%	32.-	270.-*
Recette unique à la truffe de la Forêt Noire aux saveurs rondes et herbacées		
Monkey 47 Allemagne 47%	26.-	240.-*
Saveurs exquises et boisées de la Forêt Noire telles que l'airelle rouge et l'épicéa		
Mare , Espagne 42.7%	24.-	295.-
Parfums méditerranéens et herbacés aux subtiles notes d'olive, de thym et de romarin		
Sharish Blue Magic Portugal 40%	26.-	240.- *
Équilibré et fruité, composé de vanille-bourbon, de verveine citronnée et de pois bleu		

Roku , Japon 43%	22.-	270.-
Complexe et végétal, mariant thé sencha, poivre sansho, zeste de yuzu et fleurs de cerisier		
Scapegrace Black Nouvelle-Zélande 41.6%	24.-	295.-
Fruité et gourmand mêlant ananas, safran, baies d'aronia et patate douce		
Ceder's Crisp , Suède (Sans alcool)	10.-	99.- *
Rafraîchissant et équilibré aux notes subtiles d'agrumes et de concombre		

Tonics

Accompagnement 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

Garnitures

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

Spritz Mandarine by Laurent-Perrier | 26.-

Aperol, eau gazeuse, mandarine, champagne Laurent-Perrier

French 75 | 26.-

Gin Hendricks Neptunia, citron, sucre, Champagne Laurent-Perrier

Espress Martini au caramel salé | 22.-

Vodka Absolute vanille, café espresso, Kahlúa, caramel salé



Winter Hot selection

Vin chaud | 12.- *servi chaud*

Vin chaud maison aux épices

Groggy | 16.- *servi chaud*

Rhum brun, miel, citron, orange, cannelle, épices

Campfire | 22.- *servi chaud*

Whiskey Jameson, café, sucre, chocolat blanc, liqueur de cacao, biter chocolat noir, copeaux de chocolat noir, chantilly, chamallow

Bailey coffee | 22.- *servi chaud*

Bailey's chocolat, café, stracciatella de chocolat noir, chantilly

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*

Zébulon | 16.-

Chocolat chaud, chantilly, chamallow, vanille *servi chaud*

Signatures | 24.-

Pink Bramble

Gin Ginuine fraise, crème de mûres, groseilles, citron

Spiced Pie

Vodka Absolute vanille, jus de pommes, jus de poires, cannelle

Madeleine

Amaretto, Cointreau, jus d'ananas, pistache

USA

Bourbon Bulleit Fatwashed au bacon, sirop d'érable, angustura bitter

Caribbean Mudslide

Rhum Appleton, Kahlua, liqueur de Cacao, bitter cacao, citron, ginger beer

Boiler Sour

Tequila Patron silver infusée aux Jalapeños torréfiés, Cointreau, citron vert, sucre d'agave, blanc d'œuf, mix sel piment d'Espelette

Green-ch

Chartreuse verte, Gin des Mamies, sucre, romarin, Maraschino

Vesperoni

Vodka Stolichnaya, Gin Hendricks, Cynar, Vermouth rouge

Apricold

Cognac, Abricotine, Maraschino liqueur, angostura bitter, jus d'abricot

Bourbonheur

Bourbon Bulleit infusé aux dates, sirop de macadamia, angostura bitter

Last Wild

Mezcal Montelobos, infusé aux poivrons, Chartreuse verte, Maraschino, citron vert, ciboulette

VINS BLANCS

Chasselas	verre 1dL	11.-
Domaine des Balisiers	Bouteille	58.-
Genève 2021		

Petite Arvine	verre 1dL	13.-
Domaine Gérald Clavien	Bouteille	76.-
Valais 2020		

Clos des Lunes, Lune d'argent	verre 1dL	11.-
Domaine de Chevalier	Bouteille	58.-
Bordeaux 2019		

Chablis	verre 1dL	16.-
Domaine de L'Enclos	Bouteille	85.-
Bourgogne 2021		

Les Pagodes de Cos Blanc	Bouteille	135.-
2 ^{ème} vin		
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	58.-
Genève 2020		

Pinot Noir, Tête de cuvée	verre 1dL	16.-
Domaine Gérald Clavien	Bouteille	85.-
Valais 2017		

Le C des Carmes de Haut-Brion	verre 1dL	17.-
Pessac-Leognan,	Bouteille	90.-
Bordeaux 2017		

Ladoix	verre 1dL	16.-
Domaine Nudant	Bouteille	85.-
Bourgogne 2019		

Les Pagodes de Cos	Bouteille	135.-
2 ^{ème} vin		
Château Cos D'Estournel		
Bordeaux 2014		

Reserva Seleccion Especial	Bouteille	105.-
Domaine Muga		
Espagne 2016		

VINS ROSÉS

The Pale	verre 1dL	10.-
IGP du Var 2020	Bouteille	55.-

M-G Grande Cuvée	Bouteille	57.-
Côtes de Provence 2020	Magnum	120.-

Blanc de Noir Les Parcelles	Bouteille	55.-
Domaine Villard 2018		

Domaine Ott	Bouteille	110.-
Château de Selle	Magnum	230.-
Côtes de Provence 2020		

WINTER TAPAS



Les huîtres « Negroni » (6pcs/12pcs) Fine de Clair Cancale N°2 Negroni, zeste d'orange, aneth	34/68.-	Crème de pommes de terre rôties œuf parfait, champignons V supplément truffe râpée	20.- +8.-
Chawanmushi, tourteaux œuf de saumon, mayonnaise yuzu & teriyaki	22.-	Cromesquis d'aubergine, ricotta et poivrons	18.-
Saumon fumé polenta frite, sauce yaourt, aneth	18.-	Les frites V Cacio e pepe ou nature	12.-
Le caviar de Prunier Saint-James et blinis	85.-	La raclette nature / (la portion) V Pommes de terre, oignons et cornichons	11.-
Terrine de foie gras de canard chutney de figues, pain d'épices	24.-	La raclette à la truffe noire / (la portion) V Pommes de terre, oignons et cornichons	16.-
La viande séchée des Grisons et condiments	32.-	Les röstis au chèvre / (4 pièces) truffe noire et lard	26.-
Planche de fromages « Maison Bruand » condiments, croûtons	26.-	Croque truffe / (4 pièces) Jambon, gruyère, tartufatta, truffe râpée	26.-
Crèmeux de chou-fleur V Chou-fleur rôti, noisettes torréfiées	18.-	Les mini burgers / (4 pièces) bœuf & gruyère Tomates, mallossol, sucrine	32.-
		Les mini burgers végétariens / (4 pièces) V Humus, avocat, romaine	26.-



Les tapas sucrées _____

La fondue au chocolat 15.-
banane, mandarine, ananas & marshmallow

Le cookie du MET 15.-
caramel, noisette, glace vanille

La Crêpe Suzette 18.-
flambée au Grand Marnier

Les givrés du MET 18.-



CHAMPAGNES

Laurent-Perrier
La Cuvée



Flûte 1dL 21.-
Piscine 1.5dL 25.-
Bouteille 130.-
Magnum 245.-
Jéroboam 510.-
Mathusalem 1'100.-

Laurent-Perrier
Cuvée Rosé

Flûte 1dL 25.-
Piscine 1.5dL 32.-
Bouteille 175.-
Magnum 480.-

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
2008

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 | MATHUSALEM 6L

APÉRITIFS (5cL)

Lillet Blanc ou Rosé 17% 12.-
Martini Blanc ou Rouge 15% 12.-
Jsotta Rosé 17% 12.-
Belsazar Rosé 17.5% 12.-

Campari 25% 12.-
Aperol 11% 12.-
Suze 20% 12.-
Pastis 51 45% 12.-

BIÈRES

Calvinus 33cL 12.-
Guinness 33cL 12.-
Heineken 33cL 9.-
Feldschlösschen 33cL 8.-
Sans alcool

SPIRITUEUX

VODKAS

	4cL	Bouteille
Stolichnaya 40%	20.-	160.-
Grey Goose 40%	22.-	210.-

TEQUILAS

Patrón Silver 40%	23.-	260.-
Patrón Añejo 40%	32.-	350.-

RHUMS

Havana club 7 ans 40%	18.-	190.-
Bacardi 37.5%	16.-	150.-
La Hechicera 40%	25.-	260.-
Zacapa XO 40%	35.-	420.-
Kuna Davidoff of Geneva Cigar Cask Finish 42%	35.-	420.-
Emperor Deep Blue Pape Clément Finish 40%	35.-	420.-

LIQUEURS

Amaretto 28%	14.-	145.-
Châtaigne 16%	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.-*

Bouteille : 70cl / *50cl

WHISKIES

	4cL	Bouteille
Chivas Regal 18 ans 40%	31.-	500.-
J. Walker Black label 40%	21.-	210.-
Lagavulin 16 ans 43%	21.-	230.-
Macallan 18 ans 43%	39.-	520.-
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.-

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

EAUX MINÉRALES

Evian 50cL | 8.-

San Pellegrino 50cL | 8.-

Henniez Bleu 33cL | 6.-

Perrier 33cL | 6.-

JUS DE FRUITS 20cL | 8.-

Tomate

Raisin

JUS FRAIS 20cL | 10.-

Orange

Orange sanguine

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.-

THÉS GLACÉS 33cL | 8.-

Myrtille et fleur de sureau

Menthe et fruits rouges

BOISSONS CHAUDES

Thé d'hiver aux épices | 10.-

Thé vert | 9.-

Thé noir | 9.-

Infusion | 9.-

Café | 8.-

Expresso | 8.-

Chocolat chaud | 9.-