

signatures / 21

Ombra Spritz

Amaro, cassis, citron vert, Ottolenghi Pét-Nat / *Amaro, blackcurrant, lime, Ottolenghi Pét-Nat*

Marguerite

Domaine des Hautes Glaces Vulson, verjus, sirop d'Hawaij pimenté

Domaine des Hautes Glaces Vulson, verjuice, spiced Hawaii syrup

Negronhi

Gin Botanist, Campari, vermouth blanc, basilic et Pamplemousse

The Botanist Gin, Campari, white vermouth, basil and grapefruit

Pistacchio Martini

Rhum infusé à la pistache, génépi, cacao blanc, crème / *Pistachio-infused rum, génépi, white chocolate, cream*

Golden Whisper

Tio Pepe, mélange de rhums, abricot, cardamome, mousse de prosecco, citron noir

Tio Pepe, blend of rums, apricot, cardamom, prosecco foam, black lemon

Old fashioned

Domaine des Hautes Glaces Indigène, sirop pignon de cèdre et orge maltée

Domaine des Hautes Glaces Indigène, cedar nut and malted barley syrup

Fennelini

Gin infusé à l'huile d'olive, Skinos, cordial de graines de fenouil / *Olive oil-infused gin, Skinos, fennel seed cordial*

low abv / 12

Nébuleuse Alternative

Bière légère / *Light beer (2.5%)*

Cidre Dr Gab's

Apple Cider (4,5 %)

abv 0.0% / 16

OttO%

Gin sans alcool, infusion de pamplemousse, verjus, sirop de sumac, CO₂

Alcohol-free gin, grapefruit infusion, verjus, sumac syrup, CO₂

CosmO%

Cranberry, camomille, infusion et oléo d'orange, fleur d'oranger

Cranberry, chamomile, infusion with orange oil, orange blossom

Roots & Tonic

Botivo, betterave fumée, romarin, tonic provençale / *Botivo, smoked beetroot, rosemary, provençal tonic*

accords botaniques / 11

Herbarium

Infusion de shiso, acide de pomme verte, concombre, aneth / *Shiso infusion, green apple acid, cucumber, dill*

Solis

Thé de Rooibos, pomme, sirop de piment cascabel, Co₂ / *Rooibos tea, apple, cascabel chili syrup, CO₂*

Pyrus

Infusion d'anis vert, poire clarifiée et mélisse / *Green anise infusion, clarified pear, lemon balm*

Les cocktails classiques sont disponibles sur demande

Classic cocktails available upon request

vin au verre / by the glass

pétillant / sparkling

- Ottolenghi Pét-Nat, Brand Bros, Pfalz, Allemagne 2025 / 13
- Laurent-Perrier, Brut La Cuvée / 29
- Billecart-Salmon, La Réserve / 33
- Henri Giraud, Perpétuelle Réserve 90-20, Édition Mandarin Oriental / 65
- Laurent-Perrier, Brut Grand Siècle N°25 / 59
- Laurent Perrier, Brut Cuvée Rosé / 31

blanc / white

- Ottolenghi White, Brand Bros, Pfalz, Allemagne 2024 / 13
- Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, Le Prieuré, Domaine Aurélien Verdet, France 2023 / 21
- Sauvignon Blanc, Domaine des Pendus, Suisse 2024 / 17
- Côtes du Rhône, Réserve, Château Mont-Redon, France 2024 / 14
- Château Haut-Selve, France 2023 / 15
- Domaine Bec d'Or, Viogner Grand Cru, En Crochet, Suisse 2024 / 17

rouge / red

- Ottolenghi Red, Brand Bros, Pfalz, Allemagne 2025 / 13
- Savigny-lès-Beaune, Domaine Jean-Marc et Hughes Pavelot, France 2023 / 21
- Gamaret, Domaine des Pendus, Suisse 2023 / 16
- L'Improbable, Château Le Cèdre, France 2024 / 15
- Château Clarke, Baron Edmond de Rothschild, France 2015 / 24

rosé

- Côtes de Provence, Whispering Angel, Château d'Esclans, France 2025 / 19
- Zini Rosé, Andreas Ziniel, Autriche 2024 / 12

non-alcoholic sparkling wine

- French Bloom / 20
- French Bloom, Rosé / 21

bières 33cl / beer

- La Nébuleuse Zepp' Craft Lager / 12
- La Nébuleuse Moonshine Blanche / 12
- La Nébuleuse Double oat IPA / 12
- La Nébuleuse Diversion sans alcool / 12

eaux minérales 75cl / water

- Valser plate / 12
- Valser pétillante / 12

softs

- Swiss Mountain Tonic Water 20cl / 10
- Swiss Mountain Ginger Ale 20cl / 10
- Swiss Mountain Ginger Beer 20cl / 10
- Kombucha Archipel aux feuilles de clémentine 33cl / 10
- Kombucha Archipel aux feuilles de figuier 33cl / 10
- Kombucha Archipel aux feuilles de cassis 33cl / 10
- Jus de carotte, carrot juice 20cl / 15
- Jus vert, green juice 20cl / 15