

le Bar ROC



Follow us on  

Share your moment !
#hotelderougemont

**DRINKS
&
SNACKING**

Cocktails Signatures

Amaretto sour 15CL 18.-
Disaronno, thé, cassis, citron, cassis
Disaronno, tea, blackcurrant, lime

Marchairuz 15CL 18.-
Tequila, bergamote, citron, kiwi, pomme
Tequila, Bergamot, lemon, kiwi, apple

Givrine 15CL 18.-
Rhum, Campari, tonka, fruits rouges, bitter
Rhum, Campari, Tonka, red fruits, bitter

Mosses 15CL 18.-
Gin, pomme, passion, sureau, thym
Gin, apple, passion fruit, elderberry, thyme

Aiguillon 15CL 18.-
Bourbon, benedictine, Chambord, bitter chocolat, érable
Bourbon, Beenedictine, Chambord, chocolate bitter, mapple

Demandez à votre barman ce qu'il a imaginé pour vous
Ask your barman what he created for you

Cocktails Classiques

Aperol Spritz 20CL 12.-
Hugo 20CL 15.-
Bloody Mary 15CL 15.-

15CL
15CL
Dry Martini 12CL 15.-
Presidente 12CL 15.-
Red Lion 12CL 15.-
Mojito 15CL 15

Cocktails sans alcool

Mollendruz 15CL 10.-
Fraise, vanille, citron vert, ginger beer
Strawberry, vanilla, lime, ginger beer

La Videmanette 15CL 10.-
Citron vert, menthe, sucre de canne, jus de pomme, sirop de caramel
Lime, mint, sugar, apple juice, caramel syrup

Infusions en feuille

Verveine 6.-
Verbena

Camomille 6.-
Camomille

Menthe fraîche 6.-
Fresh mint

Thés/ Infusions Dammann Frères

English Breakfast 6.-
Black tea

Earl Grey 6.-
Black tea

Jasmin
Green tea

Tisane Tilleul 6.-
Lime Blossom herbal tea

Tisane Menthe Poivrée 6.-
Peppermint herbal tea

Rooibos Citrus 6.-
Citrus

Cafés

Expresso, café et décaféiné 4.-

Double expresso 5.-

Cappuccino, late macchiato 6.-

Chocolat chaud 6.-

Café liqueur 15.-

Boissons soft & Bières

Côté cave

VINS ROUGES

SUISSE

Baiocco | 2016 75cl 56.-
Brivio | MER

Le Setin | 2017 45.-
Domaine de Penloup | PN, GAM, GAR

AOC Genève - Garanoir | 2016 63.-
Domaine Pellegrin | GAR

FRANCE – CÔTES DU RHÔNE

IGP Collines Rhodaniennes | 2015 53.-
Domaine Faury | SYR

Gigondas | 2015 64.-
Domaine de Piaugier | SYR, GRE, MOU

Crozes-Hermitage | 2015 69.-
Domaine Belle | SYR

FRANCE – BOURGOGNE

Mercurey « Vieilles Vignes » | 2016 69.-
Domaine Ninot | PN

FRANCE – BORDEAUX

Demoiselle de Sociando-Mallet | 2016 62.-
Haut-Médoc | MER, CAS

Pavillon de Léoville-Poyferré | 2014 84.-
St-Julien | CAS, MER, PV

Château Seguin | 2014 90.-
Pessac-Léognan | CAS, MER

Petit Figeac | 2014 110.-
St Emilion | CAF, CAS, MER

ITALIE

Amarone della Valpolicella 2015 82.-
Farina Cor, Ron

NOS JUS DE FRUITS

Maison Opaline 25cl 6.-
Pommes-betteraves, poire-verveine, abricot
3 apples, pear-verbena, apricot

EAUX MINÉRALES

Eau de Rougemont 75cl 6.-
Plate ou pétillante

Evian 50cl 6.-
San Pellegrino 50cl 6.-

FEVER TREE TONIC

Classic Tonic Water 20cl 6.-
Méditerranéan Tonic 20cl 6.-
Ginger Beer 20cl 6.-
Ginger Ale

SODAS

Coca-Cola, Zéro, Sprite, Fanta, Tonic,
Ginger-Ale, Bitter Lemon, Ramseier... 33cl 6.-
San Bitter 10cl 6.-
Rivella Rouge et Bleu 33cl 6.-
Perrier 33cl 6.-

BIÈRES

Nos bières pression | *Draft Beer*
Heineken blonde 4,8% 25cl 4.50
50cl 7.-

Nos bières en bouteille | *Bottle Beer*
Erdinger 5.3% 50cl 8.50
Erdinger free-alcohol 33cl 7.-

Nos bières artisanales en bouteille Docteur Gabs

Pepite (blonde) 4.8% 33cl 7.-
Houleuse (blanche) 5% 33cl 7.-

Apéritifs

LES CLASSIQUES

Martini, Antica Formula 5cl 9.-

Lillet (rouge, rosé, blanc) 5cl 9.-

Bitter Campari, Aperol 5cl 9.-

Ricard, Pastis 51 5cl 7.-

PORTO & SHERRY

Sandeman White 5cl 9.-

Sandeman Rouge Fine Tawny 5cl 12.-

BITTERS

Ramazzotti, Fernet Branca 5cl 9.-

Alambic

VODKA

Absolut Suède	4CL	12.-
Belvedere Pologne	4CL	12.-
Grey Goose France	4CL	15.-

RHUM

The Kraken black rum États-Unis	4CL	12.-
Diplomatico Reserva Exclusiva 12 ans Venezuela	4CL	18.-
Millonario XO Perou	4CL	18.-
Ryoma 7 ans Japon	4CL	28.-
Zaccapa 23 Sistema Solera Guatemala	4CL	30.-

GIN

Bombay Sapphire Angleterre	4CL	12.-
Tanqueray Angleterre	4CL	15.-
Brocksmans Angleterre	4CL	18.-
Hendrick's Ecosse	4CL	15.-
Generous France	4CL	16.-
Gin Mare Espagne	4CL	19.-

TEQUILA

Don Julio Blanco Mexique	4CL	15.-
-----------------------------	-----	------

SCOTCH MALT WHISKY

Lagavulin, 16 ans	4CL	20.-
Jura, 16 ans	4CL	25.-
Caol ila	4CL	18.-

Notre carte des vins :

CHAMPAGNES

Dom Pérignon Epernay Vintage 2004	75cl	260.-
Maison Krug Reims Krug Brut Grande Cuvée		280.-
Perrier-Jouët Epernay Belle Epoque 2006		300.-
Louis Roederer Reims Cristal Brut 2006		350.-

VINS BLANCS

SUISSE

Petite Arvine 2016 Murmure Vogelvin PA	55.-
Pellegrin Blanc 2016 Domaine Pellegrin PAX	44.-

FRANCE – BOURGOGNE

Chablis 1 ^{er} Cru « Montée de Tonnerre » 2014 La Chablisienne CHY	69.-
Corton-Charlemagne Grand Cru 2012 Domaine de la Vougeraie CHY	320.-

FRANCE – AUTRES REGIONS

Muscadet Sèvre-et-Maine sur Lie 2016 Domaine Pierre Luneau-Papin MB	46.-
Entre-Deux-Mers 2016 Château Haut-Pougnan SB, SEM	44.-
IGP Côtes Catalanes « iglesia Vella » 2014 Domaine le Roc des Anges GG	90.-

SUISSE

La Côte, Rosé de Gamay 2017 La Côte, Domaine de la Doye GMY	36.-
Œil de Perdrix 2016 Château d'Auvernier PN	48.-

Vins & Champagnes

Nous vous proposons une large sélection de vins au verre.

	10CL	75CL
CHAMPAGNES & BULLES		
Prosecco DOC Extra Dry Bacio della Luna 12cl	10.-	47.-
Jacquart Champagne Brut Mosaique 12cl	18.-	90.-
Jacquart Champagne Rosé Mosaique		95.-
VINS ROSÉS		
Les Frères Dutruy Founex La Côte, Domaine de la Doye GMY 2016	6.-	32.-
VINS BLANCS		
La Côte, Pinot Blanc 2016 Frères Dutruy, Domaine de la Treille PB	8.-	45.-
Peau de Vache 2014 Maison du Moulin CHA, CHY, PB	10.-	47.-
Lune Blanche 2017 Frères Dubois RIE, GEW, SYL, CHA	12.-	60.-
Alsace Grand Cru Schlossberg 2014 Jean Pierre Pellegrin PAU, PB, PG	15.-	95.-
VINS ROUGES		
La Côte, Pinot Noire 2016 Frères Dutruy, Domaine de la Treille PN	10.-	51.-
Le Setin 2017 Domaine de Penloup PN, GAM, GAR	7.-	45.-
Baiocco 2015 Guido Brivio MER	9.-	56.-
Lune Noire 2016 Frères Dubois GAM, GAR, CAF, MER	12.-	60.-
Amarone della Valpolicella 2015 Farina COR, RON	14.-	85.-

SCOTCH BLENDED WHISKY

Chivas Regal 12 ans	4CL	18.-
Chivas Regal 18 ans	4CL	20.-
Chivas Royal Salute 21 ans	4CL	25.-
Johnnie Walker Blue Label	4CL	25.-

BOURBON

Jack Daniel's	4CL	12.-
Russel's Reserve 10 ans	4CL	15.-

WHISKY DU MONDE

Jameson Whiskey	4CL	12.-
Canadian Club	4CL	15.-
Nikka Blended 12 ans	4CL	25.-

Digestifs

CALVADOS

Morin Père & Fils	4CL	15.-
-------------------	-----	------

EAUX DE VIE

Williamine, Abricotine, Mirabelle Marc de Dôle	4CL	12.-
Vieille Prune Morin	4CL	15.-
Grappa di Moscato Bianco	4CL	10.-
Grappa di Brunello Barique	4CL	12.-

LIQUEURS

Bailey's, Limoncello, Grand Marnier, Cointreau, Get 27, Jägermeister Chartreuse, Chambord, Benedictine	4CL	12.-
--	-----	------

COGNACS

Martel VS, Hennessy VS	4CL	22.-
Martel Cordon Bleu, Hennessy XO Deau XO	4CL	35.-

COGNAC DE LÉGENDE

Louis XIII – Rémy Martin	2CL 4CL	120.- 240.-
--------------------------	------------	----------------

Ouvert tous les jours de 12h00 à 22h00

Le Snacking

Petite Verdure Green salad	8.-
L'endive mêlée aux légumes croquants huile noisette Endive and crispy vegetables nut oil	16.-
Soupe du jour bol de pain brisures de noix Daily soup bowl of bread nuts	16.-
ROC BURGER raclette d'alpage compotée d'oignons frites raclette cheese onions chutney fries	26.-
CLUB SANDWICH traditionnel avec ou sans bacon frites Chicken, with or without bacon fries	26.-
BAGELS saumon fumé crème double de la Gruyère relevé au raifort smoked salmon double cream of Gruyère with horseradish	26.-
JAMBON BEURRE Jambon de la Borne beurre moutarde Ham from la Borne mustard butter	22.-
Planchette de viande bœuf séchée, coupée finement Selection of thinly cut meat and dried at Lauenen	36.-
Planchette mixte de Salaisons et fromages Selection of dried meat and Alp cheeses	34.-
Planchette de Salaisons – Jambon cru, viande séchée, lard sec, saucisson sec Selection of local mixed dried and cured meat	32.-
Les Perches Suisses, meunières, pommes frites, sauce tartare et petite verdure Swiss Perch, meunière with French fries, green salad and tartare sauce	44.-
Spaghetti bolognaise Spaghetti Bolognaise	24.-
Spaghetti pesto Pesto spaghetti	22.-
Tartare de bœuf traditionnel aux aromates Traditional beef tartar with herbs	120g – 26.- 180g – 36.-

Nos tartares sont accompagnés de:

Pommes frites, petite verdure, toasts
French fries, green salad, toasts

Les Desserts

Crème brûlée au parfum de foin d'alpage <i>Lightly hay flavoured crème brûlée</i>	14.-
Poire Belle Hélène, sphère chocolatée, amande et chocolat chaud <i>Pear and chocolate, almond crumble and hot chocolate</i>	16.-
Ananas confit, poivre Sichuan, tartare vanillé, espuma pinacolada <i>Candied pineapple, Sichuan pepper, vanilla tartare and pinacolada espuma</i>	16.-
Fondant chocolat artisanal du village fondant, coulis blanc, sorbet cacao Maison <i>Local chocolate lava cake, white grout and homemade cocoa sorbet</i>	18.-
Feuilles croquantes, crème pralin chocolatée, glace au lait de brebis, éclats mendiants <i>Crispy leaves and chocolate cream, ice cream from Rossinière</i>	14.-
Crème mascarpone aux sirops des jardins des Monts, biscuit imbibé Nepeta et thym	16.-
Assiette de 5 fromages par notre maître fromager Michel Beroud <i>Selection of 5 cheeses from Michel Beroud</i>	16.-
Tomme fleurette – seul ou en partage	22.-
Tomme fleurette truffée – seul ou en partage	28.- 4.-
Douceurs artisanales glacées du Saanenland <i>Sweet artisanal ice-creams from Saanenland</i>	

Les Cocktails Dessert

Le Jamaïcain Expresso, rhum, crème fraîche	13CL	12.-
Amour Expresso, amaretto, crème fraîche	13CL	12.-
Change Expresso, rhum, Dambri, crème fraîche, chocolat	9CL	12.-
Camelot Expresso, Marasquin, vanille	11.5CL	12.-
Dolce Angeres Expresso, chocolat chaud, triple sec, crème fraîche	11.5CL	12.-

Venez également découvrir notre formule déjeuner du
lundi au vendredi, comprenant un plat et un café pour
CHF 22.50