

Alambic

VODKA

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

RHUM

The Kraken black rum, USA	4CL	12.-
Diplomatico Reserva	4CL	18.-
Esclusiva 12 ans, Venezuela		
Millonario XO, Perou	4CL	18.-
Zaccapa, Guatemala	4CL	30.-

GIN

Bombay Sapphire, Angleterre	4CL	12.-
Tanqueray, Angleterre	4CL	15.-
Hendricks, Ecosse	4CL	15.-
Generous, France	4CL	16.-
Gin Mare, Espagne	4CL	19.-
Tequila Don Julio, Mexique	4CL	18.-

SCOTCH MALT WHISKY

Glenlivet 12 ans	4CL	15.-
Glenmorangie Original 10 ans	4CL	15.-
Gragganmore 12 ans	4CL	18.-
Laphroaig 10 ans	4CL	18.-
Talisker 10 ans	4CL	18.-
Dalwhinnie 15 ans	4CL	20.-

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

Russel's Reserve 10 ans	4CL	15.-
-------------------------	-----	------

WHISKY DU MONDE

Crown Royal	4CL	15.-
Canadian Club	4CL	15.-
Swiss Highland Single Malt Ice label	4CL	18.-

le Bar
ROC



Drinks
&
Snacking

Boissons soft & Bières

NOS JUS DE FRUITS

Maison Opaline	25CL	6.-
3 pommes, poire-verveine, abricot		
<i>3 apples, pear-verbena, apricot</i>		

EAUX MINÉRALES

Eau de Rougemont	45CL	4.-
Plate ou pétillante	75CL	6.-
Henniez	1L	8.-
Bleu (plate), verte (pétillante)		

FEVER TREE

Indian Tonic Water	20CL	5.-
Mediterranean Tonic Water	20CL	5.-
Ginger Ale	20CL	6.-
Ginger Beer	20CL	6.-

SODAS

Coca-Cola (Classic, Light, Zéro), Sprite, Fanta, Ramseier, Rivella (rouge, bleu)	33CL	6.-
---	------	-----

Schweppes Tonic, Bitter Lemon	20CL	6.-
----------------------------------	------	-----

San Bitter	10CL	6.-
------------	------	-----

BIÈRES

Nos bières pressions <i>Draft Beer</i>		
Heineken blonde 4,8%	25CL	4.50
Heineken blonde 4,8%	50CL	7.-
Nos bières en bouteilles <i>Bottle Beer</i>		
Erdinger 5.3%	50CL	8.50
Erdinger 5.3%	33CL	7.-
Erdinger free-alcool	33CL	7.-

Nos bières artisanales en bouteilles
Docteur Gabs

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

Prix avec service et TVA inclus.

Cocktails Signatures

Summer Sour	15CL	15.-
Vodka, Amaretto, jus de pomme, sucre, cannelle		
<i>Vodka, Amaretto, apple juice, sugar, cinnamon</i>		

Swiss Mule	15CL	15.-
Gin, ginger beer, citron vert		
<i>Gin, ginger beer, lime</i>		

Frozen Piña Colada de Rougemont	15CL	15.-
Rhum, jus d'ananas, crème de coco, cannelle et caramel		
<i>Rhum, pineapple juice, coco cream, cinnamon, caramel</i>		

Sex on the Mountain	15CL	15.-
Vodka, Abricotine, jus d'orange, jus de cranberry		
<i>Vodka, Abricotine, orange juice, cranberry</i>		

Mount Julep	15CL	15.-
Whisky, sirop de menthe poivrée, bitters, eau pétillante		
<i>Whisky, peppermint syrup, bitters, soda</i>		

Cocktail du moment	15CL	15.-
Demandez à votre barman ce qu'il a imaginé pour vous		
<i>Ask your barman what he created for you</i>		

Digestifs

CALVADOS Château du Breuil 15 ans	4CL	15.-
--------------------------------------	-----	------

EAUX DE VIE Williamine, Abricotine, Mirabelle, Vieille Prune Marc de Dôle, Grappa di Brunello	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	4CL	35.-

Prix avec service et TVA inclus.

Le Snacking

Quinoa en taboulé, feta, olives et menthe poivrée <i>Quinoa in taboulé, feta cheese, olives and peppermint</i>	18.-
Salade de légumes d'été, thon grillé, dans l'esprit d'une Niçoise <i>Summer vegetables Niçoise salad with grilled tuna</i>	24.-
Pétales de tomates, burrata, huile de basilic <i>Tomatoes, burrata and basilic oil</i>	22.-
Carpaccio de bœuf mariné, tartines de serac de brebis à la menthe <i>Marinated beef carpaccio, sheep's serac bread with mint</i>	19.-
Jambon de montagne, gressin et fraîcheur de melon <i>Raw mountain ham, bread sticks and melon</i>	19.-
Roc Burger, raclette d'alpage et compotée d'oignons rouges <i>Roc Burger, raclette cheese and stewed red onions</i>	28.-
Club sandwich traditionnel avec ou sans bacon <i>Chicken club sandwich, with or without bacon</i>	26.-
Spaghetti, pistou d'épinard et pignons torréfiés <i>Spaghetts, spinach pesto and roasted pine nuts</i>	22.-
Spaghetti, bolognaise <i>Spaghetti, with bolognaise</i>	24.-
Tartare de Bœuf, pommes allumettes et petite verdure <i>Beef Tartare, french fries, salad</i>	120g 28.- 180g 38.-

Servis tous les jours de 12h00 à 22h00

Les perches Suisses, meunières, pommes frites, sauce tartare et petite verdure <i>Swiss perch, meunières, French fries, tartar sauce and small green salad</i>	44.-
Planchette mixte (Salaisons de notre région et fromages d'alpage) <i>Selection of local dried meat and alp cheese</i>	34.-
Planchette de viande séchée et ses pickles <i>Dried meat and its homemade pickles</i>	36.-
Moitié-moitié dans son bol de pain, julienne de viande séchée <i>Moitié-moitié in his bread bowl, julienne of dried meat</i>	22.-
Assiette de 5 fromages affinés au village <i>Assortment of 5 cheeses matured in the village</i>	18.-
<u>Gourmandises</u>	
Crème brûlée Tartelette aux arômes de foin <i>Crème brûlée, tartlet with hay flavours</i>	16.-
La « belle Hélène », Sphère chocolatée crumble amande et chocolat chaud <i>The "Belle Hélène", Chocolate sphere hot chocolate almond crumble</i>	16.-
Meringue crème double Quelques fraises basilic et huile d'olive <i>Double cream meringue A few strawberries, basil and olive oil</i>	16.-
Jeu de texture autour du cacao Sorbet au chocolat du village <i>Texture set around cacao Chocolate sorbet from the village</i>	18.-
Gazpacho glacé, pastèque et melon, menthe poivrée du Jardin des Monts Iced Gazpacho, watermelon and melon, peppermint from the Jardin des Monts	16.-
Les glaces "Mountain Ice Cream" La boule, Douceurs artisanales glacées du Saaneland <i>Mountain Ice cream</i>	4.-

Cocktails Classiques

Aperol Spritz 20CL 12.-
Aperol, Prosecco, eau pétillante, orange
Aperol, Prosecco, soda water, orange

Hugo 20CL 15.-
St Germain, Prosecco, eau pétillante,
menthe
St Germain, Prosecco, soda water, mint

Bloody Mary 15CL 15.-
Vodka, citron, épices, sel de céleri
Vodka, lemon, spices, celery salt

Manhattan 15CL 15.-
Whisky, Vermouth rouge, bitters
Whisky, red vermouth, bitters

Margarita 15CL 15.-
Tequila, Cointreau, citron vert,
"shaké" ou glacé
Tequila, Cointreau, lime, shaken or frozen

Gin Fizz 15CL 15.-
Gin, jus de citron, sucre de canne,
eau pétillante
Gin, lemon juice, canne sugar, soda water

Cocktails sans alcool

Florida 15CL 10.-
Jus d'orange, jus de citron,
sirop de grenadine
Orange juice, lemon juice, grenadine syrup

Night Fever 15CL 10.-
Jus d'ananas, sucre, gingembre, basilic
Pineapple juice, sugar, ginger, basil

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

Prix avec service et TVA inclus.

Infusions en feuille

Verveine, camomille,
menthe fraîche 6.-

Thés/ Infusions Dammann Frères

English Breakfast 6.-
Black tea

Earl Grey 6.-
Black tea

Bali 6.-
Green tea

Jasmin 6.-
Green tea

Tisane Tilleul 6.-
Lime Blossom herbal tea

Tisane Menthe Poivrée 6.-
Peppermint herbal tea

Rooibos Citrus 6.-
Rooibos infusion

Cafés

Espresso, café et décaféiné 4.-

Double espresso 5.-

Cappuccino, latte macchiato 6.-

Chocolat chaud 6.-

Café liqueur 15.-

Apéritifs

LES CLASSIQUES

Martini (Extra dry, Bianco or Rosso) 5CL 9.-

Lillet, Kina l'avion d'or, Cynar 5CL 9.-

Bitter Campari, Aperol 5CL 9.-
Ricard, Pastis 51 5CL 7.-

Porto & Sherry
Sandeman White 5CL 9.-
Sandeman Red 5CL 12.-

Prix avec service et TVA inclus.