

Bar La Maison

Crans Montana



Directeur de Maison : Damien Da Rugna
Maître d'Hôtel : *Cyrellia Guillerand*
Chef de Cuisine : *Tangi Feledyn*

*Tous nos tarifs sont en franc Suisse TVA incluse.
Pour toute allergie demandé a votre serveur les allergènes present.*

VIRGIN COCKTAIL et DETOX BY « LA MAISON »

Virgin Gin Fizz <i>Gin G'nuine, Jus de Citron, Sirop de Canne, Soda Water.</i>	9.-
Virgin Spicy Basil Smash <i>Gin G'nuine, Sirop de Piment, Basilic et Citron.</i>	9.-
Virgin's mojito <i>au choix</i> <i>Passion, Fraise, Framboise, Ananas, Cerise, Classique.</i>	9.-
Virgin Sangria <i>Jus de Raisin, Ananas, Pomme, Orange, Pamplemousse, Cannelle.</i>	8.-
Le putter <i>Jus de Cranberry, Citron Vert, Framboise, Three Cents Cerise.</i>	7.-
Jus detox à Composer <i>Au choix, selon fruits et legumes disponible.</i>	8.-
Thé Glacé du moment	6.-
Kefir de Fruit, Gingembre	6.-
Citronade Maison <i>Citron, Gingembre Menthe.</i>	6.-
Le Golfeur <i>Jus de Pamplemousse, tonic Three Cents Pamplemousse</i>	6.-

Tous nos tarifs sont en franc Suisse TVA incluse.

Pour toute allergie demandé a votre serveur les allergènes present.

COCKTAILS CREATION BY « LA MAISON »

- Spicy Basil Smash** 18.-
Gin Tanqueray, Sirop de Piment, Basilic, Citron, Oeuf.
- Raspberry Limoncello Sour** 18.-
Vodka Suisse Stoli, Limoncello, Cointreau, Framboise, Citron, Oeuf.
- Smoky Red** 15.-
Port charlotte 10 Ans, Cranberry, Citron Vert, Framboise, Three Cents Cerise
- Clase Paloma** 22.-
Clase Azul Plata, Three Cents Pink Grapefruit.
- Tropical Fizz** 15.-
Rhum Havana Club 3, Sarti Rosa, Three Cents Aanas, Passion, Citron.
- Tiramisu Espresso Martini** 18.-
Vodka Stoli, Bailey's, Kahlua, Sucre, Espresso.

CLASSICS COCKTAILS

- Sangria** 12.-
Vin rouge, Cointreau, Fruits de Saison, Cannelle, Vanille.
- Les Spritz,** 12.-
Aperol, Sarti, Limoncello, Campari, St Germain.
- Les Sours** 15.-
Amaretto, Pisco, Whiskey.
- Espresso Martini** 15.-

*Tous nos tarifs sont en franc Suisse TVA incluse.
Pour toute allergie demandé a votre serveur les allergènes present.*

La Bière Pression Suisse

Swiss Draft beer

	3 dl	5 dl
La bière du Boxer blonde (5°)	4,9.-	9.-
Panaché / Bière sirop	5,2.-	9,5.-

Les Bières et Cidre

Beers and Ciders

(33 cl)

Boxer blanche	(5°)	6.-
Coors blonde	(4,3°)	5,5.-
I.P.A	(5,8°)	7.-
Desperados	(5,9°)	6.-
Corona	(4,5°)	6.-
Cidre de Pomme	(6,0°)	7.-

Bière sans Alcool

Alcohol-free beer

(33 cl)

Bière du moment	0.0 %	5.-
-----------------	-------	-----



Les Vins au Verre

Wine by the glass

Les Bulles

10CL

NV **Champagne Laurent Perrier “ La Cuvée “, Brut** 18.-

NV **Prosecco** 8.-

LES BLANCS DU VALAIS ET D'AILLEURS

« Coup de Cœur du Valais »

2023 **Chasselas** « Trace » Cave Le Tambourin 5.-

2023 **Petite Arvine** Grand Métral 8.-

2023 **Mâcon-Davayé** « Les Belouzes » Domaine Cheveau 13.-

LA VIE EN ROSE

2022 « **Triennes Rosé** » Domaine de Triennes 5.-

LES ROUGES DU VALAIS ET D'AILLEURS

« Coup de Cœur du Valais »

2023 **Gamay** « Prélude » Cave le Tambourin 6.-

2022 **Pinot Noir** « Fusio » Jean René Germanier 7.-

2021 **Syrah** « First Flight » Domaine Graeme & Julie Bott 12.-

LA GOURMANDISE

YQUEM « N*3 » Sauternes 25.-

*Edition d'assemblage du **Château d'Yquem** de quatre millésimes différents. Allant de 2011 à 2016 et mis en bouteille en 2017.*

Tous nos tarifs sont en franc Suisse TVA incluse.

Pour toute allergie demandé a votre serveur les allergènes present.

Spiritueux d'Exception

Exceptional spirits

Tequila	1 cl	2 cl	4cl
Clase Azul Plata (40°)			22.-
Clase azul Reposado (40°)		18.-	35.-
Clase Azul Gold (40°)		29.-	56.-
Clase Azul Anejo (40°)		50.-	89.-
Clase Azul Ultra (40°)	55.-	100.-	190.-

Mezcal	2 cl	4cl
Clase Azul Durango (44°)	30.-	59.-
Clase Azul Guerrero (44°)	30.-	59.-

Cognac	1 cl	2 cl	4cl
Louis XIII (40°)	55.-	110.-	210.-

Chartreuse	4cl
V.E.P Jaune (42°)	35.-
V.E.P Verte (54°)	35.-
Reine des Liqueurs(43°)	35.-

Tous nos tarifs sont en franc Suisse TVA incluse.

Pour toute allergie demandé a votre serveur les allergènes present.

Eaux / Water

BE WATER Naturelle / <i>Still</i>	(75 cl)	5.-
BE WATER Pétillante / <i>Sparkling</i>	(75 cl)	5.-
Perrier	(33 cl)	6.-

Boissons / Soft drinks

Coca-cola	(33 cl)	6.-
Coca-cola zero	(33 cl)	6.-
Sprite	(33 cl)	6.-
Fanta	(33 cl)	6.-
Crodino	(17,5 cl)	6.-
San Pellegrino bitter	(10 cl)	6.-
Jus de pomme Ramseier	(33 cl)	6.-
Fever-Tree Indian Tonic	(20 cl)	6.-
Three Cents Tonic	(20 cl)	5.-
Pamplemousse, Cerise, Ananas, Concombre/Basilic		
Three Cents Sparkling Lemonade	(20 cl)	5.-
Fever-Tree Ginger Ale	(20 cl)	6.-
Fever-Tree Ginger Beer	(20 cl)	6.-
Red bull	(25 cl)	6.-
Sirops MONIN	(25 cl)	3.-

Jus, Nectars de Fruits / Jus and fruits nectars (25 cl)

Jus d'Orange frais / <i>Fresh Orange juice</i>		8.-
Jus de Pamplemousse frais / <i>Fresh Grapefruit juice</i>		8.-
Jus de Citron frais / <i>Fresh Lemon juice</i>		5.-
Jus de Tomate / <i>Tomato juice</i>		6.-
Jus de Canneberge / <i>Cranberry juice</i>		6.-
Jus de Pomme / <i>Apple juice</i>		6.-
Nectar de Poire / <i>Pear nectar</i>		6.-
Nectar d'Abricot / <i>Apricot nectar</i>		6.-

Tous nos tarifs sont en franc Suisse TVA incluse.

Pour toute allergie demandé a votre serveur les allergènes present.

Alcools / Alcohols

Apéritifs

Amaro Averna(11°)	4 cl	7.-
Aperol (11°)	4 cl	6.-
Appenzeller(11°)	4 cl	8.-
Campari (23°)	4 cl	8.-
Jsotta Bitter (23°)	4 cl	7.-
Ricard (45°)	4 cl	8.-
Pastis (45°)	4 cl	8.-
Suze (20°)	4 cl	6.-
Martini blanc ou rouge (15°)	4 cl	6.-
Noilly Prat Dry (18°)	4 cl	6.-
Jsotta rouge (23°)	4 cl	6.-
Porto Ramos Pinto blanc/rouge (15°)	4 cl	6.-
Graham's Port Tawny 20ans(20°)	4 cl	15.-
Kir Valaisan	1 dl	7.-



Tous nos tarifs sont en franc Suisse TVA incluse.

Pour toute allergie demandé a votre serveur les allergènes present.

Whisky / whisky

Blended Scotch

J.W. Black Label 12 ans	(40°)	14.-
Chivas Regal 12 ans	(40°)	14.-

Blended Whisky

4 cl

Hibiki Harmony	(43°)	40.-
----------------	-------	------

Single Grain Whisky

4 cl

Nikka Coffey Grain	(45°)	20.-
--------------------	-------	------

Single Malt Scotch

4 cl

Glenfiddich 12 ans	(40°)	14.-
Talisker 10 ans	(45.8°)	15.-
Ardbeg non chill-filtered 10 ans	(46°)	17.-
Port Charlotte 10 ans	(50°)	20.-
Maccallan 12 ans	(40°)	20.-
Lagavulin 16 ans	(43°)	30.-

American Whisky

4 cl

Jack Daniel's	(40°)	9.-
Maker's Mark	(40°)	9.-
Whistle Pig	(50°)	20.-

Irish Whiskey

4 cl

Bushmills Original	(40°)	9.-
--------------------	-------	-----

Tous nos tarifs sont en franc Suisse TVA incluse.

Pour toute allergie demandé a votre serveur les allergènes present.

Spiritueux / spirits

Rhum 4 cl

Havana club 3	(40°)	8.-
Diplomatico Réserve exclusiva 12 ans	(40°)	15.-
Mount Gay Black Barrel	(43°)	18.-
Matusalem Gran Reserva 23 solera	(40°)	25.-

Gin 4 cl

Tanqueray	(43.1°)	10.-
Citadelle	(44°)	14.-
Hendrick's	(41.4°)	14.-
The Botanist	(47°)	14.-
Swiss Ginuine Alpine	(40°)	14.-
Ki No Bi Dry	(45.7°)	20.-
Mare	(42.7°)	20.-
Monkey 47	(47°)	20.-

Vodka 4 cl

Stoli	(40°)	8.-
Belvedere	(40°)	14.-
Polugar Wheat	(38,5°)	12.-
Polugar Barley	(38,5°)	12.-
Polugar Single Malt Rye	(38,5°)	24.-

Cachaça 4 cl

Leblon Do Brazil	(40°)	10.-
------------------	-------	------

Tous nos tarifs sont en franc Suisse TVA incluse.

Pour toute allergie demandé a votre serveur les allergènes present.

Digestifs / Digestives

Cognac	1 cl	2 cl	4 cl
Rémy Martin V.S.O.P. (40°)			18.-
Hennessy X.O (40°)			40.-
Louis XIII (40°)	55.-	110.-	210.-
Absinthe			4 cl
Larusee		(48°)	16.-
Chartreuse			4 cl
Jaune		(43°)	15.-
Verte		(55°)	17.-
Du 9eme Centenaire		(47°)	22.-
Grappa			4 cl
Grappa Levi		(40°)	17.-
Eaux de vie de fruits			4 cl
Calvalais / <i>Apple cider</i> (35°)			11.-
Mirabelle Morand / <i>Yellow Plum</i>		(43°)	14.-
Williamine Morand / <i>Pear</i>		(43°)	14.-
Abricotine Morand / <i>Abricots</i>		(43°)	15.-
Pisco Hermano		(42°)	8.-

Tous nos tarifs sont en franc Suisse TVA incluse.

Pour toute allergie demandé a votre serveur les allergènes present.

Liqueurs / Liquors

4 cl

Génépi des Alpes Morand	(50°)	14.-
Amaretto Disaronno	(28°)	8.-
Baileys	(17°)	7.-
Benedictine	(40°)	9.-
Frangelico	(20°)	7.-
Bols Abricots	(24°)	7.-
Fernet Branca Menta	(28°)	7.-
Fernet Branca	(35°)	7.-
Get 27	(17°)	6.-
Jägermeister	(35°)	7.-
Sambuca oro Borghetti	(38°)	7.-
Kalhua Café	(16°)	7.-
Limoncello di sorrento Villa Massa	(30°)	8.-



Tous nos tarifs sont en franc Suisse TVA incluse.

Pour toute allergie demandé a votre serveur les allergènes present.

Boissons Chaudes

Hot Drinks

Café, expresso, ristretto / <i>coffee, espresso, ristretto</i>	4.-
Café, expresso, ristretto décaféiné / <i>decaffeinated coffee</i>	4.-
Expresso Double / <i>Double Espresso</i>	6.-
Renversé, Macchiato / <i>Coffee with Milk</i>	5.5.-
Cappuccino	6.-
Chocolat chaud / <i>Hot Chocolate</i>	6.-
Latte macchiato / <i>Latte</i>	6.-
Latte macchiato Nutella / <i>Latte</i>	6.-
Café glacé / <i>Iced Coffee</i>	6.-
Latte macchiato glacé / <i>Iced Latte</i>	6.-
Café Viennois / <i>Viennese Coffee</i>	8.-
Chocolat viennois / <i>Viennese Hot Chocolate</i>	8.-
Matcha latte (booster d'énergie) / <i>Matcha Tea Latte</i>	8.-
Chai Latte (relaxant) / <i>Chai Latte Tea</i>	8.-
Irish Coffee / <i>Irish Coffee</i>	15.-
Sup lait vegetal ou sans lactose	1.-



Les Thés de Betjeman and Barton

Teas from Betjeman and Barton

Les Noirs / Black Teas

Royal Breakfast, Finest Earl Grey

6.-

Les Verts / Green Teas

Sencha natural leaf, Jasmin Chung Hao,

6.-

Fumé / Smoked Tea

Lapsang Crocodile

6.-

Thés Fruités / Fruity Teas

7.-

Les Invités :

Thé vert, litchi, jasmin, rose.

Green tea, lychee, jasmin, rose.

Le Thé Noir des Amour :

Fruit de la passion, mangue, ananas, orange, jasmin.

Black tea, passion fruts, mango, pineapple, orange, jasmin.

Tous nos tarifs sont en franc Suisse TVA incluse.

Pour toute allergie demandé a votre serveur les allergènes present.

Thés Gourmands / Gourmet teas

7.-

Tout en douceur : thé noir, rooibos, verveine, amande, poire, frangipane.

Black tea, rooibos, verbena, almond, pear, frangipane.

Il était une fois Noël : thé noir, cannelle, vanille, pomme, amande, gingembre.

Black tea, cinnamon, vanilla, apple, almond, ginger.

Rendez-vous pour le thé : thé noir, datte, noix de pécan, caramel, fleur d'oranger.

Black tea, date, pecan nuts, caramel, orange blossom.

Infusions / Infusions

6.-

Cacao Los Ancones.

Camomille / chamomile

Jardin rouge : *Rooibos, rose, fraise, vanille, Pamplemousse.*

Rooibos, rose, strawberry, vanilla, grapefruit.

Tisane des invités : *tilleul, verveine, rose, litchi, pêche de vigne, pamplemousse.*

Tilleul, verbena, rose, lychee, peach, grapefruit

Tous nos tarifs sont en franc Suisse TVA incluse.

Pour toute allergie demandé a votre serveur les allergènes present.



*Tous nos tarifs sont en franc Suisse TVA incluse.
Pour toute allergie demandé a votre serveur les allergènes present.*