

EVERNESS

Restaurant & Bar

CARTE DU BAR

Aux côtés de célèbres single malts écossais, vous apercevrez avec une pointe d'étonnement des bouteilles moins familières.

Depuis quelques années, les distilleurs suisses se sont mis à réinterpréter, avec un certain succès, le gin, le whisky et le rhum.

Sans pour autant renoncer aux fabuleuses absinthes à l'origine de leur savoir-faire.



Suivez nous sur



@myeverness

LES BOISSONS CHAUDES

Café, expresso, ristretto	4.00
Cappuccino, renversé	4.70
Thé (Sirocco) demandez notre carte	✚ 6.00
Infusion (Sirocco) demandez notre carte	✚ 6.00
Chocolat, Caotina	4.70
Irish coffee	15.00

LES JUS DE FRUITS & NECTARS DE FRUITS

Jus de fruits "Michel" 20cl	5.50
(orange, tomate, abricot, pêche, multifruits, ananas)	✚ 5.50
Jus de pomme "Ramseier" 33cl	

LES CIDRES

Cidre Mr Yellow 33cl	✚ 6.80
Shorley sans alcool 33cl	✚ 6.80

LES JUS DE FRUITS FRAIS & LEGUMES PRESSES

Fruit frais pressé 30cl	10.00
Boost légumes du jour 30cl	9.00
Be Fruits du jour 30cl	9.00

LES MINERALES

Valser Silence, Valser Classic 50cl	✚ 5.50
Perrier 33cl	6.50

LES SODAS

Coca-cola. zéro, light 33cl	5.50
Redbull 25cl	6.00
Sinalco, Sprite, Fanta, Fustea pêche, Fustea citron 33cl	✚ 5.50
Alpiness Tonic / Bitter Lemon 20cl	✚ 5.50
Bitter San Pellegrino	5.50

LES BIERES BOUTEILLES

Bière Blonde Appenzel 33cl	✚ 5.50
Carlsberg 25cl	6.50
Feldschlösschen Dunkel Brune 33cl	✚ 6.00
Feldschlösschen sans alcool 33cl	5.50
Bière IPA La Nébuleuse 33cl	✚ 10.00

LES BIERES A LA PRESSION

Cardinal spécial 2dl	3.50
Cardinal spécial 3dl	5.20
Cardinal spécial 5dl	8.00
Bière panachée 3dl	5.00
Feldschlösschen blanche 3dl	5.50
Feldschlösschen blanche 5dl	9.00
Bière Helvetic Feldschlösschen 3dl	✚ 5.50
Bière Helvetic Feldschlösschen 5dl	✚ 9.00
Bière des "Brasseurs" ambrée (artisanale) 2.5dl	✚ 5.00
Bière des "Brasseurs" ambrée (artisanale) 5dl	✚ 8.50

LES PORTOS

Porto rouge Sanderman (19.5%) 4cl	6.20
Porto blanc Sanderman (19.5%) 4cl	6.20



LES APERITIFS

<i>Apéritif maison 10cl</i>	11.00
<i>Fernet Branca (42%) 4cl</i>	6.20
<i>Martini Blanc ou Rouge (15%) 4cl</i>	6.20
<i>Campari (23%) 4cl</i>	6.20
<i>Cynar (16.5%) 4cl</i>	 6.20
<i>Suze (20%) 4cl</i>	6.20
<i>Appenzeller (29%) 4cl</i>	 6.20
<i>Pastis ou Ricard (45%) 4cl</i>	6.20
<i>Kir vin blanc 10cl</i>	6.50
<i>Coupe de champagne 10cl</i>	15.00
<i>Kir royal 10cl</i>	16.00
<i>Jsotta vermouth rouge (17%) 4cl</i>	 6.20
<i>Jsotta vermouth blanc (17%) 4cl</i>	 6.20

LES GINS

<i>Gin Gordons (37.5%) 4cl</i>	8.00
<i>Gin Hendricks (41.4%) 4cl</i>	13.00
<i>Swiss Premium Gin "Black obsession" Alpinist (40%) 4cl</i>	 15.00

LES VODKAS

<i>Vodka Absolut (40%) 4cl</i>	8.00
<i>Xellent Swiss (40%) 4cl</i>	 14.00
<i>Grey Goose (40%) 4cl</i>	12.00

LES TEQUILAS

<i>Téquila Sierra (38%) 4cl</i>	8.00
<i>Téquila Paltron Silver (40%) 4cl</i>	14.00

LES RHUMS

<i>Havana 3 ans (40%) 4cl</i>	11.00
<i>Havana 7 ans (40%) 4cl</i>	14.50
<i>Rhum Ron Zacapa 23 (40%) 4cl</i>	16.50
<i>Banquero Rhum blanc Suisse (40%) 4cl</i>	 16.00
<i>Accompagnement (jus d'orange, Schweppes, Coca, eau)</i>	3.00

LES SCOTCHS

<i>J&B (40%) 4cl</i>	7.00
<i>Black Label 12 ans Johnny Walker (40%) 4cl</i>	10.00
<i>Chivas Régal 12 ans (40%) 4cl</i>	10.00

LES SINGLE MALT

<i>Glenfiddish 12 ans (40%) 4cl</i>	11.00
<i>Ardberg 10 ans (46%) 4cl</i>	15.00
<i>Föhn Sturn Swiss (46%) 4cl</i>	16.00
<i>Talisker 10 ans (45.8%) 4cl</i>	15.00

LES BOURBON

<i>Four Roses 6 ans (40%) 4cl</i>	9.00
<i>Jack Daniel's (40%) 4cl</i>	10.00

LES IRISH

<i>Jameson (40%) 4cl</i>	9.00
<i>Bushmill's Black Bush (40%) 4cl</i>	11.00

LES DIGESTIFS

<i>Williamine "Morand" (43%) 4cl</i>	10.00
<i>Vieille Prune "Fassbind" (40%) 4cl</i>	11.00
<i>Abricotine "Morand" (43%) 4cl</i>	10.00
<i>Framboisine "Morand" (43%) 4cl</i>	10.00
<i>Grappa Fior di Vite (40%) 4cl</i>	9.00
<i>Absinthe Kubler (53%) 4cl</i>	12.00
<i>Grappa La Ticinella Nostrana (41.5%) 4cl</i>	11.00
<i>Moitié-Moitié 4cl</i>	11.00

LES COGNACS & ARMAGNAC

<i>Bas Armagnac de Castelfort (40%) 4cl</i>	12.00
<i>Cognac Rémy Martin VSOP (40%) 4cl</i>	16.00
<i>Cognac Hennessy XO (40%) 2cl</i>	22.00

LES LIQUEURS

<i>Amaretto Disaronno (28%) 4cl</i>	10.00
<i>Limoncello (30%) 4cl</i>	10.00
<i>Bailey's (17%) 4cl</i>	10.00
<i>Williamine Liqueur Morand (35%) 4cl</i>	12.00
<i>Framboise Liqueur Morand (35%) 4cl</i>	12.00
<i>Abricotine Liqueur Morand (35%) 4cl</i>	12.00
<i>Get 27</i>	10.00
<i>Chartreuse verte (55%)</i>	12.00

Tous nos prix sont en CHF. TVA 8,10% & service inclus





LES COCKTAILS AVEC ALCOOL

<i>Porn Star Martini</i>	15.00
<i>Vodka, jus de passion, sirop de vanille, jus de citron vert, Prosecco</i>	
<i>Mojito</i>	15.00
<i>Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse</i>	
<i>Moscow Mule</i>	15.00
<i>Vodka, jus de citron vert, Ginger beer</i>	
<i>Caïpirinha</i>	15.00
<i>Cachaça, citron vert, jus de citron</i>	
<i>Espresso Martini</i>	15.00
<i>Vodka, liqueur de café, expresso froid</i>	
<i>Spritz</i>	14.00
<i>Hugo</i>	14.00

LES COCKTAILS SUISSE

<i>William Tell</i>	16.00
<i>Eau-de vie de poire Williams, jus de pomme, jus de citron, tranche de poire</i>	
<i>Rivella Mule</i>	16.00
<i>Vodka Suisse, Rivella rouge, jus de citron vert</i>	
<i>Gentiane Neige</i>	16.00
<i>Gin Suisse, liqueur de gentiane, tonic, rondelle de citron jaune</i>	

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

<i>Virgin Mojito</i>	12.00
<i>Citron vert, menthe fraîche, sirop de sucre de canne, eau gazeuse, ginger ale</i>	
<i>Virgin Pina Colada</i>	12.00
<i>Jus d'ananas, lait de coco, sirop de noix de coco</i>	
<i>Ginger Mick</i>	12.00
<i>Jus de pomme, jus de citron, Ginger Ale, Alpiness Tonic</i>	
<i>Paradise</i>	12.00
<i>Jus de mangue, jus de maracuja, jus d'ananas, sirop de grenadine</i>	
<i>Virgin spritz</i>	12.00

Tous nos prix sont en CHF. TVA 8,10% & service inclus



CARTE LOUNGE

Salade de mesclun

9

Pickles de courge et vinaigrette maison

Mesclun salad, pickles squash, and homemade vinaigrette

Mesclun-Salat mit eingelegter Kürbis und hausgemachtes Vinaigrette

Velouté de panais au lait d'amande

11

Éclats de noisettes et huile de truffes blanches

Parnish velouté with almond milk, crushed hazelnuts and white truffle oil

Pastinaken-Velouté mit Mandelmilch, Haselnussstückchen und weibem Trüffelöl

Ballotine de foie gras de canard Rougié

24

Cuit simplement, coulis de piquillos et toasts briochés

Duck foie gras ballotine Rougié, piquillos coulis and toasted brioche

Entenleber-Ballotine Rougié, Piquillos-Coulis und Brioche-Toast

Burger végété

24

Galette de pois chiche maison, tomate, salade, oignons, pommes frites

Homemade chickpea, tomato, salad, onions, chips

Kichererbsenpatty, Tomato, Salad, Zwiebel, chips

Burger classique

27

Viande de bœuf Suisse, cheddar, sauce maison, salade, tomate, oignon, Pommes frites

Classic Burger (180g Swiss beef, cheddar cheese, homemade sauce, salad, tomato, onion) french fries

Classic Burger (180g Schweizer Rindfleisch, Cheddarkäse, hausgemachte Sauce, Salat, Tomato, Zwiebel) Pommes frites

Tartare de boeuf traditionnel, pommes frites

38

Traditional beef tartare, French fries

Traditionelles Rindertatar, Pommes Frites

Tortellini, ricotta et épinards

22

Crème de pesto maison

Tortellini with ricotta and spinach, homemade pesto cream

Tortellini mit ricotta und spinat, hausgemachte pesto-crème

Tagliatelles fraîches

24

Champignons cuisinés à la crème

Fresh tagliatelle with creamy mushrooms

Frische tagliatelle mit pilzrahmsauce

Les Desserts

Millefeuille aux poires

12

Pear millefeuille

Birnen-millefeuille

Tarte du jour

8

Tart of the day

Torte des Tages

Tartelette à la noisette et crémeux Gianduja

12

Hazelnut tartlet with Gianduja cream

Haselnusstörtchen mit Gianduja-crème

Mousse au chocolat

10.50

Chocolate mousse

Schokoladenmousse

Tous nos prix sont en CHF. TVA 8,10% & service inclus