



WALK IN THE FOREST

Kotel one vodka infuse aux trompettes de la mort_jus de citron jaune_sucro_eau gazeuse.

18.-



MACHU PISCO

Pisco_liqueur Williamine®_jus de citron jaune_sirop poivre et vanille maison_blanc d'œuf_angostura

16.-



SWISS MY MULE

Cognac Rémy Martin_liqueur abricot Morand_liqueur amaretto_jus de citron vert_angostura_ginger beer.

16.-



S.T.O

Santa Tereza Rum_purée tamarin maison_bitter maison (gran classico,suze,angostura).

18.-



BEETLEJUICE

Monkey Shoulder whiskey_jus de bettrave frais_jus de citron jaune_liqueur framboise Morand_miel.

18.-



APPLE JACK

Calvados Drouhin_Frangelico_jus de citron jaune_bitter noix_blanche d'œuf.

16.-



VICTORIAN TIKI

Plantation Pineapple_Rum_Cointreau_purée de mangue_jus de citron vert_sirop d'épices_absinthe

18.-



MONK JULEP

Tanqueray gin_liqueur Chartreuse jaune_jus de citron vert_menthe fraîche_bitter angostura_miel

16.-



MARTINO

Grappa camomille_Dolin vermouth rouge_liqueur cerise Marlet_boker's bitter.

16.-



EL CONQUISTADOR

Tequila Caillo 23_liqueur Mandarine Napoléon_jus de citron vert_sirop agave/potimarron maison.

16.-



cocktails créés par Martin Guibert

Découvrez nos différents espaces :

- **Le Bistrot 23** (cocktail bar & restaurant)
- **Le Petit Vingt-Trois** (bowls, soupes & brunch)
- **Les Bulles du 23** (pop-up bar)



LES BULLES DU 23
 MAI-SEPTEMBRE
 PRIVATISATION
 CORPORATE, ANNIVERSAIRE,
 SOIREE PRIVEE,
 APERITIF DINATOIRE, ...

LE PETIT VINGT-TROIS
 LUNDI-VENDREDI 11H30/14H30
 EAT-IN OR TAKE AWAY
 BRUNCH
 SAMEDI-DIMANCHE 10H30/14H30

RESTAURANT
 LUNDI-VENDREDI
 12H/14H00 - 17H30/22H00
 SAMEDI - 18H30/22H00

COCKTAIL BAR
 LUNDI-VENDREDI
 12H/14H00 - 17H30/01H00
 SAMEDI - 18H30/01H00



CARTE DES BOISSONS



Pour toutes demandes envoyez un mail à
contact@le23.ch

SOFTS	20cl	25cl	33cl
-			
Coca cola			5,50.-
Coca zéro			5,50.-
San Pellegrino Bitter	5.-		
Thé froid citron		5.-	
Ramseier			5.-
Jus de fruits Opaline		6,50.-	
<i>pommes / poires-coing / pommes-framboises / nectar d'abricot / tomates</i>			
Jus de tomate assaisonné		7.-	
Tonic / Ginger ale / Limonade	5,50.-		
Ginger Beer		6.-	
Red Bull			7.-
Boissons modérées		3.-	
<i>Jus d'orange_Verre de lait_Sirop</i>			

MINERALES	0.4L	0.8L
-		
Rhazuner	5.-	8.-
Arkina	5.-	8.-
San Pellegrino	6.-	
Perrier 33cl	6.-	

THES - CAFES - INFUSIONS

-			
Expresso		4.-	
Café		4.-	
Déca		4.-	
Renversé		5.-	
Cappuccino		5.-	
Latté		5.-	
Chocolat Chaud		5.-	
Thés / Infusions Newby		5.-	
<i>(Menthe Marocaine, earl grey, Green Sencha, Jasmine blossom)</i>			
<i>(Camomille, Verveine, Rosehip-Hibiscus, Menthe Poivrée)</i>			

VODKA	degré	4cl
-		
Ketel One	40°	14.-
Belvédère	40°	16.-
Grey Goose	40°	18.-
Ciroc	40°	15.-

TEQUILA - MEZCAL

-		
Espolon	40°	15.-
Herradura Reposado	40°	18.-
Mezcal Amores Espadin	37°	18.-
Patron Silver	40°	20.-
Patron Anejo	40°	22.-

COGNAC - ARMAGNAC - CALVADOS - GRAPPA

-		
Martel V.S	40°	16.-
Rémy Martin XO	40°	24.-
Bas Armagnac Darroze 8ans	40°	18.-
Calvados Christian Drouhin	40°	16.-
Grappa Nardini Bianca	50°	14.-
Grappa Nardini Riserva	50°	16.-

AMERICAN WHISKEY

	degré	4cl
-		
Bulleit Bourbon	45°	15.-
Wild Turkey 101	50,5°	15.-
Jack Daniel	40°	14.-
Buffalo Trace	40°	16.-
Woodford Reserve	43,2°	18.-

RYE

-		
Canadian Club	40°	14.-
Bulleit Rye	45°	15.-
Wild Turkey Rye	40,5°	15.-

MALT

-		
Mc Allan12	40°	18.-
Glenmorangie 10ans	40°	18.-
Oban 14ans	43°	18.-
Lagavulin 16ans	43°	20.-

SCOTCH

	Degré	4cl
-		
Monkey Shoulder	40°	15.-
Gold Label Johnny Walker	40°	18.-

LES BULLES

	Degré	1dl	75cl
-			
Taittinger	12°	17.-	100.-
Drappier Brut « zéro dosage »	12°		110.-
Barons de Rothschild Extra Brut	12°		130.-
Ruinart « Blanc de Blancs »	12°		165.-
Taittinger Rosé	12°		130.-
Laurent Perrier Rosé	12°		170.-
Taittinger Comtes de Champagne	12°		190.-
Dom Perignon	12,5°		290.-
Krug « Grande Cuvée »	12°		350.-

APERITIFS

	Degré	6cl
-		
Martini Rouge / Blanc	15°	8.-
Campari Bitter	23°	8.-
Suze	20°	8.-
Cynar	16,5°	8.-
Pastis 51	45°	8.-
Absinthe Morand B3X	55°	10.-

BIERES - CIDRE

Pressions	Degré	3dl	5dl
-			
Valaisanne de Cave	5.5°	6.-	8.-
Grimbergen Blanche	6°	6.-	8.-
Brooklyn IPA	5.9°	6.-	8.-
Bouteilles			
Valaisanne White IPA(CH)	6°	3.3dl	8.-
Corona (MEX)	4.6°	3.3dl	8.-
Valaisanne Pale Ale (CH)	5.2°	3.3dl	8.-
Celia Lager (sans gluten)(CZH)	4.5°	3.3dl	8.-
Coruja IPA (PT)	6°	3.3dl	7.-
Brooklyn Lager (USA)	5.2°	3.3dl	8.-
Cidre Suisse - Dr Gab's	5°	3.3dl	8.-

JAPONAIS-

-		
Nikka Coffey Grain	45°	18.-
Nikka from the barrel	51,4°	18.-
Hibiki 12ans	43°	56.-

GIN

-		
Tanqueray	43,1°	14.-
Tanqueray Ten	47,3°	18.-
Plymouth	41,2°	16.-
Hendrick's	41,4°	15.-
Martin Miller	40°	16.-
The Botanist	46°	18.-
Star of Bombay	47,5°	18.-
Tanqueray Old Tom	47,3°	18.-
Bols Genever	42°	16.-

RHUM

	Degré	4cl
-		
Banks 5	43°	15.-
Banks 7	43°	16.-
Zacapa 23	40°	18.-
Plantation Pineapple	40°	18.-
Plantation XO	40°	20.-
Zafra 21 ans	40°	20.-
Bacardi 8 ans	40°	16.-

LIQUEURS

-		
Bayley's Cream	17°	10.-
Get 27	21°	10.-
Kahluà	20°	10.-
Amaretto Di Saronno	28°	12.-
Limoncello	30°	10.-
Sambucca	38°	10.-
Chartreuse Verte	55°	15.-
Bénédictine	40°	14.-

EAU DE VIE - MORAND

	Degré	2cl	4cl
-			
Williamine®	43°	6.-	12.-
Abricotine	43°	6.-	12.-
Framboise	43°	6.-	12.-
Douce de® (Williamine®-abricot-coing)	30°	6.-	12.-
Moitié-Moitié	38°		12.-