

CHAMPAGNE & PROSECCO

	1dl	3dl	5dl	75cl
Prosecco Doc Treviso extra dry, San Giovanni	6.00			28.00
Champagne Le Brun de Neuville Blanc de Blanc (100% Chardonnay) Elu en 2016 Champagne producer of the year	12.00			58.00
Laurent Perrier Brut , Laurent Perrier	20cl	37.5cl		75cl
Laurent Perrier Rosé Brut , Laurent Perrier	28.00	46.00		82.00
Bolinger brut, Bolinger				162.00
Bolinger Rosé, Bolinger				146.00
				180.00

WHITE WINE

	1dl	3dl	5dl	75cl
VALAIS, SUISSE				
Fendant AOC, H. Germanier 2015 Fruité, élégant, harmonieux et sec / <i>Fruity, elegant, smooth and dry.</i>	6.00	17.00	28.00	34.00
Petite Arvine AOC, H. Germanier 2015 Frais, concentré, touche d'agrumes et une note légèrement salée au finale. <i>Fresh, strong, a touch of citron and a touch of salt.</i>	7.50	22.00	36.00	44.00
ESPAGNE				
Tinita Vinas de Verdejo, Rueda, 2015 Surprenant, aromatique, fruité / <i>Suprising, aromatic and fruity</i>	6.00	17.00	28.00	34.00
FRANCE, LOIRE				
Sancerre blanc AOC, Bardin 2015 Frais, minéral, tout en finesse / <i>Fresh and refined</i>	7.00	20.00	34.00	42.00
FRANCE, BOURGOGNE				
Chablis AOC, Laroche 2014/2015 Frais et harmonieux, parfumé de notes de fruits blancs / <i>Well balanced, fresh, with notes of white fruits</i>				48.00

ROSE

SUISSE, VALAIS				
Dôle Blanche AOC, Gérald Besse 2015 Soyeux, fruits mûrs, bien équilibré avec une touche de fraîcheur. <i>Silky, ripe, well balanced with a touch of freshness</i>	6.00	16.00	26.00	34.00
FRANCE				
Côtes de Provence AOP, Cru Classé 2015. Propriétaire Récoltant Agréable, fruits rouges, fruité et sec / <i>dry with hints of red berries</i>	6.00	17.00	28.00	36.00

ROUGE

SUISSE, VALAIS				
Gamay de Champortay AOC G. Besse 2015 Un vin plein de gourmandise et de fraîcheur / <i>A wine full of freshness & flavour.</i>	6.50	18.00	30.00	38.00
Pinot Noir AOC H. Germanier 50cl Pinot Noir AOC, P. A. Crettenand Joli Pinot aux tannins satinés / <i>A lovely pinot with silky tannins.</i>	5.00	14.00	22.00	44.00
ITALIE				
PIEDMONT				
Barbera d'Alba, Vigna Roreto, Abrigo 2013 Vin fruité, épicé et corsé / <i>Full bodied, fruity & spicy.</i>	6.50	18.00	30.00	38.00
TOSCANE				
Yantra IGT, Tenuta Dei Sette Cieli, 2014 Vin aux tannins souples, fruité et riche / <i>With supple tannins, fruity and rich.</i>				40.00
FRANCE				
SUD OUEST				
Malbec, Cahors, Lo Domeni, 2014 Notes de cassis, équilibré et rond / <i>well balanced with hints of blackcurrant.</i>	6.00	17.00	28.00	30.00
VALLEE DU RHONE				
Crozes Hermitage, Cave Clairmont, 2014 Bouche douce et soyeuse. Arômes de fruits rouges, finale poivrée. <i>Soft and silky, hints of red berries and ground pepper.</i>				38.00
Châteauneuf du Pape, Font de Courtedune, 2012 Touches de fruits noirs, myrtille et mûre, évoluant sur le poivre. Belle longueur en bouche. <i>Hints of blackcurrents and blueberries with a touch of black pepper.</i>				78.00
BORGOGNE				
Mercurey Vieilles Vignes, Raquillet, 2014 vin friand, gourmand aux notes de fruits frais. Texture suave, onctueuse / <i>Hint of fresh fruits with a wild texture and creamy flavour</i>				68.00
BORDEAUX				
Héritage de Chasse-Spleen, Haut-Médoc 2012 Corsé, souple et fruité au palais. Belle longueur et équilibre / <i>Full bodied and fruity on the palate.</i>				48.00
Connetable de Talbot, St-Julien 2011 C'est un vin charmeur et élégant marqué par le fruit et la fraîcheur. <i>An elegant and charming wine noted by its fruit and freshness.</i>				74.00

DRINKS MENU / BOISSONS

COCKTAILS

BUBBLES

Kir 6.00
Vin blanc, Cassis

Aperol Spritz 10.00
Aperol, Prosecco, soda

Twinkle 15.00
Vodka, Sureau, champagne

Kir Royale 12.00
Champagne, Cassis

Death in Venice 10.00
Campari, pamplemousse,
amer, Prosecco

Piscine 14.00
Champagne, glaçon
baies de bois

LE BEC CLASSICS

Martini 16.00
Vodka ou Gin servis avec
olives ou zest de citron

Bloody Mary 15.00
Vodka, jus de tomate

Tommys Margarita 15.00
Tequila, Agave, jus de citron vert,
servis sur glace

Pour les cocktails classiques, demandez au serveur

BIÈRES

PRESSION

	30cl	50cl
Carlsberg	4.50	7.00
Hoegaarden	5.00	8.00
Cidre Magners	5.00	8.00
Guinness	5.00	8.00

BIERES EN BOUTEILLE

Alias	6.00
Lefve vielle cuvee	8.00
Corona	7.00
Clausthaler (sans alcool)	6.00

SODAS

	33cl	100cl
Eau plate / gazeuse	4.00	8.00
	30cl	50cl
Coca cola, coca cola light, sprite, thé froid citron, ginger ale	4.00	6.00
Orangina, tonic	4.00	
Ramseier "apple"	6.00	
Rivella rouge	6.00	

JUS DE FRUITS

Orange, cranberry, ananas, pamplemousse 5.00

JUS DE FRUITS NATURELLE DU VALAIS

Apricot, pomme 6.00

SIROP

Grenadine, fraise, framboise, citron, menthe, cassis 1.00

CAFES & THES

Café, espresso, ristretto	3.70
Double espresso	5.00
Café au lait, cappuccino	4.50
Latte Macchiato	5.00

Ajouter sirop +0.50 (vanilla, caramel, cannelle)

Tous nos cafes sont aussi disponibles avec le lait de soja +0.50

Chocolat chaud "Caotina" 4.50

Thé

English breakfast, earl grey, verveine, menthe, verte, camomille 3.70

SPECIALITIES DE LA MAISON

MILKSHAKES 9.00

Vanille, chocolat, fraise

SMOOTHIES 9.00

Fruits rouges, mangue, fruit de la passion

LIMONDADE 7.00

Limonade Artisanale

JUS FRAIS PRESSE 9.00

Orange, Pommes

Carotte & Co

Carotte, Pomme, Orange, Gingembre

Vert Suprême

Pomme, Concombre, Menthe

Régal de Raves

Betterave, Carotte, Céleri, Citron, Pomme

LE BECS WINTER WARMERS

Cidre épicé 8.00

Vin chaud 6.00

Chocolat chaud "LE BEC" 8.00

Crème chantilly, amandes,
noix de coco,
sauce caramel ou chocolat

Chocolat chaud viennoise 6.50

Thé gingembre 6.00

Coffee

avec baileys, whisky, rhum
ou cognac 8.00

Irish Coffee 10.00

Chocolat Rhum 8.00

