


BOGIE'S BAR

Sélection de Vins au Verre (1 dl = 10 cl) Selection of wine by the glass

Vin Blanc / White Wines

- Domaine des Hutins, 1^{er} cru barrique 2015 (chardonnay)  9.-
Domaine des Hutins, 2015 (chasselas)  8.-

Vin Rouge / Red Wine

- Numéro 3, Domaine Mermoud, 2017 (Pinot Noir, Gamay Gamaret)  10.-
Château Haut Selve, Graves, 2015 (Merlot, Cabernet Sauvignon) 11.-
Margaux, *Nout*, Clos du Jaugueyron, 2013 (Cab. Sauv., Merlot, Petit Verdot) 16.-

Vin Rosé / Rosé Wine

- Baux de Provence, *Equinoxe*, Domaine de Lauzières, 2016 10.-

Champagne & Prosecco / Champagne & sparkling wine

- Coupe de Prosecco « La Brunasca » Extra Dry, Italie 10.-
Coupe de Champagne Perrier Jouët Brut, France 20.-
Coupe de Champagne Perrier Jouët Blason Rosé, France 25.-

CARTE DES METS

FOOD MENU



Provenance de nos viandes : SUISSE – FRANCE
Origin of our meats: SWITZERLAND – FRANCE

Provenance de nos poissons : SUISSE – FRANCE – NORVEGE
Origin of our fishes: SWITZERLAND – FRANCE – NORWAY
Prix en CHF – TVA à 7.7 % et service inclus
Prices are in CHF – 7.7 % VAT and service included

Nous sommes à votre entière disposition pour vous donner des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats de la carte. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.

We remain at your entire disposal regarding detailed information about the presence of allergenic ingredients in our menu. In case of food allergy please kindly inform our staff who will be happy to assist you.

BOGIE'S BAR

Carte servie de 11h00 à 00h30:

This menu is served from 11am till 00.30am.

Carte des mets / Meal menu

Potage de légumes <i>Vegetable soup</i>	13.-
Assiette de saumon fumé de Norvège, oignons et câpres <i>Smoked salmon from Norway with onions and capers</i>	24.-
Pressé de foie gras de canard, toast <i>Duck foie gras and toast</i>	29.-
Salade César au poulet avec des anchois ou aux crevettes <i>Chicken and anchovy Caesar salad or shrimps Caesar salad</i>	26.-
Salade verte de Veigy, vinaigrette balsamique <i>Green salad with balsamic dressing</i>	12.-
Panini, tomate & mozzarella, salade verte, chips <i>Panini, tomato & mozzarella, green salad, chips</i>	25.-
Panini, jambon d'Italie, salade verte, chips <i>Panini, Italian Ham, green salad, chips</i>	25.-
Club Sandwich traditionnel au poulet, frites (<i>chips à partir de 00h</i>) <i>Traditional Club sandwich, chicken and french fries (crispy potatoes after 00am)</i>	25.-
Bistro burger, bœuf et fromage avec frites (<i>chips à partir de 00h</i>) <i>Bistro burger, with beef and cheese french fries (crispy potatoes after 00am)</i>	25.-
Omelettes/Omelets	
- Nature <i>Plain</i>	16.-
- Jambon-fromage <i>Ham and cheese</i>	19.-
- Champignons du moment <i>Seasonal mushrooms</i>	22.-

Pour l'Apéritif

Samossa aux légumes piquants (jusqu'à 00h)	16.-
Canapés au Saumon fumé	16.-
Canapés au foie gras	19.-
Assiette de tapas (jusqu'à 00h)	19.-
Assiette de viande de bœuf du Valais	27.-

BOGIE'S BAR

CARTE SERVIE de 12h00 à 14h15 et de 19h00 à 22h15

This menu is served from 12am until 2.15pm and from 7pm until 10.15pm

Carte des mets /Meal menu

Salade de chèvre chaud sur toast <i>Salad with hot goat cheese on toast</i>	19.-
Velouté de courge muscat, graines torrèfiées <i>Creamy velout of pumpkin, roasted seeds</i>	18.-
Crousti-burger au poulet pané, salade, tomate, mayonnaise iceberg <i>Chicken burger, salad, tomato, mayonnaise with iceberg</i>	26.-
Filets de Perches du lac Léman meunières (selon arrivage) <i>Pike-perch filets from Lake Lemman meunière (upon availability)</i>	46.-
Filet de Bœuf suisse grillé, beurre rouge <i>Grilled fillet of swiss beef served with red butter sauce.</i>	50.-
Risotto avorio crémeux, fines tranches de jambon San Daniele <i>Creamy avorio risotto, thin slices of San Daniele ham</i>	31.-
Ravioles au gorgonzola et noix <i>Ravioles with gorgonzola and walnuts</i>	26.-
Poussin halal grillé au beurre vert <i>Green butter grilled halal baby chicken</i>	32.-
Chich taouk <i>Chich taouk</i>	29.-

Fromages et douceurs /Cheese and sweets

Salade de fruits frais <i>Fresh fruits salad</i>	10.-
Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	9.-
Moelleux au chocolat <i>Chocolate fondant cake</i>	14.-
Sélection de 3 fromages de chez Mr. Bruand <i>Selection of 3 cheeses from Mr. Bruand</i>	14.-