



LES  
**AVIATEURS**

PAR PHILIPPE CHEVRIER

**LA CARTE**

# SOMMAIRE

## *Les mets*

EARLY BIRDS – Petit-déjeuner	Page 1
TEA TIME – Desserts et douceurs	Page 1
LUNCH BREAK – La carte	Page 2

## *Les boissons*

BAR – Vins au verre et bières	Page 3
BAR – Vins en bouteille	Page 4
BAR – Cocktails	Page 5
BAR – Spiritueux	Page 6
BAR – Apéritifs, digestifs	Page 7
BAR – Softs et eaux	Page 7
BAR – Jus, cafés, thés, infusions, chocolats chauds	Page 8

LES METS / PROVENANCES	Page 9
------------------------	--------

***Service et TVA 8.1% incl.***

# LES METS

## EARLY BIRDS

### *Petit-Déjeuner*

#### Mini viennoiseries

Croissant <i>Croissant</i>	1.80
Boule au sucre <i>Brioche</i>	1.80
Pain au chocolat <i>Chocolate croissant</i>	2.00
Croissant aux amandes <i>Almond croissant</i>	4.00
Croissant Délice au beurre <i>Croissant delice with butter</i>	4.00
Délice au Gruyère <i>Cheese Gruyère delice</i>	4.00
Délice au jambon cuit <i>Ham delice</i>	4.00
Délice à la dinde <i>Turkey delice</i>	4.00
Cannelé Bordelais au rhum <i>Canelé (vanilla and Rhum)</i>	4.00
Pignon aux amandes <i>Almond cake</i>	4.50
Muffin au citron <i>Lemon muffin</i>	5.00
Muffin aux pépites de chocolat <i>Chocolate chip muffin</i>	5.00
Sablé aux pommes et amande <i>Almond and apple cake</i>	6.00
Bircher muesli <i>Yogourt, oats and apple</i>	7.00

## TEA TIME

### *Desserts et douceurs*

Tartelette au citron meringuée <i>Lemon meringue tartlet</i>	7.00
Entremet Duo de chocolat et praliné <i>Chocolate dessert and praline</i>	7.00
Gâteau aux pommes, raisins <i>Apple pie, grape</i>	7.00
Tartelette aux fruits du moment <i>Seasonal fruits tartlet</i>	7.00
Tartelette au Chocolat noir et café <i>Dark chocolate and coffee tartlet</i>	7.00
Tartelette aux noix caramalisées <i>Caramelized walnuts pie</i>	7.00
Crème glacée au café Espresso Italiano Oro <i>Espresso Italiano IceCream</i>	5.00
Nos Glaces : Vanille, Chocolat <i>Vanilla, Chocolate,</i>	6.00
Nos Sorbets : Citron, Fraise <i>Lemon, Strawberry</i>	6.00

## LUNCH BREAK

*La carte du lunch est disponible jusqu'à la fermeture de l'établissement*

Croque Monsieur au jambon cuit et fromage, salade <i>Toasted ham and cheese sandwich, salad</i>	13.00
Croque Monsieur aux champignons et fromage, salade <i>Toasted mushroom and cheese sandwich, salad</i>	13.00
Quiche au saumon fumé d'Ecosse et épinards, salade <i>Quiche with smoked salmon, spinach, salad</i>	13.00
Quiche du moment, salade <i>Seasonal Quiche, salad</i>	13.00
Tartare de saumon d'Ecosse, sauce au gingembre, salade, toasts <i>Salmon tartar, ginger sauce, salad and toasts</i>	29.00
Tartare de bœuf aux aromates, jaune d'œuf <i>Beef tartar, egg yolk, seasoning</i>	29.00
Planche de charcuterie 100g <i>Cold Cuts</i>	15.00
Planche de fromage 100g <i>Cheese platter</i>	15.00
Planche de charcuterie et de fromage 200g <i>Cold Cuts and cheese platter</i>	30.00



Assiette de magret de canard séché aux épices, pain toasté <i>Dried duck breast with spices, toasts</i>	22.00
Pâté en croûte du moment <i>Seasonal Paté en Croute (French Pie)</i>	21.00



<b>Burger signature « Les Aviateurs »</b>	<b>42.00</b>
Homard grillé, rémoulade au citron vert, échalotes, purée d'avocat, frites <i>Lobster Roll, lime remoulade, mashed avocado, french fries</i>	
Cheeseburger, Steak de Bœuf Suisse, Gruyère, oignons caramélisés, frites <i>Cheeseburger, beef steak, homemade BBQ sauce, caramelized onions, french fries</i>	24.00
Crispy Chicken Burger, poulet pané, oignons, sauce moutarde, frites <i>Crispy chicken burger, chicken fillet, old-fashioned mustard sauce, onions, french fries</i>	26.00
Cheeseburger, Steak de Wagyu Suisse, Gruyère, oignons caramélisés, frites <i>Cheeseburger, Wagyu beef steak, homemade BBQ sauce, caramelized onions, french fries</i>	39.00
Suppléments Burger (bacon, fromage) <i>Extras burger (bacon, cheese)</i>	3.00
Portion de frites <i>French fries</i>	5.00
Salade César au poulet, lard grillé, croutons et Grana Padano <i>Caesar salad with chicken, grilled bacon and Grana Padano cheese</i>	24.00
Croustillants au poulet, sauce BBQ <i>Crispy chicken coated with cornflakes wipes</i>	12.00
Croustillants aux crevettes, sauce sweet chili <i>Crispy shrimps sweet chili sauce</i>	12.00

# **BAR**

## *VINS AU VERRE*

### **CHAMPAGNE**

Prosecco di Valdobbiadene Superiore	10.00
Billecart Salmon Brut Réserve	14.00
Kir Royal	17.00
Bollinger Brut	18.00
Louis Roederer Blanc de Blancs Vintage 2015	26.00
Bollinger Rosé	27.00
Ruinart Blanc de Blancs	38.00

### **BLANCS**

Trésor Chasselas, Vieilles vignes, Suisse, Genève	2019	9.00
Sauvignon Blanc, Les Vins de Philippe Chevrier, Suisse, Genève	2021	10.00
Chardonnay, Les Vins de Philippe Chevrier, Suisse, Genève	2020	11.00
Dézaley Grand Cru, Chemin de Fer, Luc Massy, Suisse, Canton de Vaud	2022	14.00
Sancerre, La Montée de St-Romble, France, Val de Loire	2020	14.00
Chablis Premier Cru Beauroy, France, Bourgogne	2021	16.00

### **ROSÉS**

Puech Haut Prestige IGP Pays d'Oc Rosé	2022	9.00
Whispering Angel, Côtes de Provence	2022	11.00

### **ROUGES**

Gamaret, Les Vins de Philippe Chevrier, Suisse, Genève	2019	9.00
Assemblage Merlot, Cabernet Sauvignon, Les Vins de P. Chevrier, Genève	2020	11.00
Margaux de Brane, France, Bordeaux	2015	14.00
Hautes Côtes de Nuits, Geantet-Pansiot, Gevrey Chambertin, Bourgogne	2020	15.00

### *BIERES*

Bière des Amis sans alcool	6.00
Corona Extra	7.00
Einstok Icelandic White Ale	7.00
Sheperd Neame Spitfire ambrée	9.00
Warsteiner en pression	25ml 6.00 / 50ml 9.00

# BAR

## VINS EN BOUTEILLE

### CHAMPAGNE

Prosecco di Valdobbiadene Superiore	64.00
Billecart Salmon Brut Réserve	94.00
Bollinger Brut	125.00
Bollinger Rosé	185.00
Louis Roederer Blanc de Blancs Vintage 2015	190.00
Ruinart Blanc de Blancs	240.00

### BLANCS

Trésor Chasselas, Vieilles vignes, Suisse, Genève	2019	60.00
Sauvignon Blanc, Les Vins de Philippe Chevrier, Suisse, Genève	2021	60.00
Chardonnay fût, Les Vins de Philippe Chevrier, Suisse, Genève	2020	75.00
Dézaley Grand Cru, Chemin de Fer, Luc Massy, Suisse, Canton de Vaud	2022	80.00
Sancerre, La Montée de St-Romble, France, Val de Loire	2020	85.00
Chablis Premier Cru Beuroy, France, Bourgogne	2019	95.00

### ROSÉS

Puech Haut Prestige IGP Pays d'Oc Rosé	2022	60.00
Whispering Angel, Côtes de Provence	2020	75.00

### ROUGES

Gamaret, Les Vins de Philippe Chevrier, Genève	2019	64.00
Assemblage Merlot, Cabernet Sauvignon, Les Vins de P. Chevrier	2020	69.00
Margaux de Brane, France, Bordeaux	2015	82.00
Hautes Côtes de Nuits, Domaine Geantet-Pansiot, Gevrey Chambertin	2020	96.00

# BAR

## COCKTAILS

### *Spritz*

Apérol Spritz : Apérol, prosecco, soda	15.00
Ginger Spritz : Ginger beer, citron vert, prosecco, soda	15.00
Fruit de la passion Spritz : Purée de fruits de la passion, soda, prosecco	15.00
Hugo Spritz : Fleur de sureau, menthe, citron vert, prosecco, soda	16.00
Italicus Spritz : Liqueur de Bergamote, prosecco, soda	17.00
Negroni Spritz : Campari, vermouth rouge, prosecco, soda	17.00

### *Signatures IWC*

L'Aviateur : Gin, Luxardo, crème de violette, citron	18.00
Le Perpétuel : Gin, Vermouth dry, zeste de citron	18.00
Le Supermarine : Kahlua, Vodka, espresso Café Oro, sucre	18.00
Le Mitchell : Whisky, Angostura Bitter, sucre, écorce d'orange	18.00
Mezcalita : Mezcal Escondita, Citron Vert, Cointreau	18.00

### *Classiques*

Moscow Mule : Vodka, citron vert, Fever Tree ginger beer	15.00
Margarita : Tequila, citron vert, Cointreau, sel	15.00
Bloody Mary : Vodka, jus de tomate, citron jaune, sel de céleri	15.00
Les Sour : Pisco Sour, Amaretto Sour, Whisky Sour	15.00
Irish Coffee : Whisky, Espresso Café Oro, sucre, chantilly	15.00
Mai Tai : Rhum Blanc et Brun, citron vert, orgeat, Cointreau	16.00
Mojito : Havana, menthe, citron vert, sucre, soda	16.00
Mojito fruits rouges : Rhum, fruits rouges, citron vert, menthe, soda	16.00
Mojito fruits de la passion : Rhum, fruits de la passion, citron vert, menthe, soda	16.00
Pina Colada : Rhum blanc, Rhum ambré, jus d'ananas, lait de coco	16.00
Basil Smash : Hendrick's Gin, citron, basilic, sucre	18.00
Negroni : Campari, Vermouth rouge, Gin	18.00

### *Mocktails*

Virgin Mary : Jus de tomate, citron, sel de céleri	10.00
Virgin Mojito : Classique ; Fruits Rouges, Fruits de la Passion	12.00
Virgin Hugo : Menthe, citron vert, sirop de sureau, soda	12.00
Rosemary Tonic : Gin sans alcool aux herbes, Fever Tree Tonic	13.00

# BAR

## SPIRITUEUX

### Gin

	4cl
Lvx 42°	14.00
Brewdog Cactus and Lime 43°	14.00
Rhubarb illicite 43.5°	15.00
Nakal 46°	15.00
Maredsous Invictus 40°	16.00
Malfy grapefruit 41°	16.00
Monkey 47°	16.00
Turicum 41.5°	17.00
Gin Mare 42.7°	17.00
Deux Frères 43°	17.00
Kinobi Kyoto 45.7°	17.00
The Botanist 46°	17.00
Lord of Barbès 50°	17.00
Portofino 43°	18.00
Tanqueray Ten 47.3°	18.00

### Tequila

Calle 23 anejo 40°	12.00
Silver Patron 40°	16.00
Mezcal la Escondida 40°	17.00
Clase Azul Reposado 40°	40.00
Margarita Premium : Clase Azul Reposado, Citron Vert, Cointreau, Sel	52.00

### Whiskies

Johnny Walker Black Label 40°	12.00
Jack Daniel's single barrel 45°	17.00
Talisker 10 ans 45°	18.00
Chivas 18 anos 40°	18.00
Nikka Coffey 45°	19.00
Linkwood Fable Folk Chapitre 2	25.00
Hibiki Suntory Whisky 43	38.00

### Rhums

Breiz'ile piment-gingembre 32°	12.00
Naga Indonesian Siam Edition 10 ans 40°	16.00
Ron Zacapa 23 anos Guatemala 40°	16.00
Eminente 41°	17.00

### Vodkas

Stolichnaya 40°	12.00
Le Philtre organic 40°	14.00
Belvedere 40°	16.00
Grey Goose 40°	16.00



# BAR

## APERITIFS

4cl

Martini Rouge 16°	9.00
Martini Blanc 16°	9.00
Campari 25°	9.00
Lillet Rosé 17°	9.00
Pastis Hendrouin 45°	12.00
Ricard 45°	12.00
Porto Graham's rouge 10 ans 19°	12.00

## DIGESTIFS

4cl

Abricotine Morand 43°	8.00
Williamine Morand 43°	8.00
Limoncello 30°	8.00
Bailey's 17°	8.00
Amaretto 28°	11.00
Grappa blanche de Teroldego 40°	14.00
Deau Cognac VSOP Collection 40°	15.00
Chartreuse VEP Verte / Jaune 54°	30.00
Hennessy XO 40°	38.00
Cognac Rémy Martin / Louis XIII 40°	2cl 80.00 / 4cl 150.00

## SOFTS

### Eaux

Perrier	6.00
Evian	7.00
San Pellegrino	7.00

### Sodas et Tonics

Sirops : menthe, grenadine, orgeat	3.00
San Bitter	5.50
Coca-Cola, classique, Zero	6.00
Ice Tea Bio : pêche, citron, menthe poivrée ou verveine hibiscus	6.00
Limonade Bio : gingembre et agrumes	6.00
Sprite	6.00
Ramseier	6.00
Fever Tree Tonic Water : classic, ginger beer, ginger ale, bitter lemon	6.00
Red Bull	7.00

## BAR

### JUS

25cl

Orange	6.50
Jus du jour	7.50
Shot de jus de gingembre, miel et citron, piment de Cayenne <b>60ml</b>	6.00
Nectar d'abricot du Valais	7.00
Jus d'ananas	7.00
Jus de tomate	7.00

### CAFÉS

#### *Espresso Italiano Oro*

*Les boissons peuvent être servies avec du lait de vache, sans lactose, au soja ou au lait d'avoine*

*Drinks can be served with cow's milk, lactose-free milk, soya milk or oat milk.*

Expresso	5.00
Expresso Macchiato	5.00
Café au lait	6.00
Cappuccino	7.00
Latte Macchiato	8.00
Flat White	8.00
Mokkaccino	8.00
Crème glacée au café à l'italienne (coffee ice cream)	5.00
Café froid (+1.00 sirop parfumé vanille, caramel, chocolat ou cannelle)	6.50

### THÉS

Assam BIO	6.00
English Breakfast BIO	6.00
Earl Grey BIO	6.00
Sencha BIO	6.00
Jasmin Dragon Pearls BIO	6.00
Chai BIO	6.00
Blanc à la rose BIO	6.00

### INFUSIONS

Menthe marocaine BIO	6.00
Camomille BIO	6.00
Verveine BIO	6.00
Gingembre citronnelle BIO	6.00
Rooibos vanille BIO	6.00

### CHOCOLATS CHAUDS

#### *Marta artisanal*

Classique : cacao, cannelle et vanille	7.00
Viennois : crème chantilly	8.00

## LES METS

## PROVENANCES

Bœuf : Suisse

Veau : Suisse

Volaille : Suisse

Porc : Suisse

Foie gras : France

Dinde : Suisse

Thon : Sri Lanka

Saumon : Norvège et Ecosse

Crabe : Madagascar

Homard : Canada

Crevette : Vietnam

*Notre personnel est à disposition pour vous renseigner  
sur les allergènes*

*Ask our staff for information about specific food allergens*