

LE
CHAMAN
VERBIER

Les élixirs du Chaman

Prix en francs suisses TTC & service compris - All
taxes included.

Les intemporels

16.-

MOSCOW MULE

Ketel One, citron vert, Angostura bitters,
complété de ginger beer

*Ketel One, lime juice, Angostura bitters, topped
with ginger beer*

YUZU LADY

Tanqueray, yuzu, citron, blanc d'œuf / agent de
texture, sucre

*Tanqueray, yuzu, lemon, egg white / texture
agent, sugar*

BOURBON SOUR

Bulleit Bourbon, jus de citron, sucre roux,
Angostura bitters

*Bulleit Bourbon, lemon juice, brown sugar,
Angostura bitters*

SPICED OLD CUBAN

Captain Morgan Spiced, citron vert, menthe,
complété de champagne

*Captain Morgan Spiced, lime juice, mint, topped
with champagne*

GODFATHER

Bulleit Bourbon, Adriatico Bitter, citron, sucre,
blanc d'œuf / agent de texture
*Bulleit Bourbon, Adriatico Bitter, lemon, sugar,
egg white / texture agent*

PALOMA

Don Julio, Cointreau, jus de pamplemousse,
citron vert
Don Julio, Cointreau, grapefruit juice, lime juice

NEGRONI

Tanqueray, vermouth rouge, Campari
Tanqueray, red vermouth, Campari

MARGARITA

Don Julio, Cointreau, citron vert
Don Julio, Cointreau, lime juice

MANHATTAN'S WALKER

Johnnie Walker, vermouth doux, bitters
Johnnie Walker, sweet vermouth, bitters

BOURBON OLD FASHIONED

Bulleit Bourbon, sucre roux, Angostura bitters
Bulleit Bourbon, brown sugar, Angostura bitter

ESPRESSO MARTINI

Ketel One infusée à la vanille, espresso, liqueur
de café
*Vanilla-infused Ketel One, espresso, coffee
liqueur*

APEROL SPRITZ (14.-)

Aperol, Prosecco, eau gazeuse, orange
Aperol, Prosecco, sparkling water, orange slice

HUGO SPRITZ (14.-)

St-Germain, Prosecco, eau gazeuse, menthe,
citron vert
*St-Germain, Prosecco, sparkling water, mint,
lime*

Pour toute demande spécifique ou cocktail hors
carte, n'hésitez pas à solliciter notre équipe !
For any special request or off-menu cocktail,
please don't hesitate to ask our staff!

Signatures de la maison

19.-

FJORD COLLINS

Ketel One, sirop de myrtille, jus de citron, eau gazeuse, myrtille & romarin

Ketel One, blueberry syrup, lemon juice, sparkling water, blueberry & rosemary

NORDIC BERRY FIZZ

Żubrówka, sirop de fruits rouges, jus de citron, eau gazeuse, fruits des bois

Żubrówka, red berry syrup, lemon juice, sparkling water, mixed forest berries

GIN DELL'ULIVO

Tanqueray, vermouth blanc, citron, olive écrasée, eau gazeuse, romarin frais

Tanqueray, white vermouth, lemon, crushed olive, sparkling water, fresh rosemary

BASILIC INSTINCT

Tanqueray, blanc d'œuf ou agent de texture, citron, sirop basilic maison, basilic frais.

Tanqueray, texture agent or egg white, lemon, homemade basil syrup, fresh basil



Créations du Chaman

21.-

URARIANA SOUR

Pisco, jus de citron jaune, sirop d'agave, blanc d'œuf, sauce piquante aux mûres fermentées.

Servi dans un tumbler — mousseux et aromatique

Pisco, yellow lemon juice, agave syrup, egg white, fermented blackberry hot sauce. Served in a tumbler — frothy and aromatic

CHAMAN'S BLOOD

Mezcal, jus de tomate, jus de citron vert, sauce Worcestershire, sel de céleri, poivre noir, sauce piquante. Servi avec glaçons, garni d'un piment séché ou d'une branche de céleri. Un Bloody Mary fumé et mystique

Mezcal, tomato juice, lime juice, Worcestershire sauce, celery salt, black pepper, hot sauce. Served on ice, garnished with a dried chili or celery stalk. A smoky, mystical take on the Bloody Mary



ELDER COUNCIL

Empress Gin, vermouth sec, vermouth blanc, liqueur de fleur de sureau. Servi dans un tumbler — élégant et floral, à la robe violette envoûtante
Empress Gin, dry vermouth, white vermouth, elderflower liqueur. Served in a tumbler — elegant and floral, with a captivating violet hue

OAXACA MULE

Mezcal, jus de citron vert, sirop d'agave, purée de fruit de la passion, tranches de jalapeños, complété de ginger beer. Servi frais, relevé et fruité — un mule fumé aux accents mexicains
Mezcal, lime juice, agave syrup, passion fruit purée, jalapeño slices, topped with ginger beer. Served chilled — smoky, spicy and fruity, with a Mexican twist

COSMICUS

Vodka, Italicus, jus de cranberry, un dash d'Angostura bitters. Une réinterprétation florale et céleste du Cosmopolitan classique
Vodka, Italicus, cranberry juice, a dash of Angostura bitters. A floral, celestial twist on the classic Cosmopolitan

Les mocktails

10.-

SPICED CUBAN VIRGIN

Captain Morgan 0%, menthe, sucre, citron vert,
ginger beer

*Captain Morgan 0%, mint, sugar, lime, ginger
beer*

VIRGIN WHITE LADY

Tanqueray 0%, citron, blanc d'œuf / agent de
texture, sucre

*Tanqueray 0%, lemon, egg white / texture agent,
sugar*

VIRGIN HUGO

Sirop de sureau, concombre, menthe, jus de
pomme, eau gazeuse

*Elderflower syrup, cucumber, mint, apple juice,
sparkling water*

Les spiritueux

Gin (4cl)

Hendricks	15.-
Roku	16.-
Monkey 47	18.-
Empress	18.-
Brockmans	15.-

Add Premium Tonic +2.5.-

Vodka (4cl)

Smirnoff	9.-
Ketel One	12.-
Zubrowska	12.-
Stolichnaya Gold	13.-

Whiskey (4cl)

Jack Daniels	13.-
Bulleit	14.-
Oban 14 ans	18.-
Jameson	13.-
Laphroaig 10 ans	17.-
Glenkinchie	16.-
Lagavulin 16 ans	20.-
Takeshi single malt	18.-
Black Label	13.-



Rhum (4cl)

Havana 7	15.-
Black Tears	13.-
Captain Morgan Spiced	10.-
Pampero	12.-
Pampero Aniversario	16.-
Zacapa Solera	21.-

Tequila (2cl)

Don Julio Blanco	8.-
Don Julio Reposado	10.-
Casamigo Silver	9.-
Casamigo Anejo	10.-

Mescal (2cl)

Casamigos	9.-
Bozal	8.-
Amaros Espadin	8.-

Apéritifs (4cl)

Ricard	6.-
Lillet blanc	7.-
Martini blanc (6cl)	6.-
Martini rouge (6cl)	7.-
Martini extra dry (6cl)	7.-
Vermouth Noilly Prat	7.-
Campari	8.-



Digestifs (4cl)

Abricotine	9.-
Williamine	9.-
Limoncello	6.-
Vielle prune	9.-
Calvados	12.-
Grand Armagnac Morin	12.-
Génépi	13.-
Cognac Hennessy	16.-
Cognac Remy Martin	21.-
Chartreuse jaune/verte	14.-
Armagnac Jean-Cavé	18.-
Amaretto	8.-

Sans-alcool

Eau plate (50cl/100cl)	5.-/8.50.-
Eau gazeuse (50cl/100cl)	5.-/8.50.-
Softs (33cl)	6.-
Jus de fruit (20cl)	6.-
Sirop	3.50.-
Valaisanne sans-alcool	7.-

Boissons chaudes

Café, ristretto, décaféiné	4.-
Renversé, Latte, Cappucino	4.50.-
Thé	4.50.-
Chocolat Chaud	5.-
Chocolat chaud Baileys	9.-

Bières

Valaisanne spéciale lager (30cl/50cl)	5.-/8.50.-
Grimbergen blanche (25cl/50cl)	5.-/9.50.-
Brooklyn IPA (25cl/50cl)	5.-/9.50.-
Guinness (25cl/50cl)	5.50.-/10.-