



## **boire et vivre**

Inspiziert vom französischen „savoir vivre“ pflegen wir im Le Philosophe unseren eigenen Lebensstil, ganz nach dem Motto „boire et vivre“. Wir sind ein Ort zum Verweilen, Geniessen und eben auch mal zum Philosophieren. Dabei legen wir Wert auf unkomplizierte aber professionelle Gastfreundschaft.

Barteam Le Philosophe

[bar-lephilosophe.ch](http://bar-lephilosophe.ch) |  [@bar\\_lephilosophe](https://www.instagram.com/bar_lephilosophe)

# Les SNACKS

17 - 22H LUNDI AU MERCREDI

15 - 22H JEUDI AU DIMANCHE

<b>l'étagère des hors-d'œuvres</b>	25
Gebeizter Lachs, Pulposalat, Hausterrine, Kalbssiedfleisch, mariniertes Gemüse, Quiche	
<b>olives et sbrinz</b>	10.5
Grüne und schwarze Oliven, Sbrinz-Käse	
<b>assortiment de fromages de jumi</b>	22
Auswahl an Weich- und Hartkäsen von Jumi, Früchtebrot und Chutney	
<b>quiche aux épinards et aux pignons</b>	12.5
Quiche mit Spinat und Pinienkernen	
<b>aubergines en croûte de panko</b>	11.5
Auberginen in Pankokruste, provenzalischer Dip	
<b>croque monsieur</b>	12.5
Knuspriger Toast mit Käse und Schinken	
<b>tartare de bœuf</b>	24   36
serviert mit getoastetem Hausbrot	
- Rindstatar „Classique“	
- Rindstatar „Le Philosophe“ (beidseitig kurz grilliert)	
<b>philosophe bun</b>	19.5
Grilliertes Rindstatar im Brioche Bun mit Café de Paris und Pickles	

# Les COUTURE DRINKS

<b>opportune</b>	13.5
Italicus – Angostura – Crémant de Limoux – Pink Grapefruit Soda	
<b>fair son beurre</b>	19
Butter-infused Cognac – Falernum – Angostura	
<b>le coup du cheval</b>	16
Vieille Poire – Zitrone – Angostura – Ginger Ale	
<b>le petit coup</b>	18
Calvados – Aprikosenkonfitüre – Crémant de Limoux	

## SANS ALCOOL

<b>déjà-vu</b>	13.5
Sanbitter – Schaumwein 0% Vol. – Soda	
<b>sweet dreams</b>	12.5
Cranberry – Zitrone – Wild Berry Soda	
<b>nogroni</b>	12.5
Gin 0% – alkoholfreier Wermut – alkoholfreier Bitter	
<b>mr. fleur</b>	14
Martini Floreale – Grapefruit – Gomme Sirup – Tonic	

# *Les* CLASSIQUES

<b>sazerac</b>	18.5
Rye Whisky – Cognac – Gomme Sirup – Bitters – Absinth	
<b>vieux carré</b>	18
Cognac – Rye Whisky – Wermut – Benedictine	
<b>french 75</b>	19
Gin – Zitrone – Zucker – Champagner	
<b>boulevardier</b>	16.5
Bourbon – Campari – Wermut	
<b>espresso martini</b>	18
Wodka – Kaffeelikör – Vanille Sirup – Espresso	
<b>adonis cocktail</b>	17
Sherry – Wermut – Orange Bitters	

# *Les* APÉRITIFS ET BITTERS

4cl

<b>suze</b>	20%	9
<b>picon</b>	18%	11
<b>lillet blanc</b>	15%	8
<b>pimm's no. 1</b>	25%	8
<b>byrrh grand quinquina</b>	18%	11
<b>sarti rosa</b>	14%	8.5
<b>campari</b>	23%	9
<b>aperol</b>	18%	9
<b>cynar</b>	16.5%	9
<b>ramazzotti</b>	30%	9
<b>averna</b>	29%	9
<b>fernet branca</b>	39%	9
<b>absinth kübler</b> (2cl)	53%	12

## RECOMMANDATION

<b>vélo</b>	12.5
Campari – Sauvignon blanc – Soda	
<b>amer picon highball</b>	8.5
Picon – Grenadine – Valaisanne bière	
<b>hanky panky</b>	16.5
Gin – Wermut – Fernet Branca	

# *Les* PASTIS ET VERMOUTHS

4cl

FRANKREICH

<b>ricard pastis</b>	45%	9
<b>pastis 51</b>	45%	9.5
<b>pastis henri bardouin</b>	45%	12.5

SCHWEIZ

<b>pastis total</b>	40%	11.5
---------------------	-----	------

4cl

FRANKREICH

<b>dolin vermouth blanc</b>	16%	8
<b>dolin vermouth rouge</b>	16%	8
<b>dolin vermouth dry</b>	17.5%	8

ITALIEN

<b>carpano antica formula</b>	16.5%	10
<b>vermouth del professore</b>	19%	11.5

SCHWEIZ

<b>vermouth de gents rouge</b>	18.5%	10.5
--------------------------------	-------	------

RECOMMANDATION

<b>sbagliato</b>		14.5
Campari – Wermut – Prosecco		
<b>blood and sand</b>		16.5
Whisky – Wermut – Kirschlikör – Orangensaft		
<b>manhattan</b>		17.5
Rye Whisky – Wermut – Angostura		

# Les GINS

4cl

FRANKREICH

<b>le gin de christian dourin</b>	42%	12.5
<b>g'vine nouisan</b>	43.9%	14
<b>the gardener gin</b>	42%	14.5

ENGLAND | SCHOTTLAND

<b>tanqueray no. 10</b>	47%	13.5
<b>sipsmith london dry</b>	41.6%	15
<b>plymouth sloe gin</b>	18%	12
<b>old english gin</b>	44%	14.5
<b>beefeater</b>	40%	10
<b>hendrick's</b>	41%	13.5

DEUTSCHLAND

<b>monkey 47</b>	47%	16.5
------------------	-----	------

SCHWEIZ

<b>deux frères</b>	43%	17
<b>turicum</b>	41.5%	14
<b>white socks gin, bio</b>	40%	11

RECOMMANDATION

<b>gibson martini</b>		16.5
Gin – Wermut – Orange Bitters – eingelegte Zwiebeln		
<b>london buck</b>		16.5
Gin – Limette – Ginger Beer		
<b>last word</b>		17
Gin – Maraschino – Chartreuse verte		

# Les VODKAS

4cl

FRANKREICH

**ciroc** 40% 14

**grey goose** 40% 15.5

LETTLAND

**stoli** 40% 11

SCHWEIZ

**wodotschka, bio** 40% 12

RECOMMANDATION

**cosmopolitan** 15.5

Wodka – Triple Sec – Limette – Cranberry

**bloody mary** 16.5

Wodka – Tomatensaft – Zitrone – Tabasco –  
Worcestershire Sauce – Salz & Pfeffer

**clubland** 16

Weisser Portwein – Wodka – Angostura



# Les RUMS

4cl

FRANKREICH

**plantation overproof** 69% 14

KUBA

**havana club** 3 Anos 40% 11

**havana club** Anjeo Especial 40% 11.5

**havana club** 7 Anos 40% 13.5

MARTINIQUE

**trois rivière** Cuvée du Moulin 40% 15.5

**élément** VSOP 42% 16

JAMAICA

**appleton estate** extra 12 years 43% 14.5

RECOMMANDATION

**old cuban** 18.5

Rum Especial – Zucker – Limette – Minze –  
Angostura – Champagner

**painkiller** 16.5

Dunkler Rum – Ananas – Kokosnuss – Orange

**fog cutter** 17

Weisser Rum – Brandy – Gin – Zitrone –  
Orange – Mandelsirup – Sherry

# *Les* WHISKYS

4cl

SINGLE MALTS

SPEYSIDE

<b>cragganmore</b> 12 years	40%	14.5
<b>aberlour double cask</b> 12 years	40%	15
<b>macallan double cask</b> 12 years	40%	19.5

HIGHLANDS

<b>dalwhinnie</b> 15 years	40%	16.5
<b>glenmorangie original</b>	40%	13.5
<b>old pulteney</b> 12 years	40%	15.5
<b>oban</b> 14 years	43%	19.5

ISLAY

<b>kilchoman machir bay</b>	46%	18
<b>lagavulin</b> 16 years	43%	21.5

# Les WHISKYS

4cl

BOURBON

<b>wild turkey bourbon 81</b>	40.5%	12
<b>markers mark</b>	45%	13.5

RYE

<b>wild turkey rye</b>	40.5%	13.5
<b>rittenhouse</b>	50%	14.5

IRISH

<b>jameson</b>	40%	12
----------------	-----	----

RECOMMANDATION

<b>old fashioned</b>	16
----------------------	----

Bourbon – Zucker – Angostura

<b>horse's neck</b>	16.5
---------------------	------

Bourbon – Angostura – Ginger Ale

<b>morning glory fizz</b>	17.5
---------------------------	------

Single Malt Whisky – Zucker – Zitrone –  
Limette – Soda

# *Les* TEQUILAS MEZCAL S ET PISCO

4cl

<b>espolon tequila blanco</b>	40%	12
<b>espolon tequila reposado</b>	40%	13
<b>patron silver</b>	40%	16.5
<b>amores verde momento</b>	42%	13.5
<b>mezcal san cosme blanco</b>	40%	15.5
<b>pisco 1615 acholado de puros</b>	42%	16

## RECOMMANDATION

<b>el diablo</b>	16
Tequila – Crème de Cassis – Limette – Ginger Ale	
<b>mexican garibaldi</b>	17
Tequila – Mezcal – Orangensaft – Grenadine	
<b>paloma</b>	16.5
Tequila – Limette – Grapefruit Soda	

# *Les* ARMAGNACS COGNACS ET CALVADOS

2cl

ARMAGNACS

<b>paul du viagnau</b> VSOP	40%	9
<b>château de gensac</b> 5 ans	40%	10.5
<b>ferté de partenay</b> VSOP	40%	14.5

COGNACS

<b>eamus</b> VS	40%	8.5
<b>bisquit &amp; dubouché</b> VSOP	40%	10.5
<b>hine H</b> VSOP	40%	9.5

CALVADOS

<b>calvados lauriston</b>	40%	9
<b>calvados morin</b>	40%	8
<b>christian drouin</b> Sélect. Coeur du Lion	40%	9

RECOMMANDATION

<b>apple jack</b>		16.5
Calvados – Triple Sec – Zitrone		
<b>side car</b>		16
Cognac – Triple Sec – Zitrone – Zucker		
<b>champs élysées</b>		17.5
Cognac – Chartreuse verte – Zitrone – Zucker – Angostura		

# *Les* LIQUEURS

4cl

<b>amaretto di mattia walcher</b> Bio	28%	10.5
<b>grand marnier</b>	40%	13
<b>pierre ferrand triple sec</b>	40%	12
<b>italicus</b> Rosolio di Bergamotto	20%	12
<b>sambuca molinari</b>	40%	11
<b>bottega limoncino</b>	30%	9.5
<b>chartreuse verte</b> (2cl)	55%	9
<b>borghetti caffè espresso</b>	25%	10.5

## *Les* GRAPPAS ET EAUX DE VIE

2cl

<b>grappa di brunello</b> Vergani	40%	11
<b>grappa di prosecco</b> Vergani	40%	9
<b>berta tre soli tre</b> Nebbiolo	40%	17.5
<b>berta giulia</b> Chardonnay, Cortese	40%	10.5
<b>berta valdavi</b> Moscato	40%	10
<b>williamine morand</b> Valais AOP	43%	9
<b>vieille poire</b> des Trois Rois	40%	9
<b>vieille prune</b> des Trois Rois	40%	9
<b>mare de bourgogne</b> Morin	40%	10

## *Les* PORTOS ET SHERRYS

5cl

PORTOS

<b>graham's 10 years tawny</b>	20%	12.5
<b>graham's fine white</b>	19.5%	9

SHERRYS

<b>lustau fino jarana</b>	15%	9.5
<b>lustau amontillado los arcos</b>	18.5%	11
<b>lustau pedro ximénez</b>	17%	14

# *Les* BULLES ET VINS

BULLES	10CL   75CL
<b>crémant de bourgogne</b>	13   89
Brut Trénel, Bourgogne Chardonnay	
<b>champagne perrier-jouët</b>	15.5   98
Grand Brut AOC Maison Perrier-Jouët, Champagne Chardonnay – Pinot Noir – Pinot Meunier	
<b>champagne cattier</b>	-   115
Brut Premier Cru AOC Maison Cattier, Champagne Pinot Meunier – Chardonnay – Pinot Noir	
BLANC	
<b>pinot blanc</b>	10.5   68
AOP 2021 Trimbach, Alsace Auxerrois, Pinot blanc	
<b>chardonnay barrique</b>	9   58
Pay d'Oc IGP 2022 Domaine de la Jasse, Languedoc Chardonnay	
<b>sancerre</b>	11   72
AOP 2022 Domaine Curot, Loire Sauvignon Blanc	



# Les VINS

ROSÉ

10CL | 75CL

## **château l'ermite d'auzan rosé**

8.5 | 56

Costières de Nîmes AOP 2022

Jean de Boigne, Languedoc

Grenache – Mourvèdre – Syrah

## **sélection saint tropez rosé**

10.5 | 68

Côtes de Provence AOP 2022

Maison Angelvin, Saint-Tropez

Cinsault – Grenache – Mourvèdre

ROUGE

## **vieilles vignes de la jasse**

9 | 58

Pays d'Oc IGP 2021

Domaine de la Jasse, Languedoc

Cabernet Sauvignon – Merlot

## **crozes hermitage les meysonniers**

11 | 72

Rhône AOC 2021

Chapoutier, Rhône

Syrah

## **château eissac cru bourgeois**

13 | 84

Bordeaux AOC 2018

Marie Vilard, Haut-Médoc

Cabernet Sauvignon – Merlot – Petit Verdot

## *Les* BIÈRES ET CIDRE

<b>valaisanne lager</b>	4.8%	3dl	6
vom Fass		5dl	9
<b>grimbergen blanche</b>	6%	2.5dl	6
vom Fass		5dl	10
<b>lovebeer</b> Weissbier	4.9%	5dl	9.5
Schneider Weisse & LaBrassBanda			
<b>paul 10</b> IPA	5%	3.3dl	8
<b>kitchen brew</b> India Dark Ale	6.5%	3.3dl	9
<b>valaisanne</b> sans alcool	0%	3.3dl	7.5
<b>cidre bouché</b> effervescent naturel	5.5%	2dl	11
Domaine Louis Dupont, Normandie		7.5dl	37

## *Les* JUS

2dl

<b>jus de tomate</b>	6
<b>jus d'orange</b>	6
<b>grapefruit, ananas, cranberry</b> Michel	6.5

# *Les* **RAFRAÎCHISSEMENTS**

<b>gents tonic</b>	2dl   6
ginger ale   ginger beer   bitter lemon	
<b>fever tree</b> pink grapefruit	2dl   6
<b>lemonaid maracuja</b> Bio	3.3dl   6.5
<b>suze tonic 0%</b>	2.5dl   5.5
<b>erodino</b>	1.75dl   5.5
<b>sanbitter</b>	1dl   5
<b>gazzosa ticinese al limone</b>	3.5dl   6
<b>apfelschorle</b>	3.3dl   6
<b>rivella</b> blau, rot	3.3dl   5.5
<b>coca-cola</b> original, zero	2dl   5.5
<b>eau de zurich</b>	5dl   6
mit oder ohne Kohlensäure	7.5dl   8

Unser Wasser ist lokal, mit BE WTR direkt vom Wasserhahn aufbereitet und schont den Planeten. BE WTR unterstützt ausserdem Projekte finanziell, welche unserem Umweltschutz dienen.

# Les **BOISSONS CHAUDES**

## AVEC ALCOOL

<b>café corretto</b>	Grappa, Cognac, Amaretto	9
<b>tee rum</b>	Schwarztee mit Rum	8.5
<b>irish coffee</b>	Kaffee, Whisky, Rahm	13

## SANS ALCOOL

<b>café   espresso</b>		5
<b>espresso doppio</b>		6.5
<b>cappuccino</b>		6.5
<b>latte macchiato</b>		6.5
<b>chocolat chaud</b>	heisse Schokolade	6.5
<b>thé althaus</b>		5

Mild Mint, Organic Verveine, Castelton Black Tea, Sencha Green Tea Darjeeling, Fruity Berry, Classic Herbs, Jasmine Ting Yuan, Fancy Chamomile, Rooibos Vanilla Toffee, Lime Blossom Tea Organic, Royal Earl Grey

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. | Gerne gibt dir unser Team Auskunft zu Allergenen und Intoleranzen.