



Bienvenue

Le bar Le Philosophe se trouve dans l'une des plus belles cours du Niederdorf: le Nägelihof. Vous pouvez prendre place à l'intérieur dans l'ambiance accueillante du bar ou à l'extérieur dans la cour.

Outre les boissons apéritives classiques et nos cocktails, nous proposons également un bon verre de vin. Veuillez s'il vous plaît consulter notre offre variable de vins ouverts sur le tableau noir ou demander la carte des vins à nos collaborateurs.

Grâce au charmant restaurant Mère Catherine sous le même toit, vous pouvez également déguster nos délicieuses étagères et différents snacks.

Chef de bar Besnik Mulla
& hôtesse Sawitri Sophia Benini

+41 44 250 59 40 | merecatherine@commercio.ch
bar-lephilosophe.ch |   @bar_lephilosophe

Les
COUTURE DRINKS

Oppertune

Crémant de Limoux – Mandarin – Bergamot
16

Ambre Nuit

Scotch Whiskey – Honey – Champagne – Palo Santo Perfume
19

L'odeur de Marry

Vodka – Tomato – Lemon – Cellery Essence
16

Casse Noisette

Cognac – Calvados – Chestnut – Maple Syrup
19

Philosophe Collins

Gin – Rhubarber – Tonic
17

Elle a dit oui!

Bourbon – Maraschino – Bordeaux Red Wine
19

Déjà vu

San Bitter – Sparkling Wine 0% Vol.
14

Sweet Dreams

Cranberry – Grapefruit – Caramel – Lemon – Wild Berry's Soda
14

Les
CLASSICS

Sazerac

Rye Whiskey – Cognac – Absinthe
18

Vieux Carré

Vermouth – Benedictine – Whiskey – Cognac
18

French 75

Gin – Lemon – Champagne – Absinthe
19

Old Fashioned

Bourbon – Sugar – Angostura
18

Side Car

Cognac – Triple Sec – Lemon
19

Last Word

Gin – Maraschino – Chartreuse Verte
17

Negroni

Gin – Campari – Vermouth
18

Espresso Martini

Vodka – Coffee Liqueur – Espresso – Caramel
18

Les SNACKS

18 - 22 HEURES

Portion d'olives

Mix aus grünen und schwarzen Oliven 6.5

L'étagère des hors-d'œuvres

Hausgebeizter Lachs, Oktopussalat, mariniertes Kalbssiedfleisch, Hausterrine, Quiche, mariniertes Gemüse 25 | 48

Choix des dips

Thon-Mousse, Kichererbsen-Püree und Auberginenkaviar 12.5

Sandwiches

Kalbssiedfleisch mit Kräuterpesto 15
Marinierter Lachs mit Honig-Senf-Sauce 13.5
Marinierte Gemüse mit Olivenaufstrich (vegan) 8.5

Tartare de bœuf

serviert mit geröstetem Hausbrot 24 | 34
- Rindstatar „Classique“
- Rindstatar „Le Philosophe“ (oben und unten grilliert)

Soupes

Wechselndes Angebot an Suppen Prix du jour

Les **APÉRITIFS ET BITTERS**

Suze	20%	9
Picon	18%	11
Lillet Blanc	15%	8
Pampelle	15%	13
Pimms	25%	8
Byrrh Grand Quinquina	18%	11
Appenzeller	29%	9
Campari	23%	9
Cynar	16.5%	9
Ramazzotti	30%	9
Averna	29%	9
Fernet Branca	39%	9
Ricard	45%	10
Pastis 51	45%	10
Pastis Henri Bardouin	45%	13
Absinth Kübler (2cl)	53%	12

Les VERMOUTHS

Dolin Blanc	16%	8
Dolin Rouge	16%	8
Dolin Dry	17.5%	8
Carpano Antica Formula	16.5%	10
Cocchi Vermouth di Torino	16%	9

Les GINS

Tanqueray No. 10	47%	17.5
Sipsmith London Dry	41.6%	15
Generous	44%	15
Deux Frères	43%	16.5
Turicum	41.5%	17
Breuil Pur	45%	16.5
Hendrick's	41%	15
Monkey 47	47%	17
Bombay Sapphire	40%	13
Roku	43%	15

4 CL

Les VODKAS

Absolut	40%	11.5
Ciroc	40%	16
Grey Goose	40%	16
Belvedere	40%	18

Les RUMS

Sailor Jerry Spiced Rum	40%	11
Trois Rivières VSOP	40%	16
Clément VSOP	42%	15.5
Zacapa 23	40%	18
Havana Club 3 Anos	40%	12
Havana Club 7 Anos	40%	16
Plantation Overproof	69%	14.5

4 CL

SINGLE MALT

Bowmore 15	43%	16
Cragganmore 12	40%	14.5
Dalwhinnie 15	40%	16.5
Glenmorangie Original	40%	15
Oban 14	43%	15
Lagavulin 16	43%	15
Macallan 12	40%	19.5
Scapa The Orcadian	40%	19.5

BOURBON – TENNESSE

Jack Daniel's	40%	13
Four Roses	40%	13
Markers Mark	45%	15

RYE

Wild Turkey	40.5%	14.5
Rittenhouse	50%	15

IRISH

Jameson	40%	12
----------------	-----	----

BLENDED SCOTCH

Johnnie Walker black	40%	14
-----------------------------	-----	----

JAPANESE

Nikka from the Barrell	51.4%	22
-------------------------------	-------	----

Les TEQUILAS | MEZCALS | PISCOS

Jose Cuervo Silver	38%	12
Patron Silver	40%	17
Patron Anejo	40%	19.5
Amores Joven Espadin	37.5%	14
Meteoro Joven Espadin	45%	16
Pisco La Peruana	40%	16

Les ARMAGNACS | COGNACS | CALVADOS

Château de Gensac 5 ans	40%	12
Camus VS	40%	9
Courvoisier VSOP	40%	11.5
Hennessy XO	40%	21.5
Calvados Lauriston	40%	14
Calvados Morin	40%	9

Les LIQUEURS

Amaretto di Saronno	28%	11
Cointreau	40%	11
Grand Marnier	40%	14
Triple Sec Dry Curaçao	40%	12
Rinquiquin à la Pêche	15%	9
Baileys Irish Cream	17%	9.5
Drambuie	40%	11
Kahlúa Coffee Liqueur	20%	11
Patron XO Café	35%	14.5
Italicus Rosolio di Bergamotto	20%	12
Sambuca Molinari	40%	11
Bottega Limoncino	30%	9.5
Chartreuse Verte (2cl)	55%	9

2 CL

Les GRAPPAS ET EAUX DE VIE

Grappa di Brunello	Vergani	40%	11
Grappa da Prosecco	Vergani	40%	9
Berta Tre Soli Tre	Nebbiolo	40%	17.5
Giulia Berta	Chardonnay, Cortese	40%	10.5
Valdavi Berta	Moscato	40%	10
Williamine Morand	Valais AOP	43%	9
Vielle Poire	des Trois Rois	40%	9
Vielle Prune	des Trois Rois	40%	9
Marc De Bourgogne	Morin	40%	10

Les PORTOS ET SHERRYS

Porto Sequeira Tawny	20%	11
Porto Sandeman Blanc	19.5%	11
Sherry Tio Pepe	15%	9.5

5 CL

Les BIÈRES ET CIDRES

Valaisanne Lager	4.8%	3dl	6
en fût		5dl	9
Grimbergen Blanche	6%	2.5dl	6
en fût		5dl	10
Schneider Helles Landbier	4.9%	5dl	9
Schneider Weisse Original	5.4%	5dl	9.5
Kronenbourg 1664	5.5%	2.5dl	6
Brooklyn IPA	6.9%	3.3dl	8.5
Valaisanne sans Alcool	0%	3.3dl	6.5
Red Fleshed Apple Cider Möhl	3.5%	3.3dl	8.5

Les JUS

Jus de tomate	6
Jus d'orange	6
Grapefruit, Ananas, Cranberry	6

Les MINERALS

Tonic | Soda | Ginger Ale | Ginger Beer |

Sicilian Lemonade Fever Tree 7

Tonic | Mandarin & Bergamot Soda |

Pink Grapefruit Soda Three Cents 7

El Tony Mate 7

Sanbitter San Pellegrino 5.5

Rivella bleu ou rouge 6

Apfelshorle, Apfelsaft 6

Gazzosa Ticinese al Limone 6

Coca-Cola original ou zero 6

Eau de Zurich 5dl | 6

avec ou sans gaz 7.5dl | 8

Bienvenue dans l'univers de l'eau de BE WTR, qui trouve désormais sa place dans le bar Le Philosophe. Notre eau est locale, traitée directement au robinet, elle préserve la planète et fait plaisir à boire. BE WTR soutient également financièrement des projets qui contribuent à la protection de l'environnement. Vous en faites maintenant partie.

Les **BOISSONS CHAUDES**

ALCOOLISÉES

Café Corretto	Grappa, Cognac, Amaretto	9
Tee Rum	Schwarztee mit Sailor Jerry Spiced Rum	8
Irish Coffee	Café, Jameson Whiskey, Schlagrahm	13

SANS ALCOOL

Café Espresso		5
Espresso doppio		6.5
Cappuccino		6.5
Latte Macchiato		7
Chocolat chaud	heisse Schokolade	6
Thé Althaus		5
Milde Minze, Bio Verveine, Classic Herbs, Sencha Grüntee Darjeeling, Castelton Schwarztee, Fruity Berry, Jasmine Ting Yuan, Fancy Chamomile, Royal Earl Grey, Rooibos Vanilla Toffee, Lindenblütentee Bio		

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