



## **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)

# SIGNATURE

<b>provence paloma</b>	17
St. Germain Liqueur – Tequila – Roséwein – Grapefruit	
<b>olivette</b>	19
St. Germain Liqueur – Gin – Olive Brine	
<b>frenche mule</b>	16
Pommeau de Normandie – Vodka – Sour Apple – Ginger	
<b>maurlesque</b>	16
Pastis – Mandelsirup – Limette – Roséwein	
<b>french pearl cocktail / imperial</b>	16 / 20
Gin – Limette – Absinth – Zucker – Minze / mit Champagne	
<b>french made cocktail</b>	19
Cognac – Gurke – Minze – Falernum – Ingwer	
<b>french martini</b>	18
Vodka – Raspberry Liqueur – Ananas	
<b>rinquinquin bellini</b>	17
Peach – Jasmine – Crémant	

# COCKTAIL PERDU

**jack rose** 16  
Calvados – Limette – Grenadine

**yellow** 18  
Suze – Chartreuse Liqueur Jeune – Limette

**boulevardier** 17  
Bourbon – Bitter – Vermouth

**french connection** 17  
Cognac – Amaretto

**between the sheets** 19  
Cognac – Rum – Grand Marnier – Limette

**stinger** 20  
Cognac – Crème de Menthe – Crème de Cacao

sans alcool

**french 007** 14  
Ingwer – Mandarine – Traubenschorle

**sober paloma** 13.5  
0% Aperitivo – 0% Agave – Zitronengras – Grapefruit

**no groni** 12  
0% Gin – 0% Bitter – 0% Vermouth

# SNACKS

15 - 22h lundi au dimanche

<b>l'étagère des hors-d'œuvres</b>	25
Gebeizter Lachs, Pulposalat, Hausterrine, Kalbssiedfleisch, mariniertes Gemüse, Quiche	
<b>assiette apéro</b>	27
Käse-Duo von Jumi: Schlossberger Alt und La Buse, Bayonne Schinken, Oliven, Brot und Butter	
<b>tartelette aux poireaux et au safran</b>	9.5
Safran-Lauchtartelette	
<b>pain à l'ail</b>	6
Baguette mit Kräuterbutter und Knoblauch	
<b>croquettes</b>	7
Bayonne-Schinken kroketten	
<b>croque monsieur</b>	13
Knuspriger Toast mit Käse und Schinken	
<b>tartare de bœuf</b>	24   36
Rindstatar „Le Philosophe“ (beidseitig kurz grilliert), serviert mit getoastetem Hausbrot	
<b>philosophe bun</b>	19.5
Grilliertes Rindstatar im Brioche Bun mit Café de Paris und Pickles	
<b>trilogie de desserts</b>	15
Mille-feuille, Mousse au chocolat, Choux à la crème	

# BULLES ET VINS

10cl | 75cl

Bulles

**Champagne Grand Brut** Perrier-Jouët 17.5 | 114  
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

**Crémant de Limoux** Luc Pirlet 9.5 | 62  
Chardonnay, Chenin blanc

Blanc

**La Colombe Féchy** Laura Paccot – 2023 8.5 | 55  
Chasselas

**Chardonnay Vin de France** Doudet-Naudin – 2023 9 | 58  
Chardonnay

**Vin blanc du moment** - | \*  
Weisswein des Monats

Rosé

**Sélection St. Tropez Rosé** Maison Angelvin – 2023 10.5 | 86  
Grenache, Cinsault, Mourvèdre

**Vin rosé du moment** - | \*  
Roséwein des Monats

Rouge

**Steintröpfli Zürich** Schwarz – 2023 8.5 | 62  
Pinot Noir

**Occultum Lapidem** M. Chapoutier – 2019 11 | 76  
Syrah, Carignon, Grenache

# BIÈRE

vom Fass

<b>hürlimann lager</b>	4.8%	3dl   5dl	6   9
<b>grimbergen blanche</b>	6.0%	2.5dl   5dl	6   11.5

Flasche

<b>1664 blanc</b>	5.0%	2dl	6.5
<b>tegernsee hell</b>	4.8%	3dl	8
<b>schneider weisse</b>	4.9%	5dl	10.5

Brasserie LaPépie Perigord

<b>blonde</b>	4.7%	3.3dl	8.5
<b>ambrée</b>	4.7%	3.3dl	9
<b>oshidori</b> IPA Session	4.2%	3.3dl	9
<b>périgord</b> Pale Ale	6.1%	3.3dl	10.5

sans alcool

<b>appenzeller leermond</b>	0.0%	3.3dl	7
<b>1664 blanc</b> sans alcool	0.0%	2dl	6.5

## APÉRITIF ET BITTER

4cl

<b>suze</b>	20%	9
<b>byrrh grand quinquina</b>	18%	11
<b>campari</b>	23%	9
<b>averna</b>	29%	9
<b>lillet blanc</b>	17%	7
<b>lillet rosé</b>	17%	7

## ABSINTH ET PASTIS

4cl

<b>absinth kübler (2cl)</b>	53%	12
<b>absinth green velvet (2cl)</b>	53%	13.5
<b>ricard pastis</b>	45%	10
<b>pastis 51</b>	45%	10
<b>pastis henri bardouin</b>	45%	13
<b>pastis total</b>	40%	11.5

## VERMOUTH

5cl

<b>dolin vermouth blanc</b>	16%	8
<b>dolin vermouth rouge</b>	16%	8.5
<b>dolin vermouth dry</b>	17.5%	8.5
<b>dubonnet rouge aperitif</b>	14.8%	9
<b>carpano antica formula</b>	16.5%	10

# GIN

4cl

France

<b>le gin de christian dourin</b>	42%	13.5
<b>g'vine nouaison</b>	42%	14.5
<b>the gardener gin</b>	42%	15.5

England | Scotland

<b>tanqueray no. 10</b>	47%	13
<b>sipsmith london dry</b>	41.6%	16.5
<b>plymouth sloe gin</b>	18%	12
<b>old english gin</b>	44%	15
<b>beefeater</b>	40%	11

Schweiz

<b>deux frères</b>	43%	17.5
--------------------	-----	------

# VODKA

4cl

France

<b>ciroc</b>	40%	14
<b>grey goose</b>	40%	14.5

Lettland

<b>stoli</b>	40%	11
--------------	-----	----

Schweden

<b>absolut</b>	40%	11
----------------	-----	----



# RUM

4cl

France

**plantation overproof** 69% 14

Cuba

**havana club** 3 Anos 40% 11

**havana club** 7 Anos 40% 13

Martinique

**trois rivière** Cuvée du Moulin 40% 19.5

**élément** VSOP 42% 17

Jamaika

**appleton estate** extra 12 years 43% 15

# AMÉRIQUE LATINE

4cl

Tequila

**espolon tequila blanco** 40% 12

**espolon tequila reposado** 40% 13

Mezcal

**amores verde momento** 42% 14.5

**mezcal vida** 40% 16

Pisco

**pisco 1615 acholado de puros** 42% 13

# WHISKY

4cl

France – Single Malts

**(D'un) Verre Printanier**

46%

19.5

**Spicy Nouba**

45%

17

Speyside – Single Malts

**eragganmore** 12 years

40%

15.5

**aberflour double cask** 12 years

40%

17.5

Highlands – Single Malts

**dalwhinnie** 15 years

40%

18

**glenmorangie original**

40%

15

Islay – Single Malts

**kilchoman machir bay**

46%

19

Irish

**jameson**

40%

12

Bourbon – Tennessee

**wild turkey bourbon 81**

40.5%

12

**markers mark**

45%

14

**four roses**

40%

11

Rye

**wild turkey rye**

40.5%

14

**rittenhouse rye**

50%

15.5

# GRAPPA ET EAU DE VIE

2cl

## Grappa

<b>grappa di brunello</b> Vergani	40%	11
<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

## Eau de vie

<b>alain perret damassine</b> Valais AOP	42%	11
<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

## Calvados

<b>calvados lauriston</b>	40%	14
<b>calvados morin</b>	40%	9
<b>christian drouin</b> Sélect. Coeur du Lion	40%	12

## Liqueur

<b>chartreuse verte</b>	55%	9
<b>amaretto disaronno</b> (4cl)	28%	11.5
<b>grand marnier</b> (4cl)	40%	14
<b>bottega limoncino</b> (4cl)	30%	9.5

# ARMAGNAC ET COGNAC

2cl

Armagnac

<b>paul du viagnau</b> VSOP	40%	9
<b>château de gensac</b> 5 ans	40%	12
<b>ferté de partenay</b> VSOP	40%	16

Cognac

<b>martell</b> VS	40%	10
<b>camus</b> VS	40%	9
<b>bisquit &amp; dubouché</b> VSOP	40%	12
<b>hine H</b> VSOP	40%	10.5
<b>hennessy XO</b>	40%	21.5

# PORTO ET SHERRY

5cl

Porto

<b>graham's 10 years tawny</b>	20%	14
<b>graham's fine white</b>	19%	11

Sherry

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

# MINÉRAL

<b>gents tonic</b>	2dl	6
ginger ale   ginger beer   bitter lemon		
<b>erodino</b>	1.75dl	5.5
<b>sanbitter</b>	1dl	5
<b>eistee</b> hausgemacht	3dl	6.5
<b>lemonaid maracuja</b> Bio	3.3dl	6.5
<b>jus de tomate</b>	2dl	6
<b>jus d'orange</b>	2dl	6
<b>apfelschorle   apfelsaft</b>	3.3dl	6
<b>coca-cola</b> original, zero	3dl	6
<b>eau de zurich</b>	5dl	6
mit oder ohne Kohlensäure	10dl	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.

# BOISSON CHAUDE

avec alcool

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

sans alcool

<b>café   espresso</b>	5
<b>espresso doppio</b>	6.5
<b>cappuccino</b>	6.5
<b>thé althaus</b>	5.5

Smooth 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