

COCKTAILS

26.-



HUMO DEL DIABLO NATURALLY EVIL

MEZCAL INFUSÉ AU GANSHU - COINTREAU - SIROP DE BAIES ROSES MAISON -
JUS DE CITRON VERT ET PAMPLEMOUSSE
GANSHU INFUSED MEZCAL - COINTREAU - HOMEMADE PINK PEPPER SYRUP -
LIME AND GRAPEFRUIT JUICE

BEAUTY AND THE BEAST DO NOT HIDE YOURSELF

JSOTTA ROSÉ - VODKA INFUSÉE À LA ROSE - SIROP DE SUCRE -
JUS DE CITRON - BLANC D'OEUF
JSOTTA ROSE - ROSE INFUSED VODKA - SUGAR SYRUP - LEMON JUICE - EGG WHITE



BLOW A KISS, FIRE A GUN 2.0 SMOKIN' DELICIOUS

GIN - ABRICOT BRANDY - PIMENTO DRAM - JUS DE POMME
GIN - APRICOT BRANDY - PIMENTO DRAM - APPLE JUICE

FIRST TRACK IN THE FOREST MAN VS WILD

MÉLANGE DE RHUMS ÉPICÉS - INFUSION DE BOLET - MIEL - MÉLANGE DE BITTERS
SPICED RUM BLEND - BOLETUS INFUSION - HONEY WATER - MIX OF BITTERS



SALTED FIREWORKS NO DESSERT, YOU SAID?

AMARETTO SALÉ - COGNAC - ESPRESSO - SIROP DE SUCRE
SALTED AMARETTO - COGNAC - ESPRESSO - SUGAR SYRUP

BLOODY MARTINI TASTY ILLUSION

GIN - LIQUEUR PERFDIE - VERMOUTH ROUGE ET DRY - BITTER CELERI



WOW ME SURPRISE SUR-MESURE, CUSTOM

MOCKTAILS

18.-



HUMO DEL ANGEL SINCERLY GOOD

GINGER ALE - JUS DE CITRON VERT - JUS DE PAMPLEMOUSSE - SIROP DE BAIES ROSES MAISON
GINGER ALE - LIME JUICE - GRAPEFRUIT JUICE - HOMEMADE PINK PEPPER SYRUP

MACULINEA LIMONADE TASTE THE DEEP BLUE

SIROP DE CITRONNELLE BLEU MAISON - JUS DE CITRON - EAU GAZEUSE - GINGER ALE
BLUE LEMONGRASS SYRUP - LEMON JUICE - SPARKLING WATER - GINGER ALE



Lucia Johnson

Drawings by / Dessins par
Notre Talent artiste au W Living Room: LUCIA



Follow us on Instagram & Share your best cocktail photo
#WVerbier #WLivingRoomVerbier #WCocktails



WINE CORNER

	12 cl / Bottle	
BLANCS / WHITE		
CAMINO DEL PEREGRINO 2019 RIAS BAIXAS, ESPAGNE	16	95
CHABLIS 2019 DOMAINE SÉGUINOT-BORDET, FRANCE	18	95
PETITE ARVINE 2019 GRAINE DE CHAMPION, SUISSE	17	95
ROUGES / REDS		
ALMANSA, LAYA 2018 BODEGAS ATALAYA, ESPAGNE	16	95
HUMAGNE ROUGE CHANDRA KURT, PROVINS, SUISSE	17	95
SAINT-JULIEN 2015 LES FIEFS DE LAGRANGE, FRANCE	27	155
ROSÉS		
WHISPERING ANGEL CÔTES DE PROVENCE, FRANCE	18	95
PORTO		7 cl
SANDEMAN WHITE	14	
SANDEMAN ROUGE	16	
SHERRY		7 cl
FINO CLASSIC DRY	14	
PEDRO XIMENEZ	16	

BEER CORNER

BIÈRE PRESSION / DRAFT	33 cl / 50 cl	
HEINEKEN	8	12
BOUTEILLES / BOTTLES		33 cl
ERDINGER 0%	8	
ERDINGER	8	
BIÈRE DU GD ST BERNARD, GÉNÉPI	9	
BIÈRE DU GD ST BERNARD, BLOU	9	
BIÈRE DU GD ST BERNARD, AMY	9	
DÉLIRIUM TREMENS	10	

CHAMPAGNES

VERRE / GLASS		12 cl
LOUIS ROEDERER BRUT	27	
LOUIS ROEDERER ROSÉ	33	
BOUTEILLES BRUTS / BRUT BOTTLES		
LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER	160	
MOËT & CHANDON IMPÉRIAL	160	
LOUIS ROEDERER DEMI-SEC	180	
BILLECARD-SALMON BRUT RÉSERVE	215	
MOËT ET CHANDON IMPÉRIAL 2009	220	
RUIINART BLANC DE BLANCS	280	
VEUVE CLICQUOT, LA GRANDE DAME 2006	500	
DOM PÉRIGNON 2009	550	
PERRIER-JOUËT, BELLE ÉPOQUE 2004	600	
LOUIS ROEDERER CRISTAL 2005	695	
KRUG VINTAGE 2004	900	
BOUTEILLES ROSÉS / ROSE BOTTLES		
LOUIS ROEDERER 2013	190	
LAURENT PERRIER ROSÉ	260	
MOËT ET CHANDON DOM PÉRIGNON 2003	890	
PERRIER-JOUËT, BELLE ÉPOQUE	990	
KRUG	1'090	
MAGNUMS BRUTS		
MOËT ET CHANDON IMPÉRIAL	360	
RUIINART BLANC DE BLANCS	560	
MOËT ET CHANDON DOM PÉRIGNON 2009	1'200	

PROSECCO

PROSECCO BOLLICINA	Glass	16
PROSECCO BOLLICINA	Bottle	90

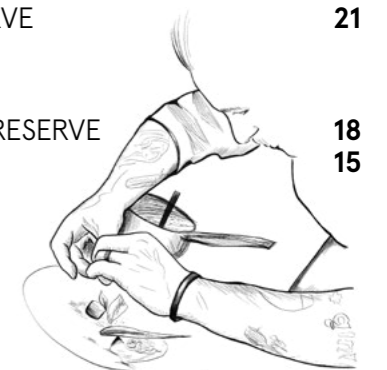


APÉRITIFS 3-5 cl	
VERMOUTH (WHITE, RED, ROSÉ)	12
ANIS / BITTER / GENTIANE	12
VODKA 4 cl	
KETEL ONE	16
CIROC	19
THE ALPINIST	19
BELVEDERE	20
GREYGOOSE	20
BELUGA	22
ABSOLUT ELYX	24
GIN 4 cl	
TANQUERAY	14
BOMBAY SAPHIRE	16
BROCKMANS	17
HENDRICK'S	20
BEEFEATER 24	20
TANQUERAY TEN	20
THE ALPINIST	22
GIN JINZU	22
GIN MARE	22
PLYMOUTH ORIGINAL	22
PLYMOUTH SLOE GIN	22
MONKEY 47	23
SILENT POOL	23
WEISHORN	23
RHUM / RUM 4 cl	
PAMPERO BLANCO	14
PAMPERO ESPECIAL	15
CAPTAIN MORGAN SPICY	14
KRAKEN	16
CLEMENT VSOP	20
SANTA TERESA SOLERA 1796	22
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	22
ZACAPA 23 Y	27
ZACAPA XO	49
J.M. MILLESIME	65
CACHACA 4 cl	
JANEIRO	20
TEQUILA / MEZCAL 4 cl	
OLMECA SILVER	14
DON JULIO BLANCO	19
DON JULIO REPOSADO	20
PATRON XO COFFEE	22
CASAMIGOS BLANCO	25
PATRON SILVER	28
PATRON ANEJO	39
DON JULIO 1942	55
PISCO DEMONIO DE LOS ANDES	17
MEZCAL AMORES	24

ALCOHOL SIDE

Mixer 4 Chf

WHISKY 4 cl	
BLENDED SCOTCH	
JOHNNIE WALKER BLACK	18
CHIVAS REGAL 18 Y	28
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	80
SINGLE MALT	
SPEYSIDE	
ABERLOUR 12 Y	16
GLENFIDDICH MALT SOLERA 15 Y	26
MACALLAN 12 Y	24
GLENFIDDICH ANCIENT RESERVE 18 Y	32
GLENLIVET MALT XXV 25 Y	90
HIGHLANDS	
DALWHINNIE 15 Y	21
OBAN 14 Y	23
GLENMORANGIE LASANTA 12 Y	30
ISLANDS	
THE ARRAN 10 Y	22
TALISKER 10 Y	20
HIGHLAND PARK 12 Y	21
LAGAVULIN 16 Y	22
ARDBEG 10 Y	32
PEAT CHIMNEY 8 Y	21
AUTUMN WARMER 1997	35
JAPAN	
NIKKA BLENDED	19
NIKKA TAKETSURU 12 Y	26
MIYAGIKYO	30
YAMAZAKI	45
AMERICA	
JACK DANIEL'S	15
CANADIAN CLUB	15
MAKER'S MARK	18
BULLEIT BOURBON	19
BULLEIT RYE	19
GENTLEMAN JACK	20
WOODFORD RESERVE	21
IRISH	
JAMESON SELECT RESERVE	18
TULLAMORE DEW	15



COGNAC 4 cl	
COURVOISIER VSOP	20
HENNESSY FINE DE COGNAC	22
HENNESSY XO	50
MARTELL XO	60
HENNESSY PARADIS	120



LOUIS XIII

Each decanter is the life achievement
of generations of cellar masters

A blend of up to 1 200 eaux-de-vie,
100% from grande Champagne in Cognac



Perfect pour

1 cl	85 chf
2 cl	165 chf
4 cl	320 chf



ARMAGNAC 4 cl	
BAS ARMAGNAC DARROZE 12 ANS	25
BAS ARMAGNAC DARROZE 1972	60
BAS ARMAGNAC DARROZE 1963	100

CALVADOS 4 cl	
CALVADOS DOMFRONTAIS	18
CHRISTIAN DROUIN 1994	40
CHRISTIAN DROUIN CŒUR DE LION 1963	90

LIQUEURS / LIQUORS 4 cl	
AMARETTO	12
BAILEY'S	12
CHAMBORD	12
COINTREAU	12
KAHLUA	12
GRAND MARNIER	12
GET 27	12
JAGERMEISTER	12
SAMBUCA RAMAZZOTTI	12
LIMONCELLO	14

EAU DE VIE 4 cl	
WILLIAMINE	16
ABRICOTINE	16
MOITIÉ-MOITIÉ	16
GRAPPA	18
ABSINTHE LARUSEE "BLANCHE DE LEON"	22

SOFT 33 cl	
PEPSI, PEPSI MAX, ORANGINA, SEVEN UP	6
TONIC WATER	8
GINGER BEER / ALE	8
LIMONADE MAISON	8
REDBULL ENERGY DRINK	8
EAU DU VALAIS PLATE /GAZEUSE (50cl)	6
PERRIER (33 cl)	6

JUS / JUICES 15 cl	6
ORANGE, POMME, CRANBERRY, ABRICOT, PÊCHE	
ANANAS, PAMPLEMOUSSE, TOMATE	
ORANGE, APPLE, CRANBERRY, APRICOT, PEACH	
PINEAPPLE, GRAPEFRUIT, TOMATO	

HEALTHY DRINK 25 cl	8
INFUSION JABUTICABA, JUS DE POMME	
ET GINGEMBRE /	
JABUTICABA INFUSION, APPLE JUICE AND GINGER	

CAFÉ / COFFEE	
RISTRETTO	5
LONG BLACK	5,5
CAPPUCCINO	6
LATTE MACHIATTO	6,5
DOUBLE ESPRESSO	7
W CHOCOLATE	6

THÉ / TEA	6
BLACK CHAI – BLACK TEA & SPICES	
CEYLAN SUNRISE – ENGLISH BREAKFAST	
JAPANESE SENCHA – GREEN TEA	
WHITE JASMIN	
PURPLE BREEZE – DARJEELING	
VERVEINE / VERBENA	
RED KISS / RED FRUITS	
CAMOMILLE FRUITÉE / FRUITY CAMOMILE	
GINGER LEMON DREAM	
MAROCCAN MINT	

FOOD CORNER

CHEESEBURGER - MAKE IT CLASSIC OR PINK BREAD	29.-	(P)(2)(4)(7)(12)
180 GR DE BOEUF HACHÉ, PAIN MAISON AU SÉSAME, OIGNONS CARAMÉLISÉS, LARD SEC DU VALAIS, FROMAGE À RACLETTE, TOMATE, LAITUE, FRITES MAISON, MAYONNAISE À LA TRUFFE.		
180 GR OF GROUND BEEF, HOMEMADE SESAME BUN, CAMELIZED ONIONS, LOCAL DRIED BACON, RACLETTE CHEESE, TOMATO, LETTUCE, HOMEMADE FRENCH FRIES, TRUFFLE MAYONNAISE.		

BURGER VÉGÉTARIEN / VEGGIE BURGER	28.-	(V)(2)(7)(12)
PAIN AUX GRAINS, GALETTE DE MILLET, LENTILLES ROUGES ET POIS CHICHES, GUACAMOLE, CHOU ROUGE, GRAINES DE TOURNESOL ET DE COURGE, SAUCE YAHOURT.		
WHOLE GRAINS BUN, RED LENTILS, MILLET AND CHICKPEAS PATTY, GUACAMOLE, RED CABBAGE, SUNFLOWER AND PUMPKIN SEEDS, GREEK YOGURT SAUCE.		

TOAST À L'AVOCAT / AVOCADO TOAST	28.-	(V)(2)(12)(13)
PAIN RUSTIQUE GRILLÉ, TOFU, RADIS, GRAINES DE TOURNESOL ET DE COURGE, SALADE DE MÂCHE.		
GRILLED RUSTIC BREAD, TOFU, RADISHES, SUNFLOWER AND PUMPKIN SEEDS, LAMB'S LETTUCE.		

SALADE DE BURRATA / BURRATA SALAD	26.-	(V)(1) (7)(10)
AUBERGINE RÔTIE, COULIS DE TOMATES CERISES ÉPICÉ, SALADE ROQUETTE.		
ROASTED EGGPLANT, SPICY CHERRY TOMATO COULIS, ARUGULA SALAD.		

SALADE CÉSAR / CAESAR SALAD	30.-	(P)(2)(4)(7)
LAITUE ROMAINE, POULET GRILLÉ, LARD SEC DU VALAIS, FROMAGE GRANA PADANO, SAUCE CÉSAR.		
ROMAINE LETTUCE, GRILLED CHICKEN, LOCAL DRIED BACON, GRANA PADANO CHEESE, CAESAR DRESSING.		

ORECHIETTE PESTO ROSSO	24.-	(V)(1)(2)(4)(7)(10)
TOMATES CERISES, OLIVES GORDAL, FROMAGE GRANA PADANO, PIGNONS.		
CHERRY TOMATOES, GORDAL OLIVES, GRANA PADANO CHEESE, PINE SEEDS.		

PAN FRIED SALMON FILLET	34.-	(4)(5)(7)
PURÉE DE POMME DE TERRE À LA VANILLE BOURBON, ÉPINARDS SAUTÉS, ŒUFS DE SAUMON.		
CREAMY POTATO PURÉE WITH BOURBON VANILLA, SAUTÉD SPINACH, SALMON EGGS.		

STEAK TARTARE (140 GR.)	39.-	(2)(4)(12)(13)
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU, SAUCE GINGEMBRE SOJA, FRITES MAISON, MAYONNAISE À LA TRUFFE.		
HANDCUT BEEF TARTARE, SOY AND GINGER SAUCE, HOMEMADE FRENCH FRIES, TRUFFLE MAYONNAISE.		

PIZZA MARGHERITA	24.-	(V)(2)(7)
MOZZARELLA DI BUFALA, TOMATES CERISES, BASILIC.		
MOZZARELLA DI BUFALA, CHERRY TOMATOES, BASIL.		

BOUCHÉES DE POULET ÉPICÉES / SPICY CHICKEN BITES	26.-	(2)(5)(12)(13)
CÉBETTE, SÉSAME GRILLÉ, SAUCE RELEVÉE.		
SPRING ONIONS, GRILLED SESAME, SPICY SAUCE.		

SOUPE DU JOUR / SOUP OF THE DAY 16.-

DEMANDEZ LA SAVEUR DU JOUR.
ASK FOR TODAY'S FLAVOUR.

PLANCHE DE FROMAGES VALAISANS / LOCAL CHEESE PLATTER (120 GR) 24.-

(V)(2)(7)(10)(11)(14)

SÉLECTION DE FROMAGES SAISONNIERS DE LA FROMAGERIE DE VERBIER, PAIN DE SEIGLE, MIEL DE VERBIER, FRUITS SECS.

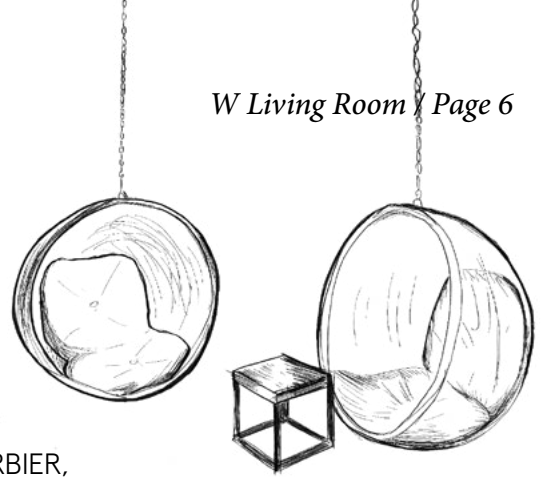
SEASONAL CHEESE SELECTION FROM VERBIER FROMAGERIE, RYE BREAD, LOCAL HONEY, DRY FRUITS.

PLANCHE VALAISANNE (180 GR)

38.- (P)(2)(7)

VIANDE SÉCHÉE, JAMBON CRU, LARD SEC AUX HERBES, SAUCISSON DE BOEUF, REBIBES DE FROMAGE DE BAGNES, PAIN DE SEIGLE.

LOCAL DRIED BEEF, CURED HAM, DRIED HERBS BACON, DRIED BEEF SAUSAGE, SHAVINGS OF RACLETTE CHEESE, RYE BREAD.



ASK FOR OUR VEGGIE MENU / DEMANDEZ NOTRE MENU VEGGIE!

SWEETS

LA POMME

18.- (2)(4)(7)

TARTE FINE AUX POMMES, GLACE VANILLE, CAMEL DE CIDRE
APPLE PIE, VANILLA ICE CREAM, CIDER CARAMEL

SALADE DE FRUITS FRAIS / FRESH FRUIT SALAD

18.-

BROWNIE

16.- (2)(4)(7)(10)

NOIX ET CHOCOLAT
CHOCOLATE AND WALNUTS

CAFÉ GOURMAND

18.-

ASSORTIMENT DE DESSERTS SERVIS AVEC LE CAFÉ/THÉ DE VOTRE CHOIX
SELECTION OF MINIATURE SWEETS SERVED WITH THE COFFEE/TEA OF YOUR CHOICE

*La consommation d'aliments crus, peu cuits et de fromages non pasteurisés peut augmenter le risqué d'intoxication alimentaire.
The consumption of raw or undercooked ingredients, as well as unpasteurized cheese, increases the risk for food borne illness.
Provenance de nos viandes / Origin of our meat:
Bœuf, porc, veau - Suisse / Beef, pork, veal - Switzerland
Dinde - Bresil, Turkey - Brazil
Poulet - Suisse, Hongrie / Chicken - Switzerland, Hungary

INFORMATIONS ALIMENTAIRES / DIETERY INFORMATION
(V) = Végétarien/Vegetarian, (P) = Porc/Pork
ALLÉRGÈNES / ALLERGENS :
1. Céleri / Celery
2. Gluten
3. Crustacés / Shellfish
4. Oeufs / Eggs
5. Poisson / Fish
6. Lupin / Lupine
7. Lait / Milk
8. Mollusques / Molluks
9. Moutarde / Mustard
10. Noix / Nuts
11. Cacahuètes / Peanuts
12. Sésame / Sesame
13. Soja / Soy