



COCKTAILS





MO
BAR

Bienvenue dans un voyage sensoriel à travers les saveurs, inspiré par la Route de la Soie, et plus particulièrement l'Asie. Chacun de nos cocktails raconte une histoire unique, capturant les arômes exotiques et les échanges culturels le long de cette route emblématique, qui évoque des siècles de commerce, d'épices et d'explorations. Découvrez l'essence de chaque escale à travers nos créations raffinées.

Welcome to a sensory journey through a world of flavours, drawing particular inspiration from Asia and the famed Silk Road. Each of our cocktails tells a unique story, capturing the exotic aromas and cultural exchanges along this iconic route that symbolises centuries of trade, exploration - and the allure of spices. Discover the essence of each stop through our refined creations.



PONDICHERY

Cognac | Eau de vie de pomme | Vermouth rouge | Masala Chaï
Cognac | Apple eau de vie | Sweet vermouth | Masala Chaï

27.-

Pondichéry est la ville indienne la plus imprégnée de la culture française. Le subtil mélange du bois, des fruits et des épices rappelle l'élégance et la richesse culturelle de cette ville. Puissant et équilibré.

Pondicherry is the Indian city most profoundly associated with French culture. The subtle blend of wood, fruits and spices evokes the city's elegance and cultural richness. Powerful and balanced.

WÚ GŪ

Rye Whisky | Fleurs d'Osmanthe | Petit épeautre | Kinako
Rye Whisky | Osmanthus | Einkorn | Kinako

25.-

Inspiré de la tradition chinoise des « Cinq Grains ». Selon la légende, ces grains provenaient des souverains sacrés et ont permis au peuple de fonder les bases de la civilisation chinoise. Cette création est un mélange de céréales, sublimé par l'osmanthe et son goût délicat de pêche. Fort et toasté.

Inspired by the Chinese tradition of the "Five Grains". According to legend, these grains belonged to sacred rulers and laid the foundation for Chinese civilisation. This creation is a blend of cereals, enhanced by osmanthus and its delicate peach flavour. Strong and toasted.

CHIFA

Pisco | Vermouth rosé | Abricot | Badiane | Chrysanthème
Pisco | Vermouth rosé | Apricot | Star anise | Chrysanthemum

25.-

Chifa désigne la cuisine péruvienne influencée par la cuisine chinoise. Ce cocktail associe les saveurs fruitées et acidulées du Pérou aux arômes floraux et anisés de la Chine. Vif et exaltant.

In Peru, Chifa refers to Peruvian cuisine which is influenced by Chinese cooking. This cocktail combines the fruit-forward, tangy flavors of Peru with the floral and aniseed aromas of China. Lively and stirring.

DARUMA SUNSET

*Vodka | Sudachi | Tagète | Vanille | Champagne
*Vodka | Sudachi | Marigold | Vanilla | Champagne

30.-

Au Japon, les "couchers de soleil Daruma" sont appelés ainsi car le point où l'eau rencontre le soleil couchant forme une silhouette qui ressemble aux Daruma, des poupées porte-bonheur. Il est très rare d'en apercevoir. Soutenu et enivrant.

In Japan, a rarely-seen "Daruma Sunset" is one where the water meets the setting sun, forming a silhouette that resembles Daruma dolls, symbolising luck. Light and invigorating.





CUBANO NIKKEI

Rhum | Citron noir | Cola de Kyōto
Rum | Black lime | Kyōto cola

25.-

En hommage aux Nikkei de Cuba, ces japonais immigrés sur l'île après la Seconde Guerre Mondiale. Ce cocktail aux tonalités chaleureuses cubaines associe un sirop de cola maison à base d'hojicha, un thé vert torréfié de Kyōto. Intense et acidulé.

A tribute to Cuba's Nikkei culture where Japanese immigrants arrived on the island after World War II. This cocktail, with warm Cuban undertones, combines a homemade cola syrup with hojicha, a roasted green tea from Kyōto. Intense and tangy.

BERRITA

Tequila | Mezcal | Hibiscus & Eucalyptus olida | Agave
Tequila | Mezcal | Hibiscus & Eucalyptus olida | Agave

27.-

Inspiré de l'Agua de Jamaica, une boisson traditionnelle d'Amérique du Sud, ce cocktail marie harmonieusement l'hibiscus, l'Eucalyptus olida et l'agave mexicain. Énergique et rafraîchissant.

Inspired by Agua de Jamaica, a traditional South American drink, this cocktail is a harmonious blend of hibiscus, Eucalyptus olida and Mexican agave. Vigorous and refreshing.

KUMO

Gin | Fleur de sureau | Nashi | Galanga | Nuage de jasmin
Gin | Elderflower | Nashi | Galanga | Jasmine cloud

25.-

Traduction japonaise de "nuage", Kumo est un mélange parfumé, aux saveurs acidulées adoucies par une écume de thé au jasmin. Délicat et floral.

The Japanese word for 'cloud,' Kumo is a fragrant blend with tangy flavours softened by a jasmine tea foam. Delicate and floral.

THE GREAT WAVE

Gin | Bergamote | Gyokuro sencha | Wakamé | Bulles
Gin | Bergamot | Gyokuro sencha | Wakame | Bubbles

27.-

Inspiré de la célèbre estampe "La Grande Vague de Kanagawa" de l'artiste japonais Hokusai, ce cocktail dévoile des notes marines et iodées inspirées des éléments de l'œuvre. Léger et surprenant.

Taking inspiration from the famous woodblock print "The Great Wave of Kanagawa" by Japanese artist Hokusai, this cocktail features marine and iodised notes inspired by elements in the artwork. Light and surprising.





MIBU IN JUNE

Rhum | Genmaïcha | Mousse et kosho d'ananas
Rum | Genmaicha | Pineapple kosho and foam

25.-

Inspiré des saveurs d'une Piña Colada avec des notes florales et herbacées. Le riz soufflé du Genmaïcha révèle des arômes toastés ; l'ananas, travaillé sous forme de sirop fermenté et de mousse, apporte une délicieuse onctuosité. Doux et envoûtant.

Inspired by the flavours of a Piña Colada with floral and herbaceous notes. The popped rice in Genmaicha brings toasted aromas, while pineapple, in the form of homemade syrup and foam, adds a delicious creaminess. Sweet and enchanting.

ROSE

Poire | Cranberries | Soda de pamplemousse | Baies roses | Géranium rosat
Pear | Cranberries | Grapefruit soda | Pink berries | Geranium

15.-

Mélange parfumé et frais, les fruits se mêlent aux baies roses et forment un ensemble harmonieux et légèrement épicé. Le géranium rosat dévoile un subtil goût de litchi. Tonique et floral.

A fragrant and fresh blend, where fruits mingle with pink berries, creates a harmonious and slightly spicy combination, with rose geranium revealing a subtle lychee aroma. Invigorating and floral.

LE SOUFLÉ

Matcha | Pomme | Crème* | Agrumes | Soda
Matcha | Apple | Cream | Citruses | Soda*

15.-

Une déclinaison sans alcool du Ramos Fizz, subtilement parfumée avec les arômes des vergers et du thé matcha. Velouté et fruité.

A non-alcoholic version of Ramos Fizz, subtly perfumed with orchard flavours and matcha tea. Velvety and fruity.

MING MELLOW

Yuzu | Mangue | White peony | Poivre de timut | Aquafaba
Yuzu | Mango | White peony | Timut pepper | Aquafaba

15.-

Quand la délicatesse du thé blanc rencontre la fraîcheur des fruits exotiques. Onctueux et gourmand.

Where the delicate nature of white tea meets the freshness of exotic fruits. Smooth and luscious.

THE CLASSICS



ESPRESSO MARTINI

Tequila | Café | Vanille
Tequila | Coffee | Vanilla

WHISKY SOUR

Bourbon | Agrumes | Blanc d'œuf
Bourbon | Citrus | Egg white

NEGRONI

Gin | Bitter | Vermouth Rosso
Gin | Bitter | Red Vermouth

COSMOPOLITAN

Vodka | Cranberry | Citron vert
Vodka | Cranberry | Lime

OLD FASHIONED

Bourbon | Demerara | Bitters
Bourbon | Demerara | Bitters

MANHATTAN

Rye Whisky | Vermouth Rosso | Cerise
Rye Whisky | Red Vermouth | Cherry

MARTINI

Gin | Vermouth Dry | Abricot
Gin | Dry Vermouth | Apricot

GIMLET

Gin | Citron vert | Cardamome
Gin | Lime | Cardamom

MARGARITA

Tequila | Orange | Citron vert
Tequila | Orange | Lime

HEMINGWAY DAIQUIRI

Rhum | Pamplemousse | Miel
Rum | Grapefruit | Honey

25.-





MANDARIN ORIENTAL
GENEVA