

LES NATIONS

LOUNGE

Bienvenue au Bar Les Nations. Tel un club privé de New York à une époque révolue, Les Nations est un lieu intimiste où l'on se réfugie dans l'univers boisé pour en savourer la voluptueuse sérénité. Nous y servons un choix d'amuse bouches, et une carte aux saveurs libanaises, accompagnés d'une sélection de cocktails classiques revisités.

Welcome to the Bar Les Nations. Like a private New York club in a bygone era, the Bar Les Nations transports guests to another time and place. Our menu features light cuisine such as salads, finger food and a libanese menu. Les Nations offers expertly crafted vintage cocktails in an intimate setting. Inspired by the speakeasy era, these Geneva hideaways invite you to stay and savour new flavours in good company.

Spiritueux / Spirit < 40% vol & 47% vol. >
Liqueurs < 10% vol. & 55% vol. >

Pour la protection de la jeunesse, la loi interdit la vente de vins, bières et cidres aux jeunes de moins de 16 ans ; spiritueux, apéritifs et alcoolisés aux jeunes de moins de 18 ans. Le personnel peut exiger une pièce d'identité.

For youth protection, the law prohibits the sale of wine, beer and cider to young people under 16 years old ; spirits, aperitifs and alcopops to young people under 18 years old. The bar team can require an identity document.

Pour tous types d'allergies ou intolérances, veuillez contacter notre équipe.
Please inform us for any food allergies.

Tous les prix sont en francs suisses, TVA 7,7% | Service inclus
All prices are in Swiss francs, VAT 7,7% | Service included

BOISSONS

DRINKS

Ouvert tous les jours de 8h30 à 00h00

Open every day from 8:30 am to 12:00 am

CHAMPAGNE | CHAMPAGNE 15 CL 75 CL

Louis Roederer Brut Collection 242	25.-	135.-
Louis Roederer Brut Rosé Vintage 2014		220.-
Cristal Roederer Brut Vintage 2013		590.-
Laurent Perrier Rosé S.A		255.-
Veuve Clicquot La Grande Dame 1998		480.-
Ruinart Blanc de Blancs		230.-
Ruinart Blanc de Blancs 175 cl		450.-
Dom Pérignon Vintage 2010		690.-
Dom Pérignon Vintage 2008		950.-
Pommery Cuvée Louise 1995		490.-

VIN BLANC | WHITE WINE 15 CL 75 CL

«Les Charmes» André Vatan, 2020 Sancerre, Val de Loire, France	14.-	60.-
Villa Chiopris 2020 Friuli, Pinot Grigio, Italie	12.-	55.-
Domaine la Capitaine, 2020, Vaud, Chardonnay, Vaud, Switzerland	16.-	78.-

VIN ROSÉ | ROSÉ WINE 15 CL 75 CL

By Ott, Chistian et Jean-François Ott 2020, Côtes de Provence, France	14.-	60.-
--	------	------

VIN ROUGE | RED WINE 15 CL 75 CL

Domenico Fraccaroli, Grotta Del Ninfeo 2016, Valpolicella Ripasso, Lavagno, Italy	14.-	60.-
Château du Crest, 1er Cru 2020, Château Rouge, Switzerland	12.-	55.-
Confidences de Prieuré – Lichine 2016, Margaux, France	18.-	85.-

KIR | KIR 15 CL

Kir vin blanc White wine kir		18.-
Kir royal Champagne kir		27.-

APERITIFS | *APERITIFS*

6 CL

Antica Formula	16.-
Campari	16.-
Cynar	16.-
Dolin Vermouth Blanc	16.-
Lillet	16.-
Martini blanc ou rouge / <i>White or red Martini</i>	16.-
Noilly Prat	16.-
Ricard 4 cl	16.-
Ramazotti	16.-
Suze	16.-

BIÈRE | *BEER*

33 CL

Feldschlösschen	12.-
Chimay	12.-
Corona	12.-
Guinness	12.-
Hoegaarden	12.-
Heineken	12.-
Leffe	12.-
Feldschlösschen (<i>sans alcool / alcohol free</i>)	11.-

PRESSION | *DRAFT*

33 CL 50 CL

Feldschlösschen	10.-	14.-
1664 Kronenbourg	10.-	14.-

COCKTAILS | COCKTAILS

INTEMPORELS REVISITÉS REVISITED TIMELESS

MANHATTAN

Bourbon Bulleit, Rye Bulleit, Luxardo, Antica Formula, Bitter Chocolat 26.-

NEGRONI

Beefeater, Campari, Italicus, Chartreuse Jaune, Absinthe 26.-

CHAMPAGNE COCKTAIL

Champagne Louis Roederer, Cognac Martell VS infusé à la noix, bitter Angostura, sucre 36.-

EL PRESIDENTE

Havana 7ans, sirop de grenade maison, Grand Marnier, Martini Rosso 26.-

GOURMANDS & FRUITÉS TASTY & FRUITY

PEAR SOUR

Williamine Morand, Cognac Martell VS, jus de citron, sirop de sucre, Bitter Angostura, blanc d'oeuf 26.-

CLEAR PIÑA COLADA

Havana 3ans, fève de Tonka, lait de coco, lait, jus d'ananas, jus de citron 26.-

RAFRAICHISSANTS | REFRESHING

PINK FIZZ

Beefeater, Luxardo, liqueur de framboises Morand, sirop de grenade, jus de citron, Perrier 26.-

OAXACA PALOMA

Mezcal La Escondida, Cointreau, jus de pamplemousse, jus de citron, sirop d'agave 26.-

Mez

SANS ALCOOL | MOCKTAILS

ROOIBOS ICE TEA

Infusion Rooibos, fève de Tonka, sirop d'amande, jus de citron 18.-

JASMINE

The vert au Jasmin, sirop de gingembre, jus de citron, jus de pomme 18.-

SODAS | *SOFT DRINKS*

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	33 CL	8.-
Sprite	33 CL	8.-
Schewppes Ginger Ale	20 CL	8.-
Fever Tree Ginger Beer, Tonic	20 CL	8.-
Orangina	20 CL	8.-
Bitter San Pellegrino	10 CL	8.-
Ice Tea	20 CL	8.-
Ramseier	30 CL	8.-
Red Bull	25 CL	10.-
Boisson d'accompagnement		4.-
Fever Tree Tonic accompagnement		5.-

JUS | *JUICES*

20 CL

Cocktails de fruits, Ananas, Cranberry, Fraise, Tomato, Abricots du Valais, Poire Williams, Pêche	11.-
<i>Fruits Cocktail, Pineapple, Cranberry, Strawberry, Tomato, Abricot from the Valais, Williams Pear, Peach</i>	

JUS DE FRUITS FRAIS | *SQUEEZED FRUITS*

20 CL

Orange	12.-
Pamplemousse <i>Grapefruit</i>	12.-
Citron avec une Evian <i>Lemon with Evian water</i>	33CL 10.-

EAUX | *WATERS*

Evian	33CL	8.-
San Pellegrino	75CL	12.-
Perrier	33CL	8.-
Henniez Naturelle	50CL	11.-
Henniez Légèrement Pétilante	50CL	11.-
Henniez Naturelle	75CL	13.-
Henniez Légèrement Pétilante	75CL	13.-
Sirop avec une Evian <i>Syrup with Evian water</i>	33CL	10.-

BOISSONS CHAUDES | *HOT DRINKS*

Café <i>Coffee</i> , Espresso, Ristretto	8.-
Espresso double <i>Double espresso</i>	10.-
Renversé <i>Milk Coffee</i> , Cappuccino, Latte, Macchiato	9.-
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	10.-
Thé <i>Tea</i>	11.-

VODKA | VODKA

4 CL

Ketel One	19.-
Absolut	19.-
Stolichnaya	19.-
Russian Standard	19.-
Smirnoff	19.-
Xellent	22.-
Belvedere	24.-
Belvedere Citrus	24.-
Chopin	24.-
Grey Goose	24.-
Ciroc	26.-
Grey Goose Pear	26.-
Stolichnaya Elite	26.-
Uluvka	26.-
Beluga	26.-
Crystal Head	28.-

GIN | GIN

4 CL

Gordon's	19.-
Beefeater	19.-
Bombay Sapphire	22.-
Tanqueray	22.-
Filliers 28	24.-
Hendrick's	24.-
Tanqueray 10	26.-
Gin Mare	26.-
Monkey 47	26.-
Bulldog	26.-
G'Vine	26.-
Citadelle	26.-
Jinzu	26.-
N°3 London Dry	26.-
The London N°1	28.-

TEQUILA | TEQUILA

4 CL

Don Julio Blanco	19.-
Don Julio Reposado	21.-
Mezcal La Escondida	21.-

SHERRY^{et} PORTO | SHERRY^{and} PORTO 7 CL

Sherry Tio Pepe	12.-
Porto Sandeman Blanc	12.-
Porto Sandeman Rouge	12.-
Porto Graham's SA	16.-
Porto Noval Vintage	18.-
Porto Graham's 30 ans	40.-

WHISKY | WHISKY

BLENDÉD

4 CL

Famous Grouse		19.-
J&B		19.-
Chivas Regal	12 ans	22.-
Chivas Royal Salute	21 ans	60.-
Johnnie Walker Black		22.-
Johnnie Walker Green		30.-
Johnnie Walker Blue		55.-

BLENDÉD

4 CL

LOWLANDS

Auchentoshan	12 ans	22.-
Glenkinchie	12 ans	22.-

HIGHLANDS

Dalwhinnie	15 ans	24.-
Dalwhinnie	1995	28.-
Glenmorangie	10 ans	22.-
Glenmorangie Nectar d'Or	12 ans	28.-
Dalmore	15 ans	28.-
Dalmore King Alexander III		55.-

WEST HIGHLANDS

Oban	14 ans	26.-
------	--------	------

SPEYSIDE

Cardhu	12 ans	24.-
Cragganmore	12 ans	24.-
Glenlivet Founders Reserve	1824	24.-
The Glenfiddich	12 ans	24.-
The Glenfiddich	15 ans	30.-
The Glenfiddich	21 ans	60.-
Balvenie Car Cask	14 ans	35.-
The Macallan Double Cask	12 ans	24.-
The Macallan Ruby	21 ans	70.-
Glen Grant	40 ans	70.-

ISLAY

Bowmore Legend	10 ans	22.-
Lagavulin	16 ans	24.-
Lagavulin Distillers Edition 1995	10 ans	24.-
Arran Amarone Cask	12 ans	30.-
Scapa	16 ans	30.-
Ardbeg Uigeadail	12 ans	35.-
Laphroaig	10 ans	24.-
Laphroaig	18 ans	55.-
Bruichladdich "The Lady"	22 ans	60.-

JURA

Isle de Jura	10 ans	24.-
Isle de Jura	21 ans	50.-

SKYE

Talisker	10 ans	22.-
----------	--------	------

ORKNEY

Highland Park	12 ans	24.-
---------------	--------	------

WHISKY | *WHISKY*

BOURBON & TENNESSY

4 CL

Bulleit Rye / Bourbon	19.-
Four Roses	19.-
Jack Daniel's	22.-
Jack Daniel's Single Barrel	26.-
Elijah Craig	24.-
Maker's Mark	24.-
Woodford Reserve	26.-
Knob Creek	28.-
Noah's Mill	30.-
Sazerac Rye	35.-

CANADIEN | *CANADIAN*

4 CL

Canadian Club	19.-
---------------	------

IRLANDAIS | *IRISH*

4 CL

Jameson	19.-	
Bushmills	22.-	
Connemara	12 ans	28.-

JAPONAIS | *JAPANESE*

4 CL

Nikka from The Barrel	22.-
Hibiki Harmony	35.-
Hakushu "Distiller's Reserve"	35.-
Yamasaki "Distiller's Reserve"	55.-

TAIWAN | *TAIWANESE*

4 CL

Kavalan	28.-
---------	------

ANTIGUA | ANTIGUA

English Harbour 5 ans 19.-

BARBADE | BARBOADOS

Mount Gay Black Barrel 19.-

Plantation Grande Réserve 5 ans 19.-

Plantation XO 26.-

BERMUDES | BERMUDA ISLAND

Gosling's Black Seal 15l 19.-

Bacardi Oakheart 19.-

CUBA | CUBA

Havana 3 ans 19.-

Havana 7 ans 22.-

Havana Maximo Extra Anejo 550.-

COLOMBIE | COLOMBIA

Dictator XO 40.-

COSTA RICA | COSTA RICA

Centenario 12 22.-

Centenario 25 35.-

Centenario 30 55.-

GUATEMALA | GUATEMALA

Zacapa 23 ans 26.-

Zacapa XO 45.-

Plantation Gran Anejo 19.-

GUYANE | GUYANA

Pusser's Navy Rum 19.-

Pyrat XO 24.-

El Dorado 12 ans 45.-

GADELOUPE | GUADELOUPE

Séverin Vieux 35.-

Rhum Bassetterre 1995 60.-

ÎLE MAURICE | MAURITIUS

New Grove 5 ans 22.-

Chamarel 30.-

ÎLES VIERGES | VIRGIN ISLANDS

Cruzan Rum Single Barrel 24.-

INDE | INDIA

Old Monk 7 ans 19.-

JAMAÏQUE | JAMAICA

Appletown Estate 21 ans 45.-

MARIE-GALANTE | MARIE-GALANTE

Rhum Vieux 1821 45.-

MADAGASCAR | MADAGASCAR

Dzama Très Vieux 1998 35.-

MARTINIQUE | MARTINICA

HSE Agricole VSOP 30.-

3 Rivières Cuvée du Moulin 30.-

Clément 10 ans 30.-

Cuvée Homère Clément 55.-

NICARAGUA | NICARAGUA

Monbacho 12 ans 19.-

PANAMA | PANAMA

Malecon 15 ans 22.-

Nations 21 ans 35.-

PÉROU | PERU

Millonario XO 40.-

RÉPUBLIQUE DOMINICAINE | DOMINICAN REPUBLIC

Ron Barcello Imperial 22.-

Matusalem Grand Réserve 15 ans 24.-

RÉUNION | REUNION ISLAND

Savanna Single Cask 2001 30.-

Rivière du Mât XO 35.-

SAINTE-LUCIE | SAINTE-LUCIE

Rhum 1931 35.-

SEYCHELLES | SEYCHELLES

Takamaka 8 ans 28.-

TENNESSY | TENNESSY

Prichard's Fine Rum 26.-

TRINIDAD | TRINIDAD

Angustura 1919 26.-

Angustura 1824 30.-

Caroni 18 ans 1992 300.-

VENEZUELA | VENEZUELA

Pampero Aniversario 19.-

Santa Teresa 1796 26.-

Diplomatico Reserva 28.-

COGNAC | COGNAC 4 CL

Hennessy VS		19.-
Martell VS		19.-
Courvoisier VSOP		22.-
Rémy Martin XO		70.-
Hennessy XO		70.-
Martell Cordon Bleu		75.-
Hennessy Paradis		170.-
Hennessy Richard		480.-
Rémy Martin Louis XIII	4 CL	450.-
Rémy Martin Louis XIII	2 CL	225.-
Rémy Martin Louis XIII	1 CL	110.-

ARMAGNAC | ARMAGNAC 4 CL

Charles d'Esqueyre Hors d'Âge		25.-
Bas Armagnac de Castelfort 1978		40.-
Baron de Sigognac 1973		60.-

CALVADOS | CALVADOS 4 CL

Château Dubreuil	15 ans	28.-
Comte de Lauriston Hors d'Âge		30.-
Père Magloire 'VS'		30.-

EAUX-DE-VIE | SPIRIT 4 CL

Mirabelle Morand		18.-
Kirsh Dettling		24.-
Williamine Morand		26.-
Grappa Nonino		30.-

LIQUEUR | SPIRIT 6 CL

Amaretto di Saronno		16.-
Baileys		16.-
Bénédictine		16.-
Cointreau		16.-
Chambord		16.-
Chartreuse Verte / Jaune		16.-
Drambuie		16.-
Fernet Branca		16.-
Grand Marnier		16.-
Get 27		16.-
Kahlua		16.-
Limoncello		16.-
Sambuca		16.-
Southern Comfort		16.-

RESTAURATION

ALL DAY MENU

Service en continu de 12h00 à 00h00

Continuous service from midday to midnight

Pour tous types d'allergies ou intolérances, veuillez contacter notre équipe.
Please inform us for any food allergies.



Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits locaux bruts, selon les critères des labels «Fait Maison» et «Ambassadeur du Terroir».
The dishes proposed on this menu are entirely made on site from local raw products cooked according to the criteria of the "Fait Maison" and "Ambassadeur du Terroir" labels.

Provenance

Saumon fumé : Ecosse, Foie gras : France, Volaille : Suisse, Bœuf : Suisse,
Gambas : Vietnam, Saumon frais : Ecosse

Origin

Smoked salmon: Scotland, Foie gras: France, Poultry: Switzerland, Beef: Switzerland,
Gambas: Vietnam, Fresh salmon: Scotland.

Tous les prix sont en francs suisses, TVA 7,7% | Service inclus
All prices are in Swiss francs, VAT 7,7% | Service included

APERITIFS | SMALL BITES

Finger saumon fumé <i>Smoked salmon finger</i>	18.-
Toasts foie gras <i>Foie gras toasts</i>	25.-
Tête de moine et viande des Grisons <i>Tête de moine cheese and air-dried Grisons meat</i>	20.-

ENTREES | STARTERS

Salade de pousses d'épinards et Pécorigino <i>Young spinach shoots and pecorino</i>	18.-
Salade César poulet ou gambas <i>Chicken or prawns Caesar salad</i>	33.-
Tartare de bœuf, sauce tartare <i>Beef tartar with tartar sauce</i>	38.-
Velouté aux légumes de saison <i>Seasonal vegetables velouté</i>	18.-

PLATS CHAUDS | MAIN DISHES

Saumon rôti, légumes de saison <i>Roasted salmon, seasonal vegetables</i>	35.-
Risotto aux légumes <i>Vegetable risotto</i>	32.-
Brochettes taouk <i>Taouk skewers</i>	39.-
Wrap végétarien <i>Vegetarian wrap</i>	22.-
Club sandwich poulet ou saumon <i>Chicken or salmon club sandwich</i>	35.-
Cheese burger <i>Cheese burger</i>	35.-
Penne ou spaghetti <i>Penne or spaghetti</i>	28.-
Sauce au choix : All' arrabbiata, napolitaine, bolognaise, pesto <i>Served with the sauce of your choice : All' arrabbiata, napolitan, bolognese, pesto</i>	

DESSERTS | DESSERTS

Assiette de fruits coupés <i>Sliced fruits platter</i>	16.-
Carré chocolat croustillant, chantilly chocolat blanc et vanille <i>Crisp chocolate entremets, white chocolate and vanilla whipped cream</i>	6.-
Assortiment de glaces et sorbets au choix <i>Ice creams and sorbets platter</i>	12.-
Crème brûlée à la vanille <i>Vanilla crème brûlée</i>	16.-

SAVEURS DU LIBAN

LEBANESE FOOD

Service en continu de 12h00 à 22h00

Continuous service from midday to 10 pm

Pour tous types d'allergies ou intolérances, veuillez contacter notre équipe.
Please inform us for any food allergies.



Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits locaux bruts, selon les critères des labels «Fait Maison» et «Ambassadeur du Terroir».
The dishes proposed on this menu are entirely made on site from local raw products cooked according to the criteria of the "Fait Maison" and "Ambassadeur du Terroir" labels.

Provenance

Saumon fumé : Ecosse, Foie gras : France, Volaille : Suisse, Bœuf : Suisse,
Gambas : Vietnam, Saumon frais : Ecosse

Origin

Smoked salmon: Scotland, Foie gras: France, Poultry: Switzerland, Beef: Switzerland,
Gambas: Vietnam, Fresh salmon: Scotland.

Tous les prix sont en francs suisses, TVA 7,7% | Service inclus
All prices are in Swiss francs, VAT 7,7% | Service included

MEZZÉS FROIDS | COLD MEZZEH

- Houmous - Purée de pois chiches et crème de sésame 15.-
Hummus - Chickpeas purée with sesame cream
- Moutabal - Purée d'aubergines grillées avec crème de sésame 15.-
Moutabal - Grilled eggplant caviar and sesame cream
- Taboulé - Salade de persil, blé concassé, tomates et oignons 15.-
Tabbouleh - Parsley salad, crushed wheat, tomatoes and onions
- Salade fattouche - Salade de crudités, assaisonnée d'huile d'olive, jus de citron et sumac 15.-
Fattoush salad - Vegetables salad, seasoned with olive oil, lemon juice and sumac

MEZZÉS CHAUDS | HOT MEZZEH

- Samboussek viande - Rissoles de viande finement hachée, marinée aux épices et aux oignons 17.-
Meat Samboussek- Small pastry dough : marinated and minced meat with spices and onions
- Samboussek au fromage - Rissoles au fromages, oignons, persil et thym 17.-
Cheese samboussek - Small pastry dough, cheese, onions, parsley and thyme
- Kébbé boulettes - Boulettes au blé concassé, farcies à la viande hachée, oignons & pignons 17.-
Kebbeh - Crushed wheat bowls, stuffed with minced meat, onions and pine nuts
- Falafel - Boulette croquante composée de pois chiche, épices et oignons 17.-
Falafel - Crispy croquettes made of a mixture of chickpeas, spices and onions
- Fatayer épinards - Rissoles aux épinards citronnés et oignons 17.-
Spinach fatayer - Lemon spinach and onions rissoles

ASSORTIMENT DE MEZZES

- Mezzes pour 2 personnes : 8 plats froids et chauds 130.-
Mezzes for 2 people: 8 cold and hot dishes

ASSIETTES GOURMANDES

Brochettes Taouk - 2 brochettes de poulet et tomates grillées au barbecue accompagnées de houmous 36.-

Taouk skewers - Two chicken skewers with tomatoes, grilled on barbecue, with hummus

Mixte Brochettes Kefta - 2 brochettes de viande hachée de bœuf et agneau, persil, oignons et tomates, grillées au barbecue, accompagnées de moutabal 38.-

Mixed Kefta skewer – 2 skewers of minced beef and lamb, parsley, onions and tomatoes, grilled on barbecue, with moutabal

PATISSERIES | PASTRIES

Assiette de fruits coupés 16.-

Fresh fruits platter

Assortiment de glaces et sorbets au choix 12.-

Ice creams and sorbets platter

Si vous avez des exigences alimentaires particulières, y compris des allergies dont vous souhaitez nous faire part, veuillez en informer un membre de notre équipe. Pour plus d'informations, veuillez demander à parler à notre directeur de restaurant.

Should you have any specific dietary requirements, including any allergies that you would like to make us aware of, please inform a member of our team. For more information, please ask to speak with our Restaurant Manager.

Scannez ce code pour télécharger
le tableau allergène

Scan this code to download
allergen reference table

