



## **boire et vivre**

Inspiriert 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)

# Les SNACKS

17 - 22H LUNDI AU MERCREDI

15 - 22H JEUDI AU DIMANCHE

<b>l'étagère des hors-d'œuvres</b>	25
Gebeizter Lachs, Pulposalat, Hausterrine, Kalbssiedfleisch, mariniertes Gemüse, Quiche	
<b>olives et sbrinz</b>	10.5
Grüne und schwarze Oliven, Sbrinz-Käse	
<b>assortiment de fromages de jumi</b>	22
Auswahl an Weich- und Hartkäsen von Jumi, Früchtebrot und Chutney	
<b>quiche aux épinards et aux pignons</b>	12.5
Quiche mit Spinat und Pinienkernen	
<b>aubergines en croûte de panko</b>	11.5
Auberginen in Pankokruste, provenzalischer Dip	
<b>croque monsieur</b>	12.5
Knuspriger Toast mit Käse und Schinken	
<b>tartare de bœuf</b>	24   36
serviert mit getoastetem Hausbrot	
- Rindstatar „Classique“	
- Rindstatar „Le Philosophe“ (beidseitig kurz grilliert)	
<b>philosophe bun</b>	19.5
Grilliertes Rindstatar im Brioche Bun mit Café de Paris und Pickles	

# *Les* COUTURE DRINKS

**opportune** 13.5

Italicus – Angostura – Crémant de Limoux –  
Pink Grapefruit Soda

**amaro spritz** 16

Amaro – Averna – Kardamon – Prosecco

**philosophe pears** 17

Williams – Wermut – Zitrone – Zimt – Cranberry

**pretty in pink** 16.5

Hibiskus Gin – Heering Cherry – Zitronensaft – Vanille

**philosophe collins** 17

Gin – Rhabarber – Tonic

**le coup de grâce** 19

Mezcal – Maraschino – Chartreuse verte –  
Limette – Zucker

SANS ALCOOL

**déjà-vu** 13.5

Sanbitter – Schaumwein 0% Vol. – Soda

**sweet dreams** 12.5

Cranberry – Zitrone – Wild Berry Soda

**nogroni** 12.5

Gin 0% – alkoholfreier Wermut – alkoholfreier Bitter

**mr. fleur** 14

Martini Floreale – Grapefruit – Gomme Sirup – Tonic

# *Les* COUTURE DRINKS

## **mr. hicks**

14

Bourbon – Maraschino – Cointreau –  
Cranberry – Zimt – Limette

## **le philosophe's vin chaud blanc**

8.5

Hausgemachter weisser Glühwein

SANS ALCOOL

## **mrs. smooth**

7

Cranberry – Orange – Zimt – Limette

# *Les* CLASSIQUES

<b>sazerac</b>	18.5
Rye Whisky – Cognac – Gomme Sirup – Bitters – Absinth	
<b>vieux carré</b>	18
Cognac – Rye Whisky – Wermut – Benedictine	
<b>french 75</b>	19
Gin – Zitrone – Zucker – Champagner	
<b>boulevardier</b>	16.5
Bourbon – Campari – Wermut	
<b>espresso martini</b>	18
Wodka – Kaffeelikör – Vanille Sirup – Espresso	
<b>adonis cocktail</b>	17
Sherry – Wermut – Orange Bitters	

# *Les* APÉRITIFS ET BITTERS

4cl

<b>suze</b>	20%	9
<b>picon</b>	18%	11
<b>lillet blanc</b>	15%	8
<b>pimm's no. 1</b>	25%	8
<b>byrrh grand quinquina</b>	18%	11
<b>sarti rosa</b>	14%	8.5
<b>campari</b>	23%	9
<b>aperol</b>	18%	9
<b>cynar</b>	16.5%	9
<b>ramazzotti</b>	30%	9
<b>averna</b>	29%	9
<b>fernet branca</b>	39%	9
<b>absinth kübler</b> (2cl)	53%	12

RECOMMANDATION

<b>vélo</b>	12.5
Campari – Sauvignon blanc – Soda	
<b>amer picon highball</b>	8.5
Picon – Grenadine – Bier	

# *Les* PASTIS ET VERMOUTHS

4cl

FRANKREICH

<b>ricard pastis</b>	45%	9
<b>pastis 51</b>	45%	9.5
<b>pastis henri bardouin</b>	45%	12.5

SCHWEIZ

<b>pastis total</b>	40%	11.5
---------------------	-----	------

4cl

FRANKREICH

<b>dolin vermouth blanc</b>	16%	8
<b>dolin vermouth rouge</b>	16%	8
<b>dolin vermouth dry</b>	17.5%	8

ITALIEN

<b>carpano antica formula</b>	16.5%	10
<b>vermouth del professore</b>	19%	11.5

SCHWEIZ

<b>vermouth de gents rouge</b>	18.5%	10.5
--------------------------------	-------	------

RECOMMANDATION

<b>sbagliato</b>		14.5
Campari – Wermut – Prosecco		
<b>blood and sand</b>		16.5
Whisky – Wermut – Kirschlikör – Orangensaft		

# Les GINS

4cl

FRANKREICH

<b>le gin de christian dourin</b>	42%	12.5
<b>g'vine nouisan</b>	43.9%	14
<b>the gardener gin</b>	42%	14.5

ENGLAND | SCHOTTLAND

<b>tanqueray no. 10</b>	47%	13.5
<b>sipsmith london dry</b>	41.6%	15
<b>plymouth sloe gin</b>	18%	12
<b>old english gin</b>	44%	14.5
<b>beefeater</b>	40%	10
<b>hendrick's</b>	41%	13.5

DEUTSCHLAND

<b>monkey 47</b>	47%	16.5
------------------	-----	------

SCHWEIZ

<b>deux frères</b>	43%	17
<b>turicum</b>	41.5%	14
<b>white socks gin, bio</b>	40%	11

RECOMMANDATION

<b>gibson martini</b>		16.5
Gin – Wermut – Orange Bitters – eingelegte Zwiebeln		
<b>london buck</b>		16.5
Gin – Limette – Ginger Beer		
<b>last word</b>		17
Gin – Maraschino – Chartreuse verte		



# Les VODKAS

4cl

FRANKREICH

**ciroc**

40%

14

**grey goose**

40%

15.5

LETTLAND

**stoli**

40%

11

SCHWEIZ

**wodotschka, bio**

40%

12

RECOMMANDATION

**cosmopolitan**

15.5

Wodka – Triple Sec – Limette – Cranberry

**bloody mary**

16.5

Wodka – Tomatensaft – Zitrone – Tabasco –  
Worcestershire Sauce – Salz & Pfeffer

# Les RUMS

4cl

FRANKREICH

**plantation overproof** 69% 14

KUBA

**havana club** 3 Anos 40% 11

**havana club** Anjeo Especial 40% 11.5

**havana club** 7 Anos 40% 13.5

MARTINIQUE

**trois rivière** Cuvée du Moulin 40% 15.5

**élément** VSOP 42% 16

JAMAICA

**appleton estate** extra 12 years 43% 14.5

GUATEMALA

**zacapa 23** Solera Gran Reserva 40% 18

RECOMMANDATION

**old cuban** 18.5

Rum Especial – Zucker – Limette – Minze –  
Angostura – Champagner

**painkiller** 16.5

Dunkler Rum – Ananas – Kokosnuss – Orange

# *Les* WHISKYS

4cl

SINGLE MALTS

SPEYSIDE

<b>eragganmore</b> 12 years	40%	14.5
<b>aberlour double cask</b> 12 years	40%	15
<b>macallan double cask</b> 12 years	40%	19.5

HIGHLANDS

<b>dalwhinnie</b> 15 years	40%	16.5
<b>glenmorangie original</b>	40%	13.5
<b>old pulteney</b> 12 years	40%	15.5
<b>oban</b> 14 years	43%	19.5

ISLAY

<b>kilchoman machir bay</b>	46%	18
<b>lagavulin</b> 16 years	43%	21.5
<b>bowmore</b> 15 years	43%	20.5

# *Les* WHISKYS

4cl

BOURBON

<b>wild turkey bourbon 81</b>	40.5%	12
<b>markers mark</b>	45%	13.5

RYE

<b>wild turkey rye</b>	40.5%	13.5
<b>rittenhouse</b>	50%	14.5

IRELAND

<b>jameson</b>	40%	12
----------------	-----	----

JAPAN

<b>nikka from the barrel</b>	51.4%	19
------------------------------	-------	----

RECOMMANDATION

<b>old fashioned</b>		16
----------------------	--	----

Bourbon – Zucker – Angostura

<b>horse's neck</b>		16.5
---------------------	--	------

Bourbon – Angostura – Ginger Ale

<b>morning glory fizz</b>		17.5
---------------------------	--	------

Single Malt Whisky – Zucker – Zitrone –  
Limette – Soda

# *Les* TEQUILAS MEZCAL S ET PISCO

4cl

<b>espolon tequila blanco</b>	40%	12
<b>espolon tequila reposado</b>	40%	13
<b>patron silver</b>	40%	16.5
<b>amores verde momento</b>	42%	13.5
<b>mezcal san cosme blanco</b>	40%	15.5
<b>pisco 1615 acholado de puros</b>	42%	16

## RECOMMANDATION

<b>el diablo</b>	16
Tequila – Crème de Cassis – Limette – Ginger Ale	
<b>mexican garibaldi</b>	17
Tequila – Mezcal – Orangensaft – Grenadine	
<b>paloma</b>	16.5
Tequila – Limette – Grapefruit Soda	

# *Les* ARMAGNACS COGNACS ET CALVADOS

2cl

## ARMAGNACS

<b>paul du viagnau</b> VSOP	40%	9
<b>château de gensac</b> 5 ans	40%	10.5
<b>ferté de partenay</b> VSOP	40%	14.5

## COGNACS

<b>eamus</b> VS	40%	8.5
<b>bisquit &amp; dubouché</b> VSOP	40%	10.5
<b>hine H</b> VSOP	40%	9.5
<b>hennessy XO</b>	40%	21.5

## CALVADOS

<b>calvados lauriston</b>	40%	9
<b>calvados morin</b>	40%	8
<b>christian drouin</b> Sélect. Coeur du Lion	40%	9

## RECOMMANDATION

<b>side car</b>	16
Cognac – Triple Sec – Zitrone – Zucker	
<b>champs élysées</b>	17.5
Cognac – Chartreuse verte – Zitrone – Zucker – Angostura	

## *Les* LIQUEURS

4cl

<b>amaretto di mattia walcher</b> Bio	28%	10.5
<b>grand marnier</b>	40%	13
<b>pierre ferrand triple sec</b>	40%	12
<b>italicus</b> Rosolio di Bergamotto	20%	12
<b>sambuca molinari</b>	40%	11
<b>bottega limoncino</b>	30%	9.5
<b>chartreuse verte</b> (2cl)	55%	9
<b>borghetti caffè espresso</b>	25%	10.5

## *Les* GRAPPAS ET EAUX DE VIE

2cl

<b>grappa di brunello</b> Vergani	40%	11
<b>grappa di prosecco</b> Vergani	40%	9
<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
<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>marc de bourgogne</b> Morin	40%	10

## *Les* PORTOS ET SHERRYS

5cl

PORTOS

<b>graham's 10 years tawny</b>	20%	12.5
<b>graham's fine white</b>	19.5%	9

SHERRYS

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

## *Les* BIÈRES

<b>hürlimann lager</b>	4.8%	3dl	6
vom Fass		5dl	9
<b>grimbergen blanche</b>	6%	2.5dl	6
vom Fass		5dl	10
<b>lovebeer</b> Weissbier	4.9%	5dl	9.5
Schneider Weisse & LaBrassBanda			
<b>paul 10</b> IPA	5%	3.3dl	8
<b>kitchen brew</b> India Dark Ale	6.5%	3.3dl	9
<b>usterbräu</b> sans alcool	0.5%	3.3dl	7.5
<b>1664 blanc</b> sans alcool	0%	2.5dl	5.5



# *Les* RAFRAÎCHISSEMENTS

<b>gents tonic</b>	2dl   6
ginger ale   ginger beer   bitter lemon	
<b>fever tree</b> pink grapefruit	2dl   6
<b>el tony mate</b>	3.3dl   6.5
<b>lemonaid maracuja</b> Bio	3.3dl   6.5
<b>suze tonic 0%</b>	2.5dl   5.5
<b>erodino</b>	1.75dl   5.5
<b>sanbitter</b>	1dl   5
<b>gazzosa ticinese al limone</b>	3.5dl   6
<b>apfelschorle</b>	3.3dl   6
<b>rivella</b> blau, rot	3.3dl   5.5
<b>coca-cola</b> original, zero	2dl   5.5
<b>jus de tomate</b>	2dl   6
<b>jus d'orange</b>	2dl   6
<b>grapefruit, ananas, cranberry</b> Michel Säfte	2dl   6.5
<b>eau de zurich</b>	5dl   6
mit oder ohne Kohlensäure	7.5dl   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.

# Les **BOISSONS CHAUDES**

## AVEC ALCOOL

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

## SANS ALCOOL

<b>café   espresso</b>		5
<b>espresso doppio</b>		6.5
<b>cappuccino</b>		6.5
<b>latte macchiato</b>		6.5
<b>chocolat chaud</b>	heisse Schokolade	6.5
<b>thé althaus</b>		5

Mild 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

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