

FREED



BAR



Cocktails

COCKTAILS

Tous les classiques sont disponibles
All classics are also available

Green Lantern 25 CHF

Un élixir exquis et rafraîchissant, où la vivacité du **gin** et du **citron vert** s'harmonise avec la douceur du **coing**, sublimée par la fraîcheur délicate du **concombre** et une touche florale envoûtante de **sureau**

Ritz Rum Swizzle 25 CHF

Ce cocktail vous transportera aux Antilles, avec un mariage envoûtant de plusieurs **rhums**, de **cannelle**, de jus de **citron vert** et d'**amandes**

Mandarine Sour 25 CHF

Un cocktail vibrant et audacieux, où la puissance de la **mandarine Napoléon** s'entrelace avec l'éclat du **citron jaune**, adouci par un voile de **blanc d'œuf** et sublimé par la profondeur envoûtante de l'**orange sanguine**

Old Nuts Fashion 30 CHF

Un cocktail aux notes fumées, où l'harmonie subtile entre le **foie gras** et le **cognac** s'épanouit dans la douceur du **Sauternes**, sublimée par le croquant des **noisettes torréfiées**

Citron Meringue 25 CHF

Une création gourmande inspirée de la tarte citron meringuée, où l'alliance vibrante de la **vodka**, du **limoncello**, de l'**ananas** et du **citron jaune et vert** s'épanouit sous un **blanc d'œuf caramélisé**, apportant une touche de douceur et d'élégance

MOCKTAILS 18 CHF

Mocktails sur mesure, créés selon vos envies
Custom mocktails, crafted to your desires

Vins & Champagne

La carte des vins du FRED Bar met à l'honneur des cuvées d'exception de Suisse, de France, d'Italie et d'ailleurs. Chaque verre raconte une histoire, transformant chaque gorgée en un moment inoubliable. — **Demandez au barman pour découvrir l'intégralité de la sélection de vins au verre et à la bouteille.**

FRED Bar's wine menu features exceptional wines from Switzerland, France, Italy, and beyond. Each glass tells a story, turning every sip into a memorable experience. — **Ask the barman to explore the full selection of wines by the glass and bottle.**

Champagne

10cl

Laurent Perrier, Blanc de Blancs, Brut Nature

29 CHF

Laurent Perrier, Brut Rosé

29 CHF

Prosecco Asolo DOCG

12 CHF





Tapas

Plongez dans un univers de saveurs rares et exquises. Dégustez des apéritifs raffinés accompagnés de bouchées gourmandes ou de plats à partager. — Consultez le chevalet sur votre table pour découvrir la sélection du moment.

Enter a world of extraordinary flavors and rare ingredients. Savor exquisite aperitifs and tastings with delectable bites or sharing plates. — **Check the easel on your table for the current selection.**

Apéritifs

		6cl
Lillet Blanc	17%	12 CHF
Lillet Rosé	17%	12 CHF
Carpano Bianco	16%	12 CHF
Carpano Rosso	16%	12 CHF
Carpano Dry	16%	12 CHF
30&40	23%	12 CHF
Suze	20%	12 CHF
Ricard	45%	12 CHF
Campari	23%	12 CHF

Cognac

		4cl
Age des Epices, Léopold Gourmet	40%	40 CHF
Hennessy, Very Special	40%	20 CHF
Hennessy, X.O	40%	45 CHF
Tesseron Lot 90 X.O	40%	26 CHF
Tesseron Lot 76 X.O	40%	35 CHF
Tesseron Lot 53 X.O	40%	62 CHF
Martell Blue Swift	40%	20 CHF
Martell Cordon Bleu X.O	40%	40 CHF
Martell Chanteloup Perspective	40%	155 CHF
Louis XIII, Rémy Martin	40%	340 CHF
Louis XIII, Rémy Martin 2cl	40%	180 CHF
Martell L'Or	40%	325 CHF

Armagnac

		4cl
Marquisa	40%	16 CHF
Larressingle, VSOP	40%	16 CHF
Domaine d'Ognoas	40%	60 CHF

Gin

4cl

Beefeater London Dry, England	40%	20 CHF
Beefeater 24 London Dry, England	40%	23 CHF
Bombay Sapphire, England	40%	23 CHF
Monkey 47, Germany	47%	28 CHF
Tanqueray, Scotland	43.1%	23 CHF
Tanqueray 10, Scotland	47.3%	26 CHF
Hendricks, Scotland	41.4%	26 CHF
Citadelle, France	44%	23 CHF
Roku, Japan	43%	24 CHF
Ki No Bi Kyoto, Japan	45.7%	27 CHF
Monkey 47 Sloe Gin, Germany	29%	23 CHF

Vodka

4cl

Absolut, Sweden	40%	20 CHF
Belvedere	40%	23 CHF
Grey Goose, France	40%	25 CHF
Stolichnaya Elit, Latvia	40%	28 CHF
Tito's, United States	40%	25 CHF
Ciroc, France	40%	23 CHF

Tequila / Mezcal / Pisco

4cl

Olmecca Los Altos Blanco	40%	20 CHF
Olmecca Los Altos Reposado	40%	22 CHF
La Escondida Mezcal	40%	27 CHF
Pisco Waqar, Chili	40%	30 CHF
Patron Anejo	40%	32 CHF
Patron Silver	40%	26 CHF
Clase Azul Plata	40%	40 CHF
Clase Azul Reposado	40%	70 CHF
818 Anejo	40%	90 CHF
Casamigos Blanco	40%	23 CHF
Casamigos Reposado	40%	23 CHF
Don Julio Blanco	40%	23 CHF
Don Julio Reposado	40%	23 CHF

Aquavit

4cl

Aalborg Taffel	45%	20 CHF
Aalborg Jubilaeums	40%	20 CHF
Linie, Matured at Sea	40%	23 CHF

Rhum / Cachaça / Arrack

4cl

Canoubier 3 Años, Trinidad	40%	20 CHF
Canoubier Spiced, Blend	40%	20 CHF
Canoubier White Rum, Swaziland	40%	23 CHF
Canoubier X.O, Guatemala	40%	23 CHF
Plantation 3 stars, Caribbean	41.2%	26 CHF
Zacapa 23 Años Solera, Guatemala	40%	26 CHF
Zacapa X.O, Guatemala	40%	45 CHF
Chalong Bay, Thailand	40%	26 CHF
Cachaça Leblon, Brazil	40%	26 CHF
By The Dutch Arrack, Indonesia / Holland	48%	23 CHF
The Last Barrel Gold, Switzerland	42%	24 CHF
Santa Teresa 1796	40%	22 CHF

Eau de Vie / Liqueur / Grappa

4cl

Calvados, Roger Groult 8 Ans	41%	24 CHF
Calvados, Roger Groult Vénérable	41%	30 CHF
Eau de vie S. d'Arve: Abricot, Framboise, Mirabelle	42%	20 CHF
Eau de vie Morand: Williamine, Mirabelle	42%	20 CHF
Cointreau, France	40%	18 CHF
Grand Marnier, France	40%	24 CHF
Chartreuse Verte, France	55%	24 CHF
Chartreuse Jaune, France	55%	24 CHF
Dolin Génépi, France	40%	24 CHF
Disaronno, Italy	28%	16 CHF
Amaro Montenegro, Italy	23%	18 CHF
Grappa, Italy	40%	21 CHF
Limoncello, Italy	40%	16 CHF
Fernet Branca, Italy	40%	16 CHF

Whisky

USA BOURBON

4cl

Maker's Mark	45%	24 CHF
Woodford Reserve	45%	27 CHF
Bulleit Bourbon	45%	21 CHF
Bulleit Bourbon 10 Ans	45%	25 CHF
Bulleit Bourbon Rye	45%	21 CHF
Jack Daniel's	40%	20 CHF
Templeton Rye	40%	22 CHF



JAPAN

4cl

Nikka from the Barrel	51%	28 CHF
Nikka Coffee Grain	45%	30 CHF
Hibiki Harmony	43%	31 CHF
Yamazaki Distillers Reserve	43%	40 CHF

TAIWAN

Kavalan Single Malt	40%	30 CHF
Kavalan Concert Master	40%	30 CHF

SCOTLAND / SINGLE MALT

The Glenlivet 12 Ans Speyside	40%	20 CHF
The Glenlivet Archive 21 Ans Speyside	43%	54 CHF
Caol Ila 12 Ans Islay / Skye	43%	24 CHF
Laphroaig 10 Ans Islay / Skye	43%	26 CHF
Lagavulin 16 Ans Islay / Skye	43%	30 CHF
Talisker 10 Ans Islay / Skye	45.8%	24 CHF
Chivas Regal 12 Ans Blends	40%	20 CHF
Chivas Regal XV Blends	40%	25 CHF
Chivas Regal 18 Ans Blends	40%	32 CHF
Johnnie Walker Black Label Blends	40%	21 CHF
Johnnie Walker Gold Label Blends	40%	26 CHF
Johnnie Walker Blue Label Blends	40%	69 CHF
Macallan 12 Ans	40%	28 CHF
Macallan 18 Ans	40%	64 CHF

IRELAND

Jameson	40%	20 CHF
Jameson Black Barrel	40%	24 CHF
Roe & Coe	45%	24 CHF

WORLD

Ascona Terreni alla Naggia Switzerland	43%	28 CHF
Chicken Hill Port Barrel Switzerland	40%	25 CHF
Juuri Rye Finland	46.3%	25 CHF
Mackmyra Svensk Rok Sweden	46.1%	25 CHF
Mackmyra Svensk Ek Sweden	46.1%	25 CHF
Mackmyra Skordetid Sweden	46.1%	30 CHF

Cafés

Espresso, Americano	8 CHF
Double Espresso	12 CHF
Cappuccino, Latte Macchiato	9 CHF
Chocolat Chaud / Hot Chocolate	9 CHF

Thés

Thé / Tea	10 CHF
Organic Green Sencha, China	
English Breakfast, India	
Jasmin Pearl	
Moroccan Mint	
Infusion / Herbal Tea	10 CHF
Chamomile	
Lemon Verbena	

Boissons

Evian	33 cl	6 CHF
Perrier	33 cl	6 CHF
Eau Filtrée	70 cl	8 CHF
Pepsi, Pepsi Max, Limonade	33 cl	8 CHF
Bitter San Pellegrino	10 cl	8 CHF
Ginger Ale, Ginger Beer	20 cl	8 CHF
Tonic Water	20 cl	8 CHF
Red Bull	25 cl	9 CHF

Jus

Jus / Juice Opaline	25 cl	9 CHF
Tomate / Tomato, Abricot / Apricot, Pomme / Apple		
Jus Pressé Frais / Fresh Juice	25 cl	9 CHF
Orange, Pamplemousse / Grapefruit		



EXPERIENCE MORE

at



THE RITZ-CARLTON

HOTEL DE LA PAIX, GENEVA



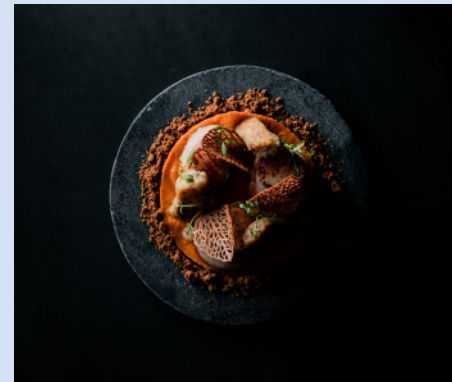
Fiskebar **NORDIC-INSPIRED FLAVOURS**

Inspired by Nordic gastronomy and refinement, the restaurant offers fusion cuisine, combining seasonal organic produce with experimental culinary techniques. Chef Francesca Fucci is opening the doors of a unique restaurant on Lake Geneva.



Living Room **LAKEVIEW GOURMET LOUNGE**

With exceptional views across the lake and Mont Blanc, the Living Room combines enticing cuisine, genuine service and regional flavors within a chic residential setting. On weekends, indulge in the finest brunch experience in Geneva.



Dans le Noir ? **DINE-IN-THE-DARK EXPERIENCE**

At Dans le Noir ?, you can only rely on your senses. Taste and smell are at the heart of this gastronomic, human and convivial experience. What is for dinner? It's up to you to guess. The full menu is not revealed until the very end of the evening.

FRED

BAR

Tous les jours
17H · 00H

Quai du Mont-Blanc 11, 1201 Genève
www.fredbar.ch
+41 22 909 60 79

AN EXPERIENCE CURATED BY
The Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva