

Apéritifs

Coupe de Champagne	16 €
Cocktail Love (à base de Champagne)	16 €
Kir au vin blanc (cassis, pêche, mûre, framboise, myrtille...)	9 €
Kir au Pétillant (idem)	11 €
Porto, Suze, Campari, Martini...	9 €
Bourbon (Four Roses, J. Daniel's)	16 €
Mominette	5 €
Whisky (JB, Jameson, Ballantines, Glenfiddich, Chivas)	16 €
Whisky (Lagavulin, Knockando)	16 €
Baby	9 €
Ricard, Pastis...	9 €
Campari orange	13 €

Cocktails

Sans Alcool à base de Jus de fruit	12 €
Apérol Spritz	15 €
Blue Lady (Gin, Curaçao bleu, Jus de Citron)	15 €
L'Aviation (Gin, Crème de Violette, Jus de Citron, Sirop de Sucre)	15 €
Gin Fizz (Gin, Jus de Citron, Sirop de sucre, Eau Gazeuse)	15 €
Rum Fizz (Rhum blanc, Jus de Citron, Sirop de Sucre, Eau Gazeuse)	15 €
Blue Lagoon (Vodka, Curaçao Bleu, Jus de Citron)	15 €
Vodka Daisy (Vodka, Jus de Citron, Sirop de Grenadine, Tonic)	15 €
Calypso (Rhum, Jus d'Ananas, Pétillant, Sirop de Grenadine)	15 €
Sweet Pamp (Téquila, Jus de Pamplemousse, Limonade)	15 €
Americano (Campari, Martini Rouge, Eau Gazeuse)	15 €

Digestifs

Marc du Pays, Grappa, Rhum	13 €
Armagnac, Cognac, Grand-Marnier	13 €
Calvados, Vodka	13 €
Poire, Framboise, Mirabelle...	13 €
Digestifs Millésimés ou Supérieurs	16 €

Sodas et Jus de fruits

Bitter Sanpellegrino : Sanbitter	6,5 €
Orange ou citron pressés	7,5 €
Jus de fruits (orange, pomme, pamplemousse, ananas, abricot, tomate)	6,5 €
Coca, Coca Zero, Orangina	6,5 €
Schweppes, Schweppes agrumes	6,5 €
Bitter, Limonade	6,5 €
Diabolo, lait et sirop	6,5 €
Ice Tea	6,5 €
Evian sirop	6,5 €
Sirop enfant à l'eau du robinet	3 €

Eaux Minérales

Evian, Badoit litre ou Ferrarelle litre	8 €
¼ Evian ou ¼ Badoit	5 €
½ Evian ou Badoit ou ½ Ferrarelle	7 €
Chateldon gazeuse 75 cl	8 €

Boissons Chaudes

Irish coffee	15 €
Café	4 €
Café crème	4 €
Grand café	5 €
Double espresso	5,5 €
Chocolat ou café viennois	7 €
Thés, infusions	5,5 €
Chocolat	6,5 €
Cappuccino	6,5 €
Lait Chaud	6,5 €

Prix nets TTC TVA & Service compris.

Apéritif 4 cl- digestifs 4 cl- bière demi 25 cl- pinte 50 cl- sodas 20 cl-
Jus de fruits bouteille 20 cl –

L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Nos glaces artisanales



Glace 2 Boules

9 €

Glace 3 boules

13 €

Glace 2 Boules et Chantilly

11 €

Glace 3 Boules et Chantilly

14 €

Carte des Bières

Pinte, Sérieux (50 cl)	10 €
Pelforth blonde en pression (25 cl)	7 €
Heineken (25 cl)	7 €
Pelforth brune (33 cl)	8 €
Paix Dieu (33cl)	9 €
Bière du Léman Blanche (33 cl)	9 €
Bière du Léman Ambrée (33 cl)	9 €
Bière Mont-Blanc verte au Génépi (33 cl)	9 €
Panaché (25 cl)	7 €
Galopin (12,5 cl)	4 €
Monaco (25 cl)	7,5 €
Picon Bière (25 cl)	7,5 €
Heineken sans alcool (33 cl)	7 €

Prix nets

TTC, TVA et service compris

L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Hôtel Les Cygnes ***

Bienvenue dans notre Bar - Salon Suzanne



Une petite histoire...

L'hôtel *Les Cygnes* fut au commencement une grande maison de 1894 (l'annexe actuelle) au-dessous de laquelle se trouvaient l'Épicerie - Boulangerie de la Famille Bron et le Café du quartier de Grande Rive. Quelques chambres y étaient louées toute l'année dans un style « pension de famille » d'avant 1914. Monsieur Bron y donnait des cours de natation dans le lac et emmenait ses clients à la pêche sur sa barque...

La propriété mitoyenne (l'hôtel actuel) fut acquise en 1906 par la société *Vittel*. Celle-ci y établit la manutention, la mise en bouteille et l'expédition de la *Source Minérale Graziella* qu'elle possédait et qui jaillissait au-dessus. Par manque de productivité, cette source, exploitée jusqu'en 1926, fut vendue avec la propriété à la Famille Bron – Braconnay pour y construire un hôtel.

L'architecte *Jacobi* qui dessina de nombreux bâtiments touristiques et villas à Evian (la Plage, l'hôtel Bedford, les Ambassadeurs...) établit les plans pour le futur hôtel et l'agrandissement de l'annexe selon un style régionaliste en vogue à l'époque : « le cottage anglo-normand ». L'hôtel fut bâti le premier sur l'ancienne usine d'embouteillage puis ce fut au tour de l'annexe que l'on restructura quelques années plus tard.

Le café du quartier de Grande Rive fut maintenu et très fréquenté par la jeunesse de l'époque (dont mon grand-père Henri), notamment pour sa fameuse table de ping-pong. Malheureusement, l'ancienne boulangerie Bron, transférée en face au n° 35 ne perdura que jusqu'en 1980.

L'hôtel *Les Cygnes* connut lui aussi un grand succès jusqu'à la fin des années 60, accueillant une clientèle extrêmement fidèle de curistes et de familles. On y tourna des films et rédigea des ouvrages. Devenu vieillissant, l'hôtel finit par fermer son restaurant puis définitivement ses portes en 1995.

Ce n'est que le 5 juillet 2002 et après de multiples rebondissements que *les Cygnes rouvrirent*. Depuis, il ne se passe pas une année sans qu'une multitude de travaux et d'aménagements y soient réalisés afin de donner à notre clientèle tout le confort moderne, mais sans jamais perdre charme des années de sa construction.

L'Hôtel *Les Cygnes* est aujourd'hui à Evian le dernier établissement hôtelier les pieds dans l'eau avec sa propre source, cherchant à maintenir le charme des hôtels et restaurants des années 30...

Alors bon séjour aux Cygnes et bon voyage dans le temps !...

Sébastien Buet, propriétaire