

37

QUAI WILSON

COCKTAIL BAR



Le 37, bar à cocktails et piano lounge, est la combinaison subtile d'élégance intemporelle, de cocktails originaux, de saveurs raffinées et d'un programme musical rare, associant musique live au piano chaque semaine et la présence régulière d'artistes locaux et internationaux de renom, dans un cadre unique, propice au dépaysement.

Découvrez une sélection exclusive de cocktails Signature et classiques, mêlant harmonieusement richesses du terroir local et influences internationales, ainsi que des créations originales sans alcool, servies accompagnées de « bar-bites » raffinés, élaborés par le chef doublement étoilé, Olivier Jean.

The 37, cocktail bar & piano lounge, is a subtle combination of timeless elegance, original cocktails, refined flavors and a rare musical program, including weekly live piano music and the regular presence of renowned local and international artists, in a unique setting. Discover an exclusive selection of signature and classic cocktails, harmoniously combining the richness of local terroir with international influences, as well as original non-alcoholic creations, served with refined «bar-bites» crafted by two- Michelin-starred chef Olivier Jean.



Inspiré par sa filiale Bar Bastion à New York,
créé par The Bastion Collection

Inspired by its sister concept Bar Bastion in New-York,
created by The Bastion Collection



the
WOODWARD

bar37.twg@oetkercollection.com
@37BarGeneva

Cocktails Signature



THE WOODWARD CUP

15cl ✦ 28.-

Un mélange revitalisant de Pimms, céleri frais, fraise, citron, menthe et bitters aromatiques, auquel s'ajoute de l'eau pétillante. La fraîcheur du céleri, la douceur des fraises, le zeste de citron et la vivacité de la menthe invitent à vivre une expérience raffinée. La richesse de ce cocktail sublimée par la subtilité des bitters aromatiques en fait un choix idéal pour un après-midi ensoleillé sur la terrasse.

A revitalizing blend of Pimms, fresh celery, strawberry, lemon, mint, and aromatic bitters, topped with sparkling water. This cocktail features the crispness of celery, the sweetness of strawberries, vibrant lemon, and refreshing mint for a cool, elegant experience. The aromatic bitters add depth, making it an ideal choice for a sunny afternoon on the terrace.



APRICOT SONATA

10cl ✦ 28.-

Ce cocktail sophistiqué marie la tequila Don Julio Reposado, le sirop d'abricot, le jus de citron vert frais et un rebord de verre aux épices abricotées. Servi shaké, il offre des notes riches de tequila, la douceur succulente de l'abricot et l'acidité vive du citron vert. Une touche de bitter orange apporte une dimension délicate et aromatique, tandis que les épices d'abricot ajoute une note finale savoureuse, faisant de chaque gorgée une expérience exquise.

This sophisticated cocktail harmonizes Don Julio Reposado tequila, apricot cordial, fresh lime juice, and an apricot-spiced rim. Served shaken, it offers rich, smooth tequila notes, the succulent sweetness of apricot, and the bright acidity of lime. A dash of orange bitters provides a delicate, aromatic finish, while the apricot salt-spiced rim adds a savory touch, making each sip an exquisite experience.



LEMON CEDRO

15cl ✦ 28.-

Une association revigorante de Genièvre, Nardini Acqua di Cedro, herbes fraîches, citron, Suze et tonic. Ce cocktail allie la complexité du Genièvre avec la vivacité acidulée de l'Acqua di Cedro et du citron frais, ainsi que l'amertume minérale de la Suze. L'effervescence de l'eau tonique parfumée de thym et de sauge offre une ode sophistiquée à la fraîcheur estivale.

An invigorating blend of Genever, Nardini Acqua di Cedro, fresh herbs, lemon, Suze, and tonic. This cocktail combines the botanical complexity of Genever, the citrusy sharpness of Acqua di Cedro and fresh lemon, and the earthy bitterness of Suze. The effervescence of tonic water and a fragrant garnish of thyme and sage offer a refreshing and sophisticated taste of the season.

◆
Cocktails
Signature



MONT BLANC ROYALE

15cl ◆ 32.-

Plongez dans une fusion luxueuse de Champagne, de pomme fraîche, de citron et de miel à la truffe. Ce cocktail scintille d'élégance, offrant une alliance raffinée de jus de pomme croquant, de zestes de citron éclatants et de notes subtiles de miel à la truffe. Idéal pour porter un toast aux moments d'exception, il conjugue sophistication et luxe à la perfection.

Indulge in a luxurious fusion of Champagne, fresh apple, lemon, and truffle honey. This cocktail sparkles with elegance, offering a refined blend of crisp apple juice, bright lemon zest, and nuanced truffle honey sweetness. Perfect for toasting to life's special moments, it epitomizes sophistication and luxury.



ALPINE LUXE

12cl ◆ 28.-

Découvrez l'éclat botanique du Gin Beefeater, enrichi par du basilic frais, du citron vert, de la Chartreuse verte et une touche de poivre noir. Shaké et servi dans un verre Nick & Nora, ce cocktail offre des notes aromatiques de basilic et de zestes de citron vert revigorants, avec une douceur herbacée de Chartreuse subtilement relevé par une fine touche épicée de poivre noir. C'est un choix sophistiqué et rafraîchissant, idéal pour une soirée élégante.

Experience the botanical brilliance of Beefeater Gin, enhanced by fresh basil, lime, green Chartreuse, and a hint of black pepper. Shaken and served in a Nick & Nora glass, this cocktail features aromatic basil and lively lime zest, with herbal sweetness from Chartreuse and a subtle spicy finish from black pepper. It is a sophisticated and refreshing choice, ideal for an elegant evening.



CRÈME BRÛLÉE PÉTILLANTE

15cl ◆ 28.-

Délectez-vous d'un mélange crémeux de vodka Ketel One, de milkshake à la crème brûlée, de jus de citron cristallin et de soda. Ce cocktail conjugue des saveurs gourmandes avec une effervescence pétillante, sublimé par des brins de lavande et un zeste de citron. C'est un délice raffiné, parfait pour une occasion spéciale, offrant une expérience riche et aromatique.

Delight in the creamy blend of Ketel One vodka, crème brûlée milk, clarified lime juice, and soda. This cocktail combines indulgent flavors with a refreshing fizz, enhanced by lavender sprigs and an expressed lemon twist. It's a luxurious treat, perfect for a special occasion, offering a rich, aromatic experience.

Cocktails Signature



MARTINI AU LAC

10cl ✦ 28.-

Parfait pour les palais les plus exigeants, ce cocktail sublime véritablement l'art du Martini. Découvrez la texture soyeuse de la vodka relevée à l'huile d'olive, associée au Vermouth Dry français, au Sherry Fino et aux bitters d'olive. Mélangé et servi dans un verre à Martini, ce cocktail incarne l'indulgence sophistiquée. L'élégance sèche du Vermouth, la complexité de noisette du Sherry et la subtile profondeur saumâtre des bitters d'olive créent un assemblage harmonieux rappelant le raffinement classique européen, évoquant la sophistication intemporelle d'un grand salon.

Perfect for the most discerning of palates, it truly elevates the art of the martini. Discover the silky texture of olive oil-washed vodka, French Dry Vermouth, Fino Sherry, and olive bitters. Stirred and served in a martini glass, this cocktail epitomizes sophisticated indulgence. The dry elegance of the vermouth, the nutty complexity of the sherry, and the subtle briny depth from the olive bitters create a harmonious blend reminiscent of classic European refinement, evoking the timeless sophistication of a grand salon.



CAMPARI GLOW UP

15cl ✦ 28.-

En incarnant une création audacieuse associant l'IPA, le sorbet pamplemousse, le Campari et le citron, ce cocktail conjugue l'amertume complexe du Campari à la douce acidité du sorbet pamplemousse et au jus de citron revigorant. Couronné d'une IPA mousseuse et décoré d'une tranche de pamplemousse fraîche, il capture l'essence de la mixologie contemporaine, offrant une expérience visuelle et gustative à la fois saisissante et rafraîchissante.

A bold creation of IPA, grapefruit sherbet, Campari, and lemon. This cocktail combines the bitter complexity of Campari, tangy sweetness of grapefruit sherbet, and vibrant lemon juice. Topped with a crisp IPA and adorned with a fresh grapefruit slice, it captures the essence of contemporary mixology, making it both visually stunning and refreshingly delicious.



◆
Mocktails
Signature



NACIONAL PARAISO

12cl ◆ 22.-

Une variation sophistiquée du classique Hotel Nacional. Le Lyre de sucre de canne offre une base onctueuse qui se marie harmonieusement avec la douceur tropicale du jus d'ananas frais et la vivacité du citron vert frais. Le sirop d'abricot apporte une touche fruitée, tandis que les bitters aromatiques ajoutent profondeur et complexité.

A sophisticated twist on the classic Hotel Nacional. The Lyre's Cane Spirit provides a smooth base that blends harmoniously with the tropical sweetness of fresh pineapple juice and the zesty brightness of fresh lime juice. Apricot cordial introduces fruitiness, while aromatic bitters add depth and complexity.



POMME POIVRÉE FIZZ

15cl ◆ 22.-

Un mélange sophistiqué de Seedlip Spice 94, de pomme, de basilic, de poivre noir et de tonic. Cette boisson offre des notes d'épices complexes, de pomme sucrée, de basilic aromatique et une touche finale vive et rafraîchissante de tonic.

Le subtil soupçon de poivre noir ajoute une touche intrigante, ce qui en fait un breuvage raffiné et rafraîchissant.

A sophisticated blend of Seedlip Spice 94, apple, basil, black pepper, and tonic. This drink offers complex spice notes, sweet apple, aromatic basil, and a crisp, refreshing finish with tonic water. The subtle hint of black pepper adds an intriguing twist, making it a refined and refreshing option.



VERJUS VERT

12cl ◆ 22.-

Une combinaison rafraîchissante de Cedars Classic, de Verjus Blanc, de sirop de citron et de céleri frais. Il mêle des notes d'herbes à l'acidité du Verjus Blanc et à l'éclat du sirop de citron, complétées par la touche végétale et croustillante du céleri frais. Cette boisson élégante est un choix sophistiqué à tout moment de la journée.

A refreshing combination of Cedars Classic, Verjus Blanc, lemon cordial, and fresh celery. It blends herbal notes with the tartness of Verjus Blanc and the brightness of lemon cordial, complemented by the crisp, vegetal touch of fresh celery. This elegant drink is a sophisticated choice for any time of day.



REGATTA SPRITZ

15cl ◆ 22.-

Une boisson estivale délicieuse et revigorante. Cet « Aperitivo » sans alcool associe la douceur du sirop de fraise, l'acidité vive du citron frais et l'effervescence de l'eau pétillante et du Sanbitter. La sauge fraîche ajoute une note herbacée subtile, renforçant l'expérience rafraîchissante et élégante de ce spritz sophistiqué.

A delightful and invigorating summer drink. The Lyre's Non-Alcoholic Aperitivo combines with the sweetness of strawberry cordial, the bright acidity of fresh lemon, and the effervescence of San Pellegrino and Sanbitter. Fresh sage adds a subtle herbal note, enhancing the refreshing and elegant experience of this sophisticated spritz.

◆ Cocktails Classiques

Negroni 10cl

25.-

Le Negroni a été inventé en 1919 par le Comte Camillo Negroni à Florence en Italie. La légende raconte qu'il aurait demandé à son barman de corser son cocktail préféré, l'Americano, en remplaçant l'eau pétillante par du gin. Cette astuce

a donné naissance à une boisson devenue une pierre angulaire de la culture de l'apéritif en Italie. Depuis, elle a également gagné en popularité dans le monde entier, symbolisant l'approche italienne sophistiquée des boissons apéritives.

The Negroni was invented in 1919 by Count Camillo Negroni in Florence, Italy. The story goes that he asked his bartender to strengthen his favorite cocktail, the Americano, by replacing soda water with gin. This twist created a drink that became a cornerstone of aperitivo culture in Italy, and it has since gained worldwide popularity, symbolizing the sophisticated Italian approach to pre-dinner drinks.

Old Fashioned 10cl

25.-

L'Old Fashioned, dont l'origine remonte au début du 19e siècle, est souvent considéré comme le cocktail originel. Documenté pour la première fois au début des années 1800, il fut associé au terme même de « cocktail », qui désignait initialement un mélange simple d'alcool fort, de sucre, d'eau et d'amers. Sa popularité constante en fait une expression quintessentielle de la mixologie américaine classique.

The Old Fashioned dates back to the early 19th century and is often considered the original cocktail. It was first documented in the early 1800s and became associated with the term «cocktail» itself, which originally referred to a simple mix of spirit, sugar, water, and bitters. Its enduring popularity has made it a quintessential expression of classic American mixology.

Whiskey Sour 12cl

25.-

Le Whiskey Sour trouve ses racines au milieu du 19e siècle, apparaissant pour la première fois dans un ouvrage de Jerry Thomas imprimé en 1862, «How to Mix Drinks». Il reflète la tendance de l'époque à utiliser des agrumes pour équilibrer la douceur et la force des spiritueux, une pratique popularisée par les marins qui utilisaient le citron pour prévenir le scorbut.

Ce cocktail reste un favori pour sa simplicité et sa fraîcheur.

The Whiskey Sour has its roots in the mid-19th century, first appearing in print in Jerry Thomas's 1862 book, «How to Mix Drinks.» It reflects the trend of using citrus to balance the sweetness and strength of spirits, a practice popularized by sailors who used lemon or lime to prevent scurvy. This cocktail has remained a favorite for its simplicity and refreshing qualities.

Manhattan 10cl

25.-

Le Manhattan, né à la fin du XIXe siècle, aurait été créé au Manhattan Club de New York à l'occasion d'un banquet organisé par la mère de Winston Churchill. Rapidement devenu un symbole de sophistication urbaine, il reste l'un des cocktails les plus emblématiques et les plus intemporels au monde, souvent associé à l'élégance des débuts de la culture du cocktail américain.

Originating in the late 19th century, the Manhattan is believed to have been created at the Manhattan Club in New York City for a banquet hosted by Winston Churchill's mother. It quickly became a symbol of urban sophistication and remains one of the most iconic and enduring cocktails in the world, often associated with the elegance of early American cocktail culture.

◆ Cocktails Classiques

Woodward Bloody Mary 20cl

25.-

L'origine du Bloody Mary est incertaine, avec des histoires la situant tantôt à Paris dans les années 1920, tantôt à New York dans les années 1930.

Malgré ce mystère entourant sa création, il est devenu un cocktail emblématique du brunch, apprécié pour ses vertus supposées revitalisantes et sa grande adaptabilité aux variations de saveurs et de garnitures.

The Bloody Mary has a murky origin story, with various claims tracing it back to Paris in the 1920s or New York in the 1930s. Regardless of its precise origins, it has become an iconic brunch cocktail, celebrated for its restorative properties and its versatility in incorporating various flavors and garnishes.

Tommy's Mezcalito 12cl

25.-

Ce cocktail est une variante du Tommy's Margarita, créée par Julio Bermejo dans son restaurant Tommy's Mexican Restaurant à San Francisco dans les années 1980. En remplaçant la tequila par du mezcal, il rend hommage à l'esprit traditionnel d'Oaxaca au Mexique, tout en mettant en lumière

la popularité croissante du mezcal dans la mixologie moderne.

This cocktail is a variation of Tommy's Margarita, which was created by Julio Bermejo at Tommy's Mexican Restaurant in San Francisco during the 1980s. By substituting mezcal for tequila, it offers a nod to the traditional spirit of Oaxaca, Mexico, while showcasing the growing popularity of mezcal in modern mixology.

Bellini 15cl

25.-

Créé dans les années 1940 par Giuseppe Cipriani, fondateur du Harry's Bar à Venise, le Bellini fut nommé en hommage au peintre vénitien du XVe siècle, Giovanni Bellini. Devenu un symbole du glamour et de l'hospitalité vénitiens, il reste un cocktail prisé pour les célébrations à travers le monde.

Created in the 1940s by Giuseppe Cipriani, founder of Harry's Bar in Venice, the Bellini was named after the 15th-century Venetian artist Giovanni Bellini. It became a symbol of Venetian glamour and hospitality, and it remains a popular celebratory drink around the world.

Bramble 12cl

25.-

Créé en 1984 par le légendaire barman Dick Bradsell au Fred's Club de Londres, le Bramble est rapidement devenu un classique moderne. Il incarne le renouveau de la culture du cocktail artisanal à la fin du XXe siècle, associant des ingrédients traditionnels à une touche contemporaine pour créer un breuvage aussi beau que délicieux.

Created in 1984 by legendary bartender Dick Bradsell at Fred's Club in London, the Bramble quickly became a modern classic. It represents the revival of craft cocktail culture in the late 20th century, combining traditional ingredients with a contemporary twist to create a drink that is both visually appealing and delicious.

◆
37's
Bar bites

Le chef exécutif, Olivier Jean, doublement étoilé, présente une sélection de bouchées salées, élaborées avec soin, en parfaite harmonie avec notre collection de cocktails. Ces classiques de la gastronomie lounge sont à savourer à tous les moments de la journée, à l'occasion d'un afterwork original, d'un dîner léger et sophistiqué ou pour accompagner votre cocktail préféré.

Two-Michelin starred Executive Chef Olivier Jean unveils a selection of refined bar bites, carefully crafted to be paired with our selection of drinks and cocktails. These classics of lounge gastronomy can be enjoyed at any time of day, for an original afterwork, a sophisticated light dinner or to elevate your favorite cocktail.

- | | |
|--|------|
| Les légumes de saison en fin copeaux, salsa verde & anchoïade
Crunchy vegetables basket, salsa verde & anchoïade | 18.- |
| Les concombres fanes marinés au sésame blanc & piment d'Espelette
Spicy persian cucumber marinated with sesame | 12.- |
| Le Daïkon en petit croustillant à l'ail noir Vaudois, chou kale
Daikon cake, kale, black garlic | 16.- |
| Les portobellos au quinoa soufflé, Gruyère et tétragones
Portobello with puffed quinoa, Gruyère cheese & tetragones | 21.- |
| Les frites allumettes aromatisées à la truffe
« Allumettes » French fries, truffle aroma | 20.- |
| Les falafels, houmous, taboulé aux herbes fraîches & condiments
Falafel, hummus, lebanese tabbouleh | 22.- |

◆
37's
Bar bites

Les langoustines, en croustilles au riz soufflé & chipotle Shrimp croustilles, chipotle	29.-
Les petits burgers de bœuf suisse au cheddar Small Swiss beef burger & cheddar	36.-
Le Croque-Monsieur au Gruyère & poulet Croque-Monsieur with poultry & Gruyère cheese	24.-
Le thon rouge en fin tartare, riz croustillant à la citronnelle Tuna Tartare, lemongrass, crispy rice	29.-
Sélection de caviar The Woodward avec condiments Caviar selection with condiments	
◆ 30gr	160.-
◆ 50gr	220.-
◆ 100gr	410.-

Liste des allergènes disponible sur demande. Origine des viandes & volaille : Suisse
List of allergens available upon request. Origin of meats & poultry : Switzerland