

## COCKTAILS LIST

16.-

**MADemoiselle**

Vodka, St-Germain, butterfly tea, pommes, citron

Un cocktail qui associe des arômes doux et floraux dans un équilibre subtil et parfait. Très raffiné il saura raviver vos papilles. De couleur rose il symbolise parfaitement la féminité dans sa meilleure expression, à savoir douceur et vivacité. Il saura éveiller les sens autant à vous Mesdames qu'à ces Messieurs.

**MR. SANTONI**

Gin, Amaro Santoni, rhubarbe, tonique

Un cocktail parfait pour l'apéritif. Très aromatique avec une tendance sur l'amertume apporté par la rhubarbe. Ce nouveau cocktail signature du SIL'O vous fera voyager en Italie grâce à ses games aromatiques d'olive, orange amère ou encore mélisse citronnée.

**PORN STAR MARTINI**

Vodka, citron, fruit de la passion, vanille, orange, Prosecco.

La vanille et les fruits de la passion sont deux ingrédients aphrodisiaques. Servi avec un shot de prosecco sur le côté, il saura satisfaire vos délicieuses envies.

**SAKURA**

Gin, Maraschino, yuzu, cerise, gingembre

Le Sakura est un symbole de renouveau, de vitalité et de beauté au Japon. Très frais et vivifiant, ce cocktail saura vous émerveiller par la complexité de ses arômes.

**LOVER CLUB**

Vodka, framboise, citron, vanille, Foamer

Ce cocktail doux et équilibré est une interprétation du club des amoureux que l'on imagine dans les tons rouges et roses.

**CAMELEON**

Espolon Tequila blanco, thé thaïlandais, menthe, sucre, citron

Wow effect assuré, le caméléon vous surprendra visuellement dans un premier temps par ses couleurs. La fraîcheur de la menthe associée au thé froid thaï rend ce cocktail original et parfait pour tous les moments.

**INDIAN TOUCH**

Rhum, fruit de la passion, citron, cannelle, ginger ale

Un cocktail aux saveurs tropicales pour un saut dans l'inconnu. Laissez-vous embarquer pour un voyage surprenant et atypique à la rencontre des saveurs de l'Inde.

**OLD CUBAN**

Rhum, menthe fraîche, lime, sucre, angostura, prosecco

Le Old Cuban est un mojito en plus élégant. Affiné et complexe, l'angostura lui offre une complexité aromatique unique, alors que le prosecco lui ajoute un peu de classe et des bulles.

**MUAY-THAI**

Rhum, Diplomatico, Cointreau, Honey Mix, orgeat, citron

Pour les amateurs de rhum, un cocktail qui tient ses promesses et vous fait voyager. Les saveurs du Diplomatico associées aux notes d'amandes et miel donnent à ce cocktail toute son authenticité.

**LE MOINE EXILE**

Gin, chartreuse verte, citron, thym, Ginger beer, Foamer

Ce cocktail frais et herbacé honore l'ancienne liqueur de santé, la chartreuse verte, produite par des moines dans les Alpes françaises vers 1737.

**ILLEGAL**

Whiskey, Amores Mezcal, citron, Mix Ginger Honey, piment

Un twist illégal du cocktail « Pénicilline ». Les notes sucrées et pimentées du miel et du gingembre accompagnés du goût fumé du mezcal vont vous régaler. Une expérience gustative atypique.

**MOCKTAILS****SIL'O**-Spring Feeling  
(pomme, framboise, vanille)-Virgin Colada  
(coco, ananas)-Virgin Mojito  
(limonade, lime, sucre, menthe)**ORGANICS (BIO)**-Virgin Hugo  
(Tonic Water, sureau, lime, menthe)-Asian Touch  
(Ginger Ale, cannelle, lime, passion)-Rhône Plage  
(Bitter Lemon, abricot, lime)

10.-

**COCKTAILS  
APERITIFS**

-Aperol Spritz / Sevilla Spritz / Hugo 10.00

-Mojito / Americano / Cuba Libre / Vodka red bull 12.00

-Pinacolada / Negroni / Amareto Sour / Espresso Martini 14.00

bar &amp;

## LE SIL'O

foodcourt

## BIERES

<b>HOPPY PEOPLE</b>	0.30 l.	0.5 l.
-White Psychobilly (White IPA, 5.8%)	6.00	9.00
-Porn Star (Indian Pale Ale, 6.5%)	6.00	9.00
<b>WHITE FRONTIER</b>		
-Petite (blonde german lager, 4.7%)	5.50	8.50
-Pillows (Session wheat, 4.0%)	6.00	9.00
-LOG-OUT&LIVE (American Pal Ale, 5.0%)	6.00	9.00

## BOUTEILLE

-Singha (Thailande)	6.50
---------------------	------

## MINERALES

-Eaux minérales, sodas, jus de fruits	5.50
-Limonade Fizzy gazzosa ticinese (35cl) Citron / Framboise	5.50
-Organics by Red Bull (BIO) (25cl) Tonic Water / Viva Mate / Bitter Lemon / Ginger Ale / Simply Cola	6.00
-Drinks « LE SIL'O » Limonade naturelle / Thés maison / Jus de gingembre	5.50
-Crodino Aperetivo, San Bitter	4.50

## CAFES

-Ristretto / Espresso / Café	4.00
-Double Espresso	5.00
-Renversé	5.00
-Cappuccino	5.00
-Café froid (shaké avec sucre)	6.00
-Café SIL'O (rhum, amaretto)	8.00



-Thés Dammann Noir / Vert / Jasmin / Menthe poivrée / Verveine / Carcadet	5.00
-Chai Tea/Latte	5.50



-Chocolat chaud / froid	4.50
-------------------------	------

APERITIFS &  
DIGESTIFS

Amaro Montenegro / Baileys / Campari / Carpano Antica / Martini / Suze	6.-
--	-----

## SPIRITS

## GIN 5.0 cl. AVEC TONIC FEEVER-TREE

-Tanqueray (UK)	14.00
-Hendrick's (Ecosse)	15.00
-Roku (Japon)	15.00
-Tribute (Spain)	16.00
-Saigon (Vietnam)	18.00
-Deux Frères (Suisse)	19.00
-Gentleman's (Suisse)	20.00

## RHUM, RUM AND RON

-Plantation Original Dark Pineapple	12.00
-Diplomatico Reserva Exclusivo (Venezuela)	14.00
-Plantation Barbados XO Extra Old (Barbades)	15.00
-Zacapa N° 23 Reserva (Guatemala)	16.00
-Ron Malecon Imperial 25 years Rum (Panama)	18.00
-Ron Malecon Esplendida 1982 (Panama)	23.00

## WHISKY &amp; BOURBONS

-Bulleit Rye Frontier Bourbon (USA, Indiana)	12.00
-Glenrothes Bourbon Cask Reserve (Speyside)	15.00
-Nikka Coffey Malt Whisky (Japon)	16.00
-Aberlour a'Bunadh Cask strength Single Malt Whisky (Speyside)	17.00
-Bib & Tucker Bourbon 6 years (USA, Californie)	18.00
-Akashi Single Malt Whisky (Japan)	20.00

## VODKA

-Beluga Noble Vodka (Russie, Sibérie)	14.00
-Eiko Premium Artisanal Vodka (Japon, Kyoto)	14.00

## LES PREMIUMS

-Pastis Larusée	10.00
-Amaro Jefferson	10.00
-Chartreuse verte	10.00
-Williamine (Morand)	10.00
-Williamine Réserve (Morand)	12.00
-Abrocotine (Morand)	12.00
-Absinthe Larusée	12.00
-Cognac Rémy Martin	13.00
-Tequilla Anejo Gasamigos	14.00
-Mezcal Joven Gasamigos	15.00
-Grappa Tignanello	15.00
-Cognac Gamus XO	19.00
-Cognac Hennessy XO	30.00

Amaro Adriatico / Pastis Henri Bourdouin / Grappa Amarone / Italicus Rosolio / Sambuka / Vieille Prune / Vieille Poire / Hierba des Alpes / Amaro del Capo	8.-
--	-----

Pour les champagnes, vins et autre, référez-vous aux ardoises ou à un serveur.

## TAPAS

- Rouleaux de printemps végété  
(3 pces)
  - Brochettes de poulet satay  
(3 pces)
  - Raviolis « Wonton » poulet & crevettes  
(3 pces)
  - Boulettes de poulet à la citronnelle  
(3 pces)
- 12.-**
- Poulet dans sa feuille de Pandan  
(3 pces)

**15.-**

## SAMKOH MIX

Une sélection de tapas  
(rouleaux / brochettes / raviolis / boulettes)  
à déguster et partager entre amis.

- Samkoh 8 pces **29.-**
- Samkoh 12 pces **39.-**
- Samkoh 16 pces **49.-**

## LA SUGGESTION DU BARMAN

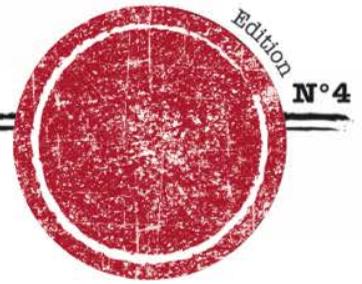
Accompagnez vos Tapas d'un cocktail ou long-drink élaboré par votre mixologue qui saura également vous ravir avec la réalisation de cocktails spéciaux.

Du Mardi au Samedi à partir de 17h00





Cour de gare 25, 1950 Sion  
n° 027 323 03 03



# LE SIL'O

bar & foodcourt

**UN LIEU UNIQUE ET FESTIF OÙ S'ASSOCIENT AVEC MAGIE  
BAR / SON / FOOD**

Avec Le SIL'O nous voulons vous faire voyager et créer une alchimie particulière où s'associent musique, bar et restaurant pour vous faire vivre des moments extraordinaires. Le SIL'O, c'est un restaurant thai authentique et un bar a cocktail d'exceptions dans lequel vous trouverez une programmation régulière de soirées DJ ou concerts live. Suivez-nous sur les réseaux sociaux @LESILOBAR



**DU LUNDI AU SAMEDI**

Dès 17h00  
Dès 18h00  
Dès 21h30

Cocktails & Aperitivo  
Notre team Thai en action  
Place à la Musique