

# 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



SAKURA MARTINI

10cl ◆ 28.-

Jinzu Gin, Vermouth Dry Dolin, Mancino Sakura, Sake, bitters de yuzu

Un cocktail floral d'inspiration japonaise alliant la complexité du saké à la douceur de la fleur de cerisier fraîche.

A Japanese-inspired floral cocktail that combines the complexity of sake with the sweetness of fresh cherry blossom.



ADONIS

10cl ◆ 28.-

Vermouth à la fraise, Marsala Semisecco di Florio, Fino Sherry, Orange Bitters

Un doux mélange de fraises et d'agrumes qui apporte un final délicieux et rafraichissant à cette création intemporelle.

A sweet blend of strawberries and citrus that brings a delicious and refreshing finish to this timeless creation.



SHAKERATO

10cl ◆ 28.-

Campari Bitter infusé sauge ananas, ananas acidifié

L'alliance de l'amertume du Campari à la douceur de l'ananas offre un équilibre parfait entre intensité et fraîcheur tropicale. Un must !

The marriage of the bitterness of Campari with the sweetness of pineapple offers a perfect balance between intensity and tropical freshness. A must !



MONT BLANC ROYAL

12cl ◆ 32.-

Veuve Clicquot Brut, sirop miel/truffe, cordial de citron, jus de pomme, jus de citron frais

L'élégance du Champagne, le croquant de la pomme, l'acidité du citron et la douceur du miel à la truffe s'accordent pour une expérience surprenante et raffinée.

The elegance of Champagne, the crunch of apple, the tang of lemon and the softness of truffle honey come together to create a surprising and sophisticated experience.

◆  
Cocktails  
Signature



ROSITA

12cl ◆ 28.-

Volcan Reposado, Amaro Santoni, Mancino Sakura, Vermouth dry Dolin, Oleo saccharum

Un mélange audacieux de tequila reposado, relevé de notes d'herbes subtiles  
et d'un zeste de pamplemousse frais.

A audacious blend of reposado tequila, spiced up with subtle herbal notes and a zest of fresh grapefruit.



LADY IN RED

12cl ◆ 28.-

Bitter bianco luxardo, Vodka Melisse, Mezcal Amores, Noilly prat dry, Dolin Blanc

Une balade complexe et raffinée offrant une parfaite harmonie entre amertume, fraîcheur  
et légères notes fumées.

A complex and sophisticated ballad offering perfect harmony between bitterness, freshness and light smoky notes.



YUZU MARGARITA

12cl ◆ 28.-

Volcan Blanco, cordial de yuzu, Sake Yuzu, Fino Sherry, jus de citron vert frais

Une belle alliance où les notes amères se mêlent à la fraîcheur du citron vert pour créer  
un moment frais et élégant.

A subtle combination of bitter notes blended with the vivacity of lime to create a fresh and elegant blend.

◆  
Cocktails  
Signature



BANANA REVOLUTION  
12cl ◆ 28.-

Eminente 3 y.o., Trois Rivières Ocean Rhum, Banana Oleo Saccharum, jus de banane, jus de citron frais

Une association tropicale qui met en avant la complexité des rhums et la gourmandise du fruit.

A tropical association that highlights the complexity of rums and the sweetness of fruits.



CACAO MERAVIGLIAO  
15cl ◆ 28.-

Abelha Silver Cachaça BIO, fruit de la passion, crème de cacao, jus de cabosse, jus de citron vert frais

Un cocktail exotique et surprenant où la cachaça se marie au fruit de la passion relevé d'une touche réconfortante de cacao.

An exotic and surprising cocktail where cachaça blends with passion fruit and a comforting touch of cocoa.



BIG IN JAPAN

日本の思い出

12cl ◆ 28.-

Beefeater Gin, Cordial de shiso rouge, Umeshu, jus de citron vert frais

Le shiso s'associe au gin pour une dégustation revigorante mais rafraichissante.

A combination of gin and shiso cordial for a refreshing and revitalizing cocktail.

◆  
Cocktails  
Signature



PERU PERU

15cl ◆ 28.-

Pisco La Peruana, marmelade ananas cardamome, Pinus mugu, soda ananas, jus de citron vert frais

Un appel au voyage pour cette création parfumée et exotique associant l'ananas, le Pisco et la cardamome. ¡ Olé !

A journey for this exotic and aromatic creation combining pineapple, Pisco and cardamom. ¡ Olé !



POP STAR MARTINI

15cl ◆ 32.-

Belvedere Vodka, vanille, fruit de la passion, café, Champagne

Les notes de café rehaussent la douceur de ce grand classique où Champagne, vodka et fruit de la passion s'unissent.

Vibrant flavours of vodka and passion fruit are combined with a sparkling touch of Champagne.



BOULEVARD OF BROKEN DREAMS

12cl ◆ 28.-

Wild Turkey Straight Rye, Antica Formula, Campari, Walnut bitters, fève tonka

Laissez vous guider par cet audacieux mélange de Whisky Rye, de Campari et de fève de Tonka.

Un cocktail d'hiver riche et chaleureux.

Let yourself be inspired by this daring blend of Rye Whisky, Campari and Tonka beans. A rich, warm winter cocktail.

◆  
Mocktails  
Signature



NO-GRONI

12cl ◆ 22.-

Bitter Monin, Martini Vibrante, Tanqueray 0.0

Un classique rafraîchissant et herbacé pour une expérience sans alcool pleine de caractère.

A classic refreshing herbal drink for a non-alcoholic experience full of character.



VERJUS VERT

15cl ◆ 22.-

Ceder's sans-alcool, Verjus blanc, concombre frais, fleur de sureau

Une ode à la fraîcheur pour cette création aux notes florales et végétale.

Concombre et fleur de sureau s'y mêlent parfaitement.

An ode to freshness in this creation with floral and herbal notes. Cucumber and elderflower blend perfectly.



◆  
**Mocktails  
Signature**



**JAPAN**

15cl ◆ 22.-

Gin ceders pink sans alcool, infusion de jasmin, Cordial shiso rouge, solution acide

**Une association de notes florales et acidulés qui apporte de la délicatesse et de la fraîcheur à chaque gorgée de se mocktail de voyage.**

*A delicious combination of floral and tangy notes that brings delicacy and freshness to every sip.*



**MANGO NO. 5**

15cl ◆ 22.-

Lyre's Cane Spirit, nectar de mangue, jus de citron vert frais, sirop de vanille, fruit de la passion

**Une échappée tropicale célébrant la mangue, le fruit de la passion, la vanille et le citron vert.  
Un mocktail rempli de soleil.**

*A tropical escape that celebrates mango, passion fruit, vanilla and lime. A mocktail full of sunshine.*



# ◆ 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.

## Vieux Carré 12cl

25.-

Créé dans les années 1930 au légendaire Carousel Bar de La Nouvelle-Orléans, le Vieux Carré est un classique intemporel qui capture l'essence de la culture des cocktails vibrants de la ville. Un mélange harmonieux de whisky de seigle Wild Turkey, de vermouth doux Mancino Rosso et de cognac Hennessy VSOP, ce cocktail met en valeur les riches saveurs de La Nouvelle-Orléans tout en incarnant un esprit sophistiqué. Cette boisson vous invite à savourer chaque gorgée, imprégnée d'histoire et de charme.

Created in the 1930s at the legendary Carousel Bar in New Orleans, the Vieux Carré is a timeless classic that captures the essence of the city's vibrant cocktail culture. A harmonious blend of Wild Turkey rye whiskey, sweet Mancino Rosso vermouth, and Hennessy VSOP cognac, this cocktail showcases the rich flavors of New Orleans while embodying a sophisticated spirit. It's a drink that invites you to savor every sip, steeped in history and charm.

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

◆  
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.-
<b>Sélection de caviar The Woodward avec condiments</b> 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