

## *Nos apéritifs*

Kir cassis/pêche	1dl	7.00
Kir prosecco	1dl	12.00
Vin de sureau maison	1dl	9.00
Picon bière	3dl	6.50
Suze	4cl	7.00
Ricard	4cl	8.00
Campari	4cl	10.00
Cynar	4cl	7.00
Diablerets	4cl	7.00
Porto rouge	4cl	11.00
Martini Bianco /Rosso	4cl	8.00

## *Nos cocktails*

<b>Aperol Spritz</b> <i>Aperol, Prosecco, eau</i>	14.00
<b>Campari Spritz</b> <i>Aperol, Prosecco, eau</i>	14.00
<b>Hugo Spritz</b> <i>Liqueur de sureau, Prosecco</i>	14.00
<b>Amaretto Sour</b> <i>Amaretto, jus de citron vert, orange</i>	14.00
<b>Daiquiri</b> <i>Rhum blanc, sucre de canne, citron vert.</i>	16.00
<b>Maré Tonic</b> <i>Gin Maré, tonic, citron</i>	15.00

### LES SANS ALCOOL

<b>Virgin Tonic</b> <i>Gin Tanqueray 0%, tonic, citron</i>	13.00
<b>Le Crushed Ice</b> <i>Jus de citron vert, sirop de sucre de canne, jus de cranberry.</i>	13.00
<b>Le 1209</b> <i>Sirop barbe à Papa, jus de citron, limonade</i>	13.00

## Notre Sélection de Vins Ouvert

### *Rouge*

	1dl	3dl	5dl
<b>Pinot noir Sendey, 2022</b> <i>Francois Montet., Blonay, Lavaux AOC.</i>	6.50	19.50	32.50
<b>L'Améthyste, 2022</b> <i>Francois Montet, Diolinoir, Garanoir, Gamaret, Merlot, Blonay, Lavaux AOC.</i>	8.00	24.00	40.00
<b>Nadine Saxer, 14 mois en Barrique, 2021</b> <i>Merlot, Zurich.</i>	9.00	27.00	45.00
<b>Suggestion du moment...</b>	8.50	25.50	42.50

### *Blanc*

<b>Le Sendey, 2022</b> <i>Lavaux, AOC, Francois Montet., Blonay.</i>	5.00	15.00	25.00
<b>Reserve du Margis, 2023</b> <i>Calamin Grand Cru, lavaux AOC, Jean François &amp; Benjamin Chevalley</i>	8.00	24.00	40.00
<b>Muscat « des bernunes », 2023</b> <i>Cave Caloz, Sandrine Caloz, Valais AOC, Miège.</i>	8.00	24.00	40.00
<b>Petite arvine, 2022</b> <i>Ghislaine Crittin, cave du vieux pressoir, Chamoson.</i>	8.00	24.00	40.00
<b>Viognier, 2022</b> <i>St-Saphorin AOC, grand cru, Jean-Paul Forestier, Chardonne.</i>	7.50	22.50	37.50
<b>1807 Blanc, 2022</b> <i>Pinot Gris, Doral, Grand Cru Blonay, Lavaux AOC, Martial Neyroud, Blonay.</i>	8.00	24.00	40.00
<b>Suggestion du moment...</b>	8.00	24.00	40.00

### *Rosé & Effervescent*

<b>Château de Chillon rosé</b> <i>Pinot Noir, Lavaux AOC, Réserve de la fondation, Montreux.</i>	4.50	13.50	22.50
<b>Suggestion du moment...</b>			
<b>Henri Prosecco Blanc et Rosé</b> <i>Glera, Extra Dry, DOC.</i>	6.00		

## Blanc

<b>Le Sendey, 2022</b> 70cl	35.00
<i>Chasselas, Lavaux, AOC, Francois Montet, Blonay.</i>	
<b>Le Timbalier, 2022</b>	47.00
<i>St-Saphorin, Lavaux AOC, Jean François &amp; Benjamin Chevalley.</i>	
<b>Reserve du Margis, 2023</b> 70cl	57.00
<i>Calamin Grand Cru, Lavaux AOC, Jean François &amp; Benjamin Chevalley.</i>	
<b>Clos du Rocher, 2022,</b> 75cl	49.00
<i>Chasselas, Grand Cru Yvorne Chablais AOC, Obrist, Yvorne.</i>	
<b>Terre et Ciel, 2022</b> 70cl	54.00
<i>Desaley grand cru, AOC, Neyroud Foniallaz, Chardonne.</i>	
<b>Chardonnay barrique, 2022</b> 75cl 	59.00
<i>Cave Caloz, Valais, Sandrine Caloz AOC, Miège.</i>	
<b>1807 Blanc, 2022</b> 70cl	48.00
<i>Pinot Gris, Doral, Grand Cru Blonay, Lavaux AOC, Martial Neyroud, Blonay.</i>	
<b>Viognier, 2022</b> 75cl	51.00
<i>St-Saphorin AOC, grand cru, Jean-Paul Forestier, Chardonne.</i>	
<b>Petite arvine, 2022</b> 75cl	53.00
<i>Ghislaine Crittin, Cave du Vieux Pressoir, Chamoson..</i>	

## Rosé

<b>Œil de Perdrix, Chantemerle 2021</b> 70cl	45.00
<i>Henri Badoux, AOC, Aigle.</i>	
<b>Pinot Noir, Cuvée du Léopard 2020</b> 75cl	46.00
<i>Henri Badoux, AOC, Aigle.</i>	


## Champagne

<b>Duval-Leroy</b> 37,5cl	48.00
<i>Brut réserve</i>	
<b>Duval-Leroy</b> 75cl	95.00
<i>Brut réserve</i>	

## Prosecco

<b>Henry Rosé</b> 75cl	36.00
<b>Henry Blanc</b> 75cl	40.00

## Rouge

<b>Pinot noir Sendey, 2022</b> 70cl <i>Francois Montet., Blonay, Lavaux, AOC,</i>	<b>45.00</b>
<b>Annatina Pelizzatti Jenins, 2022</b> 75cl <i>Pinot noir des Grisons, Jenins AOC Graubünden, Annatina Pelizzatti.</i>	<b>66.00</b>
<b>CABALUS PLANT ROBERT, 2022</b> 70cl <i>Plant Robert, Lavaux AOC, Jean François &amp; Benjamin Chevalley.</i>	<b>68.00</b>
<b>HUMAGNE 2022</b> 75cl <b>Chislaine Crittin,</b> <i>Cave du Vieux Pressoir, Chamoson.</i>	<b>66.00</b>
<b>MERLOT</b> <b>Prestige Henri Badoux, élevé en Barrique, 2020</b> 70cl <i>Merlot, Yvorne, Chablais AOC, Aigle</i>	<b>62.00</b>
<b>Nadine Saxer, 14 mois en Barrique, 2021</b> 75cl <i>Merlot, Zurich.</i>	<b>68.00</b>
<b>GAMARET</b> <b>Jean-Paul Forestier, élevé en barrique, 2022</b> 75cl <i>Chardonne, gamaret AOC.</i>	<b>68.00</b>
<b>CORNALIN Les Bernunes « vieilles vignes » 2022</b> 75cl <b>Sandrine Caloz,</b> <i>Cave Caloz, AOC, Valais, Miège.</i> 	<b>78.00</b>

## Assemblage

<b>Henri Gamaret/Garanoir 2022</b> 70cl <i>Gamaret, Garanoir, Vaud AOC, Aigle.</i>	<b>42.00</b>
<b>L'Améthyste Grand Cru, 2022</b> 70cl <i>Gamaret, Garanoir, Diolinoir, Merlot, Lavaux AOC, Francois Montet, Blonay.</i>	<b>57.00</b>
<b>St-Saphorin « 4 cépages » Grand Cru, 2022</b> 70cl <i>Merlot, Syrah, Diolinoir, Pinot Noir, Lavaux AOC, Didier Imhof, Rivaz.</i>	<b>59.00</b>
<b>Henri Prestige, 2020</b> 70cl <i>Malbec, Cabernet Franc, Lavaux AOC, St-Saphorin.</i>	<b>59.00</b>

## *Nos softs*

<i>Coca/Coca zero 33cl</i>	<i>5.00</i>
<i>Sprite 33cl</i>	<i>5.00</i>
<i>Rivella rouge 33cl</i>	<i>5.00</i>
<i>Iris poire, abricot, fraise, tomate 25cl</i>	<i>5.00</i>
<i>Sinalco 50cl</i>	<i>5.00</i>
<i>Ramseier 33cl</i>	<i>5.00</i>
<i>Jus de pomme de St -Légier 30cl</i>	<i>5.00</i>
<i>Nestea pêche / citron 33cl</i>	<i>5.00</i>
<i>Henniez Bleue/verte 50cl</i>	<i>5.50</i>
<i>Henniez Bleue/verte Lt</i>	<i>10.00</i>
<i>Alpinesses tonic/bitter Lemon 20cl</i>	<i>5.00</i>
<i>San bitter 10cl</i>	<i>4.50</i>

## *Nos bières*

### **Bières Artisanales de Noville**

<i><u>La Sentinelle</u> - Bière de garde ambrée 7%</i>	<i>8.00</i>
<i><u>La Cuvée magique</u> - Bière blonde au chasselas 7,4%</i>	<i>8.00</i>
<i><u>La highland</u> - Bière blonde au malt à whisky 7%</i>	<i>8.00</i>
<i><u>La Sambucus</u> - Bière blanche au sureau 5,6%</i>	<i>8.00</i>

### **Bière sans alcool**

<i><u>Chopfab 0.5% vol</u> - PALE ALE 33cl</i>	<i>5.50</i>
<i><u>Chopfab BOXER`0.5% vol.</u> 25cl</i>	<i>5.00</i>

### **Bières pression**

<i><u>Boxer Blonde 5%</u></i>	
<i>2dl</i>	<i>4.20</i>
<i>3dl</i>	<i>4.80</i>
<i>5dl</i>	<i>7.50</i>
<i><u>Boxer Blanche 5%</u></i>	
<i>2dl</i>	<i>5.40</i>
<i>3dl</i>	<i>6.00</i>
<i>5dl</i>	<i>8.50</i>

## *Nos digestifs*

<i>Abricotine</i>	<i>4cl</i>	<i>43%vol.</i>	<i>8.00</i>
<i>Williamine</i>	<i>4cl</i>	<i>43%vol.</i>	<i>8.00</i>
<i>Vieille prune</i>	<i>4cl</i>	<i>41%vol.</i>	<i>8.00</i>
<i>Bailey's</i>	<i>4cl</i>	<i>17%vol.</i>	<i>8.00</i>
<i>Limoncello</i>	<i>4cl</i>	<i>25%vol.</i>	<i>8.00</i>
<i>Amaretto Disaronno</i>	<i>4cl</i>	<i>28%vol.</i>	<i>8.00</i>
<i>Grappa cru-riserva</i>	<i>2cl</i>	<i>41%vol.</i>	<i>9.00</i>
<i>Vielle Lie St-Saphorin</i>	<i>2cl</i>	<i>41%vol.</i>	<i>9.00</i>
<i>Whiskey Jack Daniel's</i>	<i>4cl</i>	<i>40%vol.</i>	<i>13.00</i>
<i>Whisky Oban</i>	<i>4cl</i>	<i>43%vol.</i>	<i>13.00</i>
<i>Rhum Diplomático</i>	<i>4cl</i>	<i>40%vol.</i>	<i>14.00</i>
<i>Rhum du moment</i>	<i>4cl</i>		<i>14.00</i>

## *Nos boissons chaudes*

<i>Espresso/café</i>	<i>4.00</i>
<i>Renversé</i>	<i>4.50</i>
<i>Cappuccino/Latte Macchiato</i>	<i>4.50</i>
<i>Chocolat chaud/froid</i>	<i>4.50</i>
<i>Thé/Tisanes</i>	<i>4.00</i>
<i>Lait froid/chaud</i>	<i>3.00</i>
<i>Chocolat/café viennois</i>	<i>5.00</i>
<i>Irish coffee</i>	<i>14.00</i>

*(Tous nos cafés sont disponibles en décaféiné)*