

Notre Sélection de Vins Ouvert

Rouge

	1dl	3dl	5dl
Pourpre Monseigneur <i>Henri Badoux, Pinot Noir, Aigle, AOC</i>	6.50	19.50	32.50
L'Améthyste <i>Francois Montet, Diolinoir, Garanoir, Gamaret, Merlot Blonay, Lavaux AOC</i>	8.00	24.00	40.00
Merlot <i>Nadine Saxer, 14 mois en barrique, Zurich</i>	9.50	28.50	47.50

Blanc

Le Sendey <i>Lavaux, AOC, Francois Montet., Blonay.</i>	5.00	15.00	25.00
Viognier <i>Jean-Paul Forestier, grand cru, AOC St-Saphorin, Chardonne</i>	7.50	22.50	37.50
1807 Blanc <i>Martial Neyroud Pinot Gris, Doral, Grand Cru Blonay, AOC Lavaux, Blonay</i>	8.00	24.00	40.00
Petite arvine <i>Ghislaine Crittin, cave du vieux pressoir, Chamoson</i>	8.00	24.00	40.00
Terre et Ciel <i>Desaley Grand Cru, AOC, Martial Neyroud, Blonay</i>	8.00	24.00	40.00

Rosé & Effervescent

Château de Chillon <i>Pinot noir, Lavaux, AOC, Montreux</i>	6.00	18.00	30.00
Œil de Perdrix, Chantemerle <i>Pinot noir, Henri Badoux, AOC, Aigle</i>	6.50	19.50	32.50
Henri Prosecco Blanc et Rosé <i>Glera, Extra Dry, DOC</i>	7.00		
Pizzolato blanc <i>0,0%, Italie</i>	7.00		

Rouge

Pourpre Monseigneur, 2023 70cl Henri Badoux, Pinot Noir, Aigle, AOC	45.00
MERLOT, 2020 70cl Prestige Henri Badoux, élevé en Barrique, Merlot, Yvorne, Chablais AOC, Aigle	62.00
GAMAY DE BRANSON « vieilles vignes » 2020 75cl Mathilde Roux, Cave de l'Orlaya, Fully.	66.00
SYRAH, 2022 75cl Matilde Roux, Cave de L'Orlaya, Fully	66.00
LES SATYRES, Carminoir 75cl  Noémie Graff et son père, AOC, Begnins	67.00
CABALUS PLANT ROBERT, 2022 70cl Plant Robert, Lavaux AOC, Jean François & Benjamin Chevalley	69.00
MERLOT, 2021 75cl Nadine Saxer, 14 mois en Barrique, Merlot, Zurich	69.00
GAMARET Jean-Paul Forestier, élevé en barrique, 2022 75cl Chardonne, gamaret AOC	69.00
CORNALIN « vieilles vignes »  Sandrine Caloz Les Bernunes, 2022 75cl Cave Caloz, AOC, Valais, miège	79.00

Assemblage

Henri Gamaret/Garanoir 2022 70cl Gamaret, Garanoir, Vaud AOC, Aigle	49.00
L'Améthyste Grand Cru, 2023 70cl Gamaret, Garanoir, Diolinoir, Merlot, Lavaux AOC, Francois Montet, Blonay	56.00
St-Saphorin « 4 cépages » Grand Cru, 2022 70cl Merlot, Syrah, Diolinoir, Pinot Noir, Lavaux AOC, Didier Imhof, Rivaz	59.00
Henri Prestige, 2020 70cl Malbec, Cabernet Franc, Lavaux AOC, St-Saphorin	65.00

Blanc

Le Sendey, 2023 70cl Chasselas, Lavaux, AOC, Francois Montet, Blonay	35.00
Le Timbalier, 2022 70cl Chasselas, St-Saphorin, Lavaux AOC, Famille Chevalley	47.00
Clos du Rocher, 2022, 75cl Chasselas, Grand Cru Yvorne Chablais AOC, Obrist, Yvorne	49.00
Viognier, 2023 75c St-Saphorin AOC, grand cru, Jean-Paul Forestier, Chardonne	51.00
Terre et Ciel, 2023 70cl Desaley grand cru, AOC, Neyroud Foniallazz, Chardonne	55.00
1807 Blanc, 2023 70cl Pinot Gris, Doral, Grand Cru Blonay, Lavaux AOC, Martial Neyroud, Blonay	55.00
Petite arvine, 2023 75cl Ghislaine Crittin, Cave du Vieux Pressoir, Chamoson.	55.00
Reserve du Margis, 2023 70cl Calamin Grand Cru, Lavaux AOC, Jean François & Benjamin Chevalley	57.00
Chardonnay barrique, 2022 75cl  Cave Caloz, Valais, Sandrine Caloz AOC, Miège	59.00

Rosé

Château de Chillon rosé 2023 50cl Pinot Noir, Lavaux AOC, Réserve de la fondation, Montreux	30.00
Œil de Perdrix, Chantemerle 2021 70cl Henri Badoux, AOC, Aigle	45.00

Champagne

Duval-Leroy 37,5cl Brut réserve	48.00
Duval-Leroy 75cl Brut réserve	95.00

Prosecco

Henry Rosé 75cl	40.00
Blanc 75cl	40.00
Pizzolato blanc 0.0% 75cl	40.00

Nos apéritifs

Picon bière	3dl / 5dl	6.50/8.50
Martini Bianco /Rosso	4cl	8.00
Cynar	4cl	8.00
Diablerets	4cl	8.00
Suze	4cl	8.00
Ricard	4cl	8.00
Kir cassis/pêche	1dl	9.00
Vin de sureau maison	1dl	9.00
Campari	4cl	10.00
Porto rouge	4cl	11.00
Kir prosecco	1dl	12.00

Nos cocktails

Aperol Spritz	14.00
<i>Aperol, Prosecco, eau gazeuse, orange</i>	
Limoncello Spritz	14.00
<i>Limoncello, Prosecco, eau gazeuse, orange</i>	
Hugo Spritz	14.00
<i>Liqueur de sureau, Prosecco, eau gazeuse, jus de citron vert</i>	
Campari Spritz	14.00
<i>Campari, Prosecco, eau gazeuse, orange</i>	
Amaretto Sour	14.00
<i>Amaretto, jus de citron vert, citron vert, menthe, ginger beer</i>	
Moscow Mule	14.00
<i>Vodka, cidre, gingembre, pomme, cannelle</i>	
Expresso Martini	14.00
<i>Vodka, liqueur de café, sirop de sucre, espresso</i>	
Maré Tonic	15.00
<i>Gin Maré, Tonic, citron</i>	

LES SANS ALCOOL

Virgin Tonic	12.00
<i>Gin Tanqueray 0%, tonic, citron</i>	
Le Crushed Ice	12.00
<i>Jus de citron vert, sirop de sucre de canne, jus de cranberry</i>	
Le 1209	12.00
<i>Sirop barbe à Papa, jus de citron, limonade</i>	
Apérol Spritz	12.00
<i>Apérol sans alcool, prosecco sans alcool, eau gazeuse, orange</i>	

Nos softs

San bitter 10 cl	5.00
Coca/Coca zero 33cl	5.00
Sprite 33cl	5.00
Rivella rouge 33cl	5.00
Iris poire, abricot, fraise, tomate 25cl	5.00
Sinalco 33cl	5.00
Ramseier 33cl	5.00
Jus de pomme de St -Légier 30cl	5.00
Nestea pêche / citron 33cl	5.00
Organics tonic/bitter Lemon/matte/ginger 20cl	5.00
Henniez nature/légère 50cl	5.00
Henniez nature/légère Lt	10.00
San bitter 10cl	10.00

Nos bières

Bières Artisanales de Noville

<u>La Sentinelle</u> - Bière de garde ambrée 7%	
<u>La Cuvée magique</u> - Bière blonde au chasselas 7,4%	
<u>La Kraken</u> - Bière noire 7%	8.00
<u>La Sambucus</u> - Bière blanche au sureau 5,6%	8.00
	8.00
	8.00

Bière sans alcool

<u>Chopfab 0.5% vol</u> - PALE ALE 33cl	
<u>Chopfab 0.5% vol.</u> - BLONDE 25cl	5.50

Bière alcoolisée	5.00
------------------	------

Bières pression

<u>Boxer Blonde 5%</u>	
2dl	
3dl	
5dl	4.50
<u>Boxer Blanche 5%</u>	4.80
2dl	7.50
3dl	5.50
5dl	6.00
	8.50

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 Diplomatico</i>	<i>4cl</i>	<i>40%vol.</i>	<i>14.00</i>
<i>Rhum du moment</i>	<i>4cl</i>		<i>14.00</i>
<i>Rémy Martin</i>	<i>4cl</i>	<i>40%vol.</i>	<i>14.00</i>

Nos boissons chaudes

<i>Lait froid/chaud</i>	<i>3.00</i>
<i>Espresso/café</i>	<i>4.00</i>
<i>Thé/Tisanes</i>	<i>4.00</i>
<i>Renversé</i>	<i>4.50</i>
<i>Cappuccino/Latte Macchiato</i>	<i>5.00</i>
<i>Chocolat chaud/froid</i>	<i>5.00</i>
<i>Chocolat/café viennois</i>	<i>5.50</i>
<i>Vin chaud</i>	<i>7.50</i>
<i>Irish coffee</i>	<i>14.00</i>

(Tous nos cafés sont disponibles en décaféiné)