

Notre sélection de Vins Ouverts

Rouge

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

Blanc

Le Sendey	5.00	15.00	25.00
<i>François Montet, Blonay, Lavaux AOC</i>			
Viognier	7.50	22.50	37.50
<i>Jean-Paul Forestier, Grand Cru, AOC St-Saphorin, Chardonne</i>			
1807 Blanc	8.00	24.00	40.00
<i>Martial Neyroud, Pinot Gris, Doral, Grand Cru, AOC Lavaux, Blonay</i>			
Petite Arvine	8.00	24.00	40.00
<i>Ghislaine Crittin, Cave du Vieux Pressoir, Chamoson</i>			
Terre et Ciel	8.00	24.00	40.00
<i>Martial Neyroud, Dézaley Grand Cru AOC, Blonay</i>			

Rosé & Effervescent

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

Rouge

Pourpre Monseigneur, 2023, 70cl	45.00
<i>Henri Badoux, Pinot Noir, AOC, Aigle</i>	
Merlot, 2020, 70cl	62.00
<i>Prestige Henri Badoux, élevé en Barrique Merlot, Yvorne, Chablais AOC, Aigle</i>	
Gamay de Branson "Vieilles Vignes", 2020, 75cl	66.00
<i>Mathilde Roux, Cave de l'Orlaya, Fully</i>	
Syrah, 2022, 75cl	66.00
<i>Mathilde Roux, Cave de l'Orlaya, Fully</i>	
Les Satyres, Carmín noir, 75cl	67.00
<i>Noémie Graff & son père, AOC Begnins</i>	
Cabalus Plant Robert, 2022, 70cl	69.00
<i>Plant Robert Lavaux AOC, Jean François & Benjamin Chevalley</i>	
Merlot, 2021, 75cl	69.00
<i>Nadine Saxer, 14 mois en Barrique, Merlot, Zurich</i>	
Gamaret, 2022, 75cl	69.00
<i>Jean-Paul Forestier, élevé en Barrique, Gamaret AOC, Chardonne</i>	
Cornalin "Vieilles Vignes", 2022, 75cl	79.00
<i>Sandrine Caloz, Les Bernunes, Cave Caloz, Valais AOC, Miège</i>	

Assemblage

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

Blanc

<i>Le Sendey, 2023, 70cl</i>	35.00
<i>François Montet, Chasselas, Lavaux AOC, Blonay</i>	
<i>Le Tímbalier, 2022, 70cl</i>	47.00
<i>Famille Chevalley, Chasselas, Lavaux AOC, St Saphorin</i>	
<i>Clos du Rocher, 2022, 75cl</i>	49.00
<i>Obrist, Chasselas Grand Cru, Chablais AOC, Yverne</i>	
<i>Viognier, 2023, 75cl</i>	51.00
<i>Jean-Paul Forestier, St Saphorin AOC Grand Cru, Chardonne</i>	
<i>Terre et Ciel, 2023, 70cl</i>	55.00
<i>Neyroud Fonjallaz, Dézaley AOC Grand Cru, Chardonne</i>	
<i>1807 Blanc, 2023, 70cl</i>	55.00
<i>Martial Neyroud, Pinot Gris, Doral, Grand Cru, AOC Lavaux, Blonay</i>	
<i>Petite Arvine</i>	55.00
<i>Ghislaine Crittin, Cave du Vieux Pressoir, Chamoson</i>	
<i>Réserve du Margis, 2023, 70cl</i>	57.00
<i>Jean-François & Benjamin Chevalley, Calamin Grand Cru, Lavaux AOC</i>	
<i>Chardonnay Barrique, 2022, 75cl</i>	59.00
<i>Sandrine Caloz, Cave Caloz, Valais AOC, Miège</i>	

Rosé

<i>Château de Chillon Rosé, 2023, 50cl</i>	30.00
<i>Réserve de la Fondation, Pinot Noir, Lavaux AOC, Montreux</i>	
<i>Oeil de Perdrix, Chantemerle, 2021, 70cl</i>	45.00
<i>Henri Badoux, Aigle AOC</i>	

Champagne

<i>Duval-Leroy, 37.5cl</i>	48.00
<i>Brut réserve</i>	
<i>Duval-Leroy, 75cl</i>	95.00
<i>Brut réserve</i>	

Prosecco

<i>Henry Rosé & Blanc, 75cl</i>	40.00
<i>Pizzolato Blanc 0.0%</i>	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	10.00
Kir Prosecco 1dl	12.00

Nos cocktails

Aperol Spritz	14.00
<i>Apérol, 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, expresso</i>	
Mare Tonic	15.00
<i>Gin Mare, tonic, citron</i>	

Nos sans alcools

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

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

Nos bières

Bières artisanales de Noville

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

Bières sans alcool

<i>Chopfab 0,5% vol 33cl</i>	5.50
<i>PALE ALE</i>	
<i>Chopfab 0,5% vol 25cl</i>	5.00
<i>BLONDE</i>	

Bières pression

<i>Boxer blonde 5% 2dl</i>	4.50
<i>Boxer blonde 5% 3dl</i>	4.80
<i>Boxer blonde 5% 5dl</i>	7.50
<i>Boxer blanche 5% 2dl</i>	5.50
<i>Boxer blanche 5% 3dl</i>	6.00
<i>Boxer blanche 5% 5dl</i>	8.50

Nos digestifs

<i>Abricotine 4cl</i>	8.00
<i>Williamine 4cl</i>	8.00
<i>Vieille prune 4cl</i>	8.00
<i>Bailey's 4cl</i>	8.00
<i>Limoncello 4cl</i>	8.00
<i>Amaretto Disaronno 4cl</i>	8.00
<i>Grappa cru-riserva 2cl</i>	9.00
<i>Vieille Lie St-Saphorin 2cl</i>	9.00
<i>Whisky Jack Daniel's 4cl</i>	13.00
<i>Whisky Oban 4cl</i>	13.00
<i>Rhum Diplomatico 4cl</i>	14.00
<i>Rhum du moment 4cl</i>	14.00
<i>Rémy Martin 4cl</i>	14.00

Nos boissons chaudes

<i>Lait froid / chaud</i>	3.00
<i>Expresso / café</i>	4.00
<i>Thé / tisane</i>	4.00
<i>Renversé</i>	4.50
<i>Cappuccino / latte Macchiato</i>	5.00
<i>Chocolat froid / chaud</i>	5.00
<i>Chocolat / café Viennois</i>	5.50
<i>Vin chaud</i>	7.50
<i>Irish coffee</i>	14.00

(Tous nos cafés sont disponibles en décaféiné)