

Carte



Vins

(Au verre ou bouteille)



CHF



CHF

Blanc Suisse

Chasselas de Bofflens
2022 (Christian Dugon)

4.80 28.-

Chasselas d'Epesses
2022 (Domaine Potterat)

5.80 35.-

Fée Grise
Pinot Gris Barrique 2021 - Concise (Cave Du Pasquier)

7.- 42.-

Blanc Italie

Chardonnay
Trentino 2022 (Ist. San Michele)

7.- 42.-

Rouge Suisse

Soleil Noir
Syrah, Pinot Noir, Merlot - Chippis VS (Frédéric Zufferey)

7.- 42.-

Plan Robert
Barriqué - 2022 - Villette (Domaine Potterat)

10.- 60.-

Rouge Italien



Chianti Classico 2020	6.50	39.-
Sangiovese - Toscana (Poggio Bonelli)		
Langhe Rosso 2016	8.-	48.-
Barbera, Nebbiolo - Piemonte		
Terra Rubea 2019 	9.-	54.-
Merlot - Veneto (Corte Moschina)		

Rosé et mousseux

Rosé	6.-	36.-
Pinot noir - Founex (Rochat & Frères)		
Prosecco Rosé "Bollé"	8.-	48.-
Mousseux du Veneto (Andreola)		
Champagne	12.-	72.-
Brut, Paul Evêque		
Prosecco	7.-	42.-
Italie, Col del Forno		
La Pacoty qui pétille (sans alcool)	5.-	30.-
Jus de raisin pétillant		

Réserve de la Patronne (À la bouteille)



CHF

Blanc Suisse

L'Ovaille Blanc Grand Cru	58.-
Chasselas 2022 - Yvorne (F. Deladoey)	
Clos du Boux Grand Cru	48.-
Chasselas 2022 - Epesses (Luc Massy)	
Dézaley Chemin de Fer Grand Cru	66.-
Chasselas 2022 - Epesses (Luc Massy)	
Petite Arvine	54.-
Chalais, VS (Jean-Louis Mathieu)	
Solaris 2020, 37.5 cl (Vin doux)	45.-
Concise (Cave Du Pasquier)	

Rouge Suisse

Picaia BIO 2022	54.-
Merlot - Tessin (Az. Agricola Bianchi)	
L'Ovaille Rouge	78.-
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot - Yvorne (F. Deladoey)	

Blanc Italie

Podere Cavallino 2021	42.-
Vermentino - Toscane (Varramista)	
Raise Bianco 2013	52.-
Garganega - Veneto (Corte Moschina)	
Gewürztraminer 2022 ❤️	42.-
Trentino 2022 (Ist. San Michele)	
Soave Recioto Incanto 2020, 50 cl (Vin Doux)	39.-
Garganega - Veneto (Corte Moschina)	

Rouge Italie



CHF

OT 2016

Cabernet Franc, Syrah - Toscane (Oliviero Toscani)

66.-

Varramista 2016



Syrah - Toscane (Varramista)

85.-

Barollo - Passione di Re 2017

Nebbiolo - Piemonte (Gabriele Scaglione)

88.-

Bolgheri Superiore, Arnione 2018

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot
Toscane (Campo alla Sughera)

90.-

Tramonto d'Oca 2016



Petit Verdot - Toscana (Poggio Bonelli)

72.-

Amarone della Valpolicella, Riserva Niero 2011

Corvina, Corvinone, Rondinella - Veneto (Corte Moschina)

120.-

Miticaia 2015

Sangiovese - Toscane (Batavigna)

165.-

Orma 2018

Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc - Toscane (Podere Orma)

160.-

Oreno 2019

Merlot, Cabernet sauvignon, Petit verdot - Toscane (Tenuta Sette Ponti)

175.-

Champagne

Champagne Paul Evêque

Tradition Brut 1er Cru

120.-

Champagne Paul Evêque

Rosé Brut 1er Cru

130.-

Cocktails



Don Ali Rhum Alpinist, Jus de pêche, Sirop de canne, poivre	13.-
Cocktail Exotique <i>Hiver</i> Rhum brun, Lait de coco, Jus ananas, Jus d'orange, Fruit de la passion, Cannelle	15.-
Rhum Cooler Rhum blanc, Ginger Ale, Sucre de canne, Lime	14.-
Citronnade d'<i>Hiver</i> Cointreau, Citronnade maison, Sucre, Orange, Cannelle, Romarin, miel	14.-
Amaretto Sour Amaretto, Jus de citron, Sirop de sucre, Angostura, Blanc d'oeuf	14.-
Not Wine Vin rouge, Purée de mangue, Sirop cannelle, Lime, Zeste d'orange	13.-
Coctail Mule <i>Hiver</i> Armagnac, Miel fleur sauvage, Aloe vera, Ginger beer, Zeste citron, Fleur sauvage	18.-
Blue Lady Gin, Curaçao, Tonic, Blanc d'oeuf	14.-
Caïpirinha Cachaça, Sucre de canne, Lime	13.-
Whisky Sour "<i>Tabarnak</i>" Whisky, Sirop d'érable, Jus de citron, Angostura, blanc d'oeuf	14.-
Negroni Gin Alpinist, Campari, Martini rouge	14.-
Espresso Martini Vodka, Liqueur de café, Martini Blanc, Sirop de sucre, Espresso	15.-
Le Virgin - Sans alcool	9.-

Apéros



Spritz

Apérol ou Campari, Prosecco, Schweppes

9.-

Spritz Double

Apérol et Campari, Prosecco, Schweppes Tonic

10.-

Spritz Verde

Aperitivo P31, Prosecco, Schweppes Tonic

11.-

Spritz Limoncello

Limoncello artisanal, Prosecco, Schweppes Tonic

13.-

Rossini

Prosecco, purée de fraises

9.-

Bellini

Prosecco, purée de pêche

9.-

Bianco Tonic

Martini blanc, Schweppes Tonic

11.-

Pastis Bleu Artisanal

Jacoulot Artisanal (45°)

9.-

Ricard/Absinthe

6.-

Bières et autres



CHF

Bière blonde ----- (Boxer ou Moretti) bt. 0,33dl	4,50
Bière Blonde Artisanale ----- bt. 0,33dl	5,50
Bière blanche Artisanale ----- bt. 0,33dl	6,50
Minérale bouteille -----	5.-
Eau/Thé Froid ----- 0,33dl	3,50
Espresso -----	4.-

Les petites faims

Carpaccio de boeuf ----- Selon arrivage	14.-
Pizza Margarita ----- Supplément Jambon +2.- / Jambon Cru +3.-	8.50
Petite planchette, fromages et charcuterie CH/IT ----- Charcuterie à la truffe +5.- Double +8.-	18.-
Grande planchette, fromages et charcuterie CH/IT ----- Charcuterie à la truffe +5.- Double +8.-	28.-
Les Sushis Vaudois ! -----	20.-
Terrine ou rillettes artisanale ----- (Terre ou lac) servis avec toasts	20.-

Spiritueux Liqueurs



	4cl		4cl
Gin Alpinist ----- (42°)	10.-	Nocciolla ----- (20°)	8.-
Vodka Alpinist ----- (42°)	10.-	Amaretto ----- (28°)	8.-
Rhum Alpinist ----- (41°)	10.-	Grappa blanche Alpinist ----- (43°)	14.-
Wisky ----- (40°)	9.-	Grappa barrique Berta ----- (42°)	10.-
Tequila ----- (40°)	7.-	Amaro ----- (35°)	8.-
Sambuca ----- (40°)	7.-	Limoncello Boucello ----- (40°)	8.-
Shot -----	6.-	Vieille prune ----- (35°)	8.-
		Liqueur de noix ----- (21,5°)	8.-
		Frangellico -----	8.-

Carte des Cigares

 au bar

