

# BLANCS & ROSÉS

FRIBOURG	<b>Chasselas</b>	75 cl	45.00
	Les Cépages, bio Cave et domaine du Petit Château SA		
	<b>Traminer</b>	75 cl	56.00
	Les Cépages, bio Cave et domaine du Petit Château SA		
	<b>Sauvignon blanc</b>	75 cl	58.00
	Vully AOC, Domaine Derron		
VAUD	<b>Freiburger</b>	75 cl	59.00
	Croisement entre Sylvaner et Pinot Gris, Vully AOC, Domaine Derron		
	<b>Tcha'paille Chasselas</b>	50 cl	24.00
	Vully AOC Cave Parisod		
	<b>Epesses - Braise d'Enfer</b>	70 cl	51.00
	Lavaux, Les Frères Dubois		
VALAIS	<b>Dézaley-Marsens Grand Cru</b>	70 cl	61.00
	De la Tour, La Baronnie du Dézaley, Les Frères Dubois		
	<b>Petite Arvine de Vétroz</b>	75 cl	56.00
	Papilloud, Vétroz		
	<b>Amigne de Vétroz "Grand Cru"</b>	75 cl	56.00
	Papilloud, Vétroz		
TESSIN	<b>Amigne "Orange"</b>	75 cl	64.00
	18 mois en amphore, Papilloud, Vétroz		
	<b>Amigne de Vétroz</b>	75 cl	84.00
	24 mois en barrique, Papilloud, Vétroz		
	<b>Païen</b>	75 cl	63.00
	AOC Valais, Domaine Mogliocco		
SCHAFFHOUSE	<b>Delizia Rosato di Merlot</b>	75 cl	49.00
	Tessin, Azienda Agricola Il Cavaliere		
ESPAGNE	<b>Plaisir blanc - Müller-Thurgau</b>	75 cl	49.00
	Domaine Stamm		
	<b>Vin orange</b>	75 cl	45.00
	Cueva		

# VINS SUISSES

FRIBOURG	<b>Assemblage rouge "carré noir"</b> Vully AOC, Domaine Derron	75 cl	47.00
	<b>Assemblage rouge barrique "Oppidum"</b> Vully AOC, Domaine Derron	75cl	63.00
VAUD	<b>Sérénade assemblage</b> Vully AOC, Cave Parisod	50 cl	24.00
	<b>Le Courson Gamaret-Garanoir</b> Côte de l'Orbe AOC, Château de Valeyres	70 cl	49.00
	<b>Gamay Confidentiel</b> Côte de l'Orbe AOC, Château de Valeyres	70 cl	55.00
VALAIS	<b>Carmin des Pierres AOC 2020</b> Cornalin, Claudy & Shadia Clavien, La Cave des Champs, Valais	75cl	85.00
	<b>Terre de Ravouire AOC 2020</b> Merlot, Claudy & Shadia Clavien, La Cave des Champs, Valais, les coteaux de Sierre	75cl	87.00
TESSIN	<b>Alinda Merlot Rosso</b> Azienda Agricola Agriloro	75 cl	49.00
SCHAFFHOUSE	<b>Plaisir Pinot Noir AOC</b> Domaine Stamm	75 cl	49.00

Nous vous renseignons volontiers sur les différents vins ouverts du moment

# VINS DU MONDE

## EUROPE

### **Renosu Rosso**

Romangia IGT, Sardaigne, Dettori

75 cl 49.00

### **Javali Reserva**

Doc Duoro, Guinta do Javali, Portugal

75 cl 59.00

### **Colle Massari**

Montecucco, DOC Rosso Riserva,  
Cinigiano, Italie

150 cl 99.00

### **Ripasso Valpolicella**

La Corte del Pozzo, DOC, biologique,  
Fasoli Gino, Italie

75 cl 51.00

### **Puelles - Reserva Bodegas 2012**

Tempranillo, Espagne

75 cl 54.00

Nous vous renseignons volontiers sur les  
différents vins ouverts du moment



# VINS D'EXCEPTION

MOULIS EN MEDOC	<b>Château Chasse Spleen 2012</b> Céline Villars Foubet	75 cl	81.00
HAUT-MÉDOC	<b>Château Sociando-Mallet 2012</b> Jean Gautreau	75 cl	85.00
	<b>Château Sociando-Mallet 2015</b> Jean Gautreau	75cl	91.00
MARGAUX	<b>Château Palmer 1995</b> Grand Cru classé	75 cl	495.00
	<b>Blason d'Issan 2016</b> 2ème vin d'Issan	75 cl	84.00
PAULLIAC	<b>Château Mouton Rothschild 1981</b> Baron Philippe de Rothschild	75 cl	629.00
BOLGHERI	<b>Grattamacco Rosso Superiore</b> Sauvignon, Merlot, Sangiovese	75 cl	142.00
GRISONS	<b>Trocla Nera</b> Pinot Noir, Grisons, Obrecht	75 cl	82.00
RIOJA	<b>Ukan 2018</b> DOC Rioja Alavesa	75 cl	98.00
AOC CROZES HERMITAGE	<b>Cuvée Claude 2018</b> Domaine Finot	75 cl	72.00

Nous vous renseignons volontiers sur les  
différents vins ouverts du moment

*Millésimes selon les  
stocks disponibles  
Prix en francs suisses  
et TVA de 8.1% incluse*

# VINS NATURES

BLANC	<b>Bâtard Arraché 2021</b>	75 cl	65.00
	Chardonnay, Valais, Suisse, Jordi Renard		
ORANGE	<b>Savagnin 2021</b>	75 cl	66.00
	Savagnin, Valais, Suisse, Jordi Renard		
	<b>Pink Stacy 2021</b>	75 cl	63.00
	Pinot Gris, Aligoté, Petite Arvine, Valais, Suisse, Jordi Renard		
ROUGES	<b>Sauvignon Orange 2021</b>	75 cl	68.00
	Sauvignon Blanc, Valais, Suisse, Jordi Renard		
	<b>YAEO - Vaud Suisse</b>	75 cl	68.00
	Syrah et Merlot, AOC Lavaux, Suisse, Abbaye de Mont		
	<b>Gamay 2020</b>	75 cl	61.00
	Gamay, Valais, Suisse Jordi Renard		
<b>Bonbon Sauvage 2021</b>	75 cl	61.00	
Assemblage, Valais, Suisse, Jordi Renard			
<b>Petite Fleur 2021</b>		62.00	
Pinot Noir & Chasselas, Valais, Suisse, Jordi Renard	75 cl		
<b>Noble Contrée 2021</b>	75 cl	68.00	
Pinot Noir, Valais, Suisse, Jordi Renard			

Nous vous renseignons volontiers sur les différents vins ouverts du moment

*Prix en francs suisses et TVA de 8.1% incluse*

# BIÈRES

PRESSIONS	<b>La Bière</b>	3 dl		4.00
	Blonde suisse légèrement non filtrée	5 dl		6.50
	<b>Valaisanne White IPA</b>			
	Blanche fruitée et houblonnée suisse			
	<b>Valaisanne Pale Ale</b>	3 dl		4.50
	Pale Ale suisse	5 dl		7.50
	<b>Schneiderweisse</b>			
Blanche allemande				
<b>Guinness</b>	2.5dl			
Stout irlandaise	5 dl			5.00
<b>Brooklyn IPA</b>	3 dl			8.00
IPA américaine	5 dl			
SANS ALCOOL	<b>Riegele Bier Manufaktur</b>	33 cl	0.4%	7.00
	IPA			
	<b>Feldschlösschen</b>	33 cl	0.4%	6.00
	Blanche			
	<b>Warsteiner Fresh</b>	33 cl	0%	5.50
Blonde Premium				
<b>Brooklyn Special Effects</b>	33 cl	0.4%	6.00	
Hoppy Lager				
<b>Cardinal 0.0%</b>	33 cl	0%	4.00	
AVEC ALCOOL	<b>Brewdog Punk</b>	33 cl	5.4%	7.50
	sans gluten			
	<b>Chérie</b>	33 cl	3.5%	7.50
	Cerise, blanche			
	<b>Baltic stout</b>	33 cl	7.5%	8.00
	Imperial british stout			
	<b>Delta</b>	33 cl	6%	8.00
	IPA belge			
	<b>Nogne</b>	50 cl	7.5%	9.00
	India Pale Ale			
	<b>Averbode</b>	33 cl	7.5%	9.00
	Belge d'Abbaye			
	<b>Westmalle</b>	33 cl	9.5%	9.00
Belge trappist				
<b>Duchesse de Bourgogne</b>	33 cl	6.2%	8.50	
Haute fermentation				
<b>Delirium</b>	33 cl	8.5%	8.50	
Blonde forte, belge				
<b>Bière artisanales suisses</b>	33 cl	7.2%	8.00	
Nous vous renseignons volontiers				
CIDRES	<b>La Chouette bio</b>	33 cl	4%	8.50
	France, pommes			
<b>Cider Clan</b>	33 cl	4.5%	7.50	
Suisse, pommes				

# APÉRITIFS

LONGDRINKS	<b>Abbacella Spritz</b>			10.00
	<b>Hugi</b>			10.00
		Ginger Prosecco		
	<b>Hugo</b>			10.00
	<b>Ingwerer maté</b>			12.00
	<b>Bulle Mule</b>			12.00
		à choix: vodka, rhum ou gin		
	<b>Pimm's British</b>			12.00
	<b>Lillet tonic</b>			10.00
	<b>Giselle tonic</b>			10.00
	<b>Gin tonic</b>			
	carte sur demande			
PÉTILLANTS	<b>Prosecco D.O.C</b>		flûte	7.00
	<b>Kir</b>		flûte	8.00
	<b>Kir Royal</b>		flûte	9.00
	<b>Cava</b>		flûte	8.00
		"Champagne" méthode espagnole		
VINS OUVERTS	<b>Orange, blanc, rouge, rosé du moment</b>		dl	
	Nous vous renseignons volontiers			
APÉROS	<b>Suze</b>	4 cl	20%	6.00
	<b>Henri Bardouin pastis</b>	4 cl	45%	7.00
	<b>Jsotta -Vermouth blanc</b>	4 cl	17%	7.00
	<b>Bitter Diablerets</b>	4 cl	35%	6.00
	<b>Absinthe "Mansinthe"</b>	4 cl	66.6%	8.00
		By Marilyn Manson		
	<b>Picon bière</b>	3 dl	18%	5.00
		5 dl	18%	8.00
PORTOS	<b>Morgadio da Calgada</b>	4 cl		9.00
		Porto, Colheita 2009		
	<b>Quinta do Javali 10 Years</b>	4 cl		9.00
		en barrique		
	<b>LBV Millesimé</b>	4 cl		10.00
APÉROS SANS ALCOOL	<b>Hugi Ginger Prosecco / Aperol Spritz</b>		0%	9.00
	<b>Vermouth rouge</b>		<0.5%	6.00
	<b>Limonade maison</b>	3 dl / 5 dl		4.40 / 7.20
	<b>Thé froid maison</b>	3 dl / 5 dl		4.40 / 7.20
	<b>Sirops artisanaux</b>	3 dl / 5 dl		3.50 / 5.80
	<b>Jus de tomate</b>	2 dl		4.50


# GIN

## LONGDRINKS

<b>Hendrick's gin</b>	12.00
<b>Nordés Atlantic Galician</b>	14.00
<b>Sipsmith London dry gin</b>	14.00
<b>St-Laurent Gin</b>	14.00
<b>Brooklyn Gin</b>	14.00
<b>Jinpero - Suisse</b> dry gin superior Suisse	14.00

tous les gins sont servis avec du tonic

Gin du chariot  
selon la sélection du moment  
Nous vous renseignons volontiers





# SOFT DRINKS

## MINÉRALES

<b>Thé froid maison</b>	3 dl	4.40
	5 dl	7.20
<b>Limonade maison</b>	3 dl	4.40
gingembre	5 dl	7.20
<b>Henniez Gommée</b>	3 dl	3.90
	5 dl	6.50
<b>Sirops artisanaux</b>	3 dl	3.50
	5 dl	5.80
<b>Sirop de saison maison</b>	3 dl	3.50
	5 dl	5.80
<b>Eau plate</b>	3 dl	2.50
<b>gazeuse</b>	discr.	3.00

## SODAS

<b>Vivi Cola</b>	33 cl	4.90
<b>Vivi Cola Null</b>	33 cl	4.90
<b>Vivi Soda</b>	33 cl	4.90
<b>Kombucha</b>	25cl	5.50
divers goûts sur demande		
<b>Rivella Rouge</b>	33 cl	4.90
<b>El Tony Maté</b>	33 cl	4.90
<b>Redbull</b>	25 cl	5.50
<b>Tonic</b>	20 cl	4.80
<b>San bitter rouge</b>	10 cl	4.50

## JUS

<b>Jus Opaline pomme</b>	25 cl	4.90
<b>Jus Opaline abricot</b>	25 cl	4.90
<b>Jus d'orange frais maison</b>	25 cl	5.50
<b>Jus de tomate</b>	25 cl	4.50

# FORTS ET P'TITS

DIGESTIFS	<b>Amaretto</b>	2 cl	28%	7.00	
	<b>Crème Coureur des Bois</b>	2 cl	15%	7.00	
	<b>Abricot Morand</b>	2 cl	40%	7.00	
	<b>Vieille prune Studer</b>	2 cl	42%	8.00	
	<b>Williamine Morand</b>	2 cl	43%	6.00	
	<b>Limoncé Limoncello</b>	2 cl	25%	6.00	
	<b>Poire à Botzi artisanale</b> Savary - Sâles	2 cl	42%	8.00	
	<b>Grappa Nonino il Merlot</b>	2 cl	41%	8.00	
	<b>Berta Elisi Grappa</b>	2 cl	43%	8.00	
	<b>Martell VS Cognac</b>	4 cl	40%	8.00	
	<b>Carlos I Gran Reserva brandy</b>	4 cl	40%	6.00	
	<b>Tequila Patrón Reposado</b>	4 cl	40%	10.00	
	<b>Vodka Quartz</b>	4 cl	41%	8.00	
	<b>Bas -Armagnac Darroze</b> Les Grands Assemblages, 12 ans	2 cl	43%	12.00	
	<b>Albane A.E. DOR Cognac</b> Grande Champagne	2 cl	40%	12.00	
	WHISKIES	<b>Coureur des Bois</b>	2 cl	32%	8.00
		<b>Ardbeg 10 Years Old</b>	4 cl	46%	10.00
<b>Balvenie Double Wood</b>		4 cl	40%	10.00	
<b>Nikka</b>		4 cl	51.4%	10.00	
RHUMS	<b>Bumbu XO</b>	4 cl	40%	10.00	
	<b>Rhum épiché - Chic Choc</b>	4 cl	40%	8.00	
	<b>Don Papa</b>	4 cl	42%	9.00	
SHOTS	<b>Diabolic bitter</b>	4 cl	35%	6.00	
	<b>Ingwerer shot</b>	4 cl	24%	6.00	
	<b>Shot divers</b>	4 cl		6.00	