

EAUX DE VIE : 2cl 4cl

Calvados Dubreuil V.S.O.P 40° 7.- 12.-

Marc de Bourgogne Morin 40° 7.- 12.-

WHISKIES : 2cl 4cl

SCOTCH WISKIES

Ballantine's 40° 7.- 12.-

Johnnie Walker Red Label 40° 7.- 12.-

Johnnie Walker Black Label 8.- 14.-

Chivas Regal 12 Years Old 40° 8.- 14.-

TENNESSEE WHISKY

Jack Daniel's 40° 8.- 14.-

KENTUCKY BOURBON WHISKY

Marker's Mark 45° 7.- 12.-

IRISH WHISKY

Jameson 40° 7.- 12.-

ARMAGNAC : 2cl 4cl

Bas Armagnac V.S.O.P. 40° 10.- 18.-

TEQUILA : 2cl 4cl

Tequila 40° 7.- 12.-

RHUM : 2cl 4cl

Bacardi Blanc 37.5° 12.-

Bacardi Brun 37.5° 12.-

Diplomatico 12 ans 40° 10.- 18.-

Plantation Trinidad 2008 10.- 18.-

Pyrat XO Réserve 40° 11.- 20.-

J.M Agricole 2004 44.3° 12.- 22.-

Clément Canne Bleue 41.6° 12.- 22.-

BIERES PRESSIONS :

Andechs Pression  30cl 5.50

Andechs Pression  50cl 9.-

Warsteiner Pression  30cl 5.50

Warsteiner Pression  20cl 4.-

Warsteiner Pression  50cl 9.-

BIERES BOUTEILLES

Andechs Bouteille  50cl 9.-

Brewdog Punk IPA  33cl 8.-

Warsteiner sans Alcool  33cl 6.-

Whitefrontier Petite  33cl 8.-

BIERES ARTISANALES DES DIABLERETS

Meteorite Stout 5.4°   33cl 8.-

Avalanche I.P.A 4.8°   33cl 8.-

Paratonnerre S.A 9.2°   33cl 8.-

Blanche Neige 5.1°   33cl 8.-

PORTO : 8cl

Pinto Ramos Blanc 20° 8.-

Sandeman Red 19.5° 8.-

Osborne 20° 10.-

SHERRY : 4cl

Tio Pepe 15.5° 8.-

GIN : 4cl

Bombay Sapphire 40° 14.-

Hendrick's 41.4° 16.-

Turicum n°3 Zurich 41.5°  16.-

Morris St Gall 47°  16.-

Morris Orange amère de Monaco 47°  16.-

VODKA :

Sweden Absolute 40°		4cl	12.-
Russian Standard Platinum 40°		14.-	
French Grey Goose 40°		15.-	

SPIRITUEUX :

Fernet Branca 40°		2cl	4cl	7.-	12.-
Abricot Morand 43°	+			7.-	12.-
Framboise Morand 43°	+			7.-	12.-
Williamine Morand 43°	+			7.-	12.-
Moitié – Moitié	+				12.-
Grappa Nonino Tradizionale 41°				8.-	14.-
Grappa Ticino Im Barrique 40°	+			8.-	14.-
Grappa di Sassicaia				12.-	22.-

Gunzwiler Destillate Urs Hecht : +

<i>Schweizer Destillateur des Jahres 2012/18/19</i>					
Luzerner Kirschbrand 40°				7.-	12.-
Kirsch Teresa Barrique 40°				8.-	14.-
Vieille Williams Barrique 40°				8.-	14.-
Vieille Prune Barrique 40°				8.-	14.-
Vieille Abricots Barrique 40°				10.-	18.-
Berner Rosenapfel Barr. 40°				10.-	18.-
Williamsbrand 2018 42°				14.-	26.-

LIQUEURS :

Bailey's 17°		2cl	4cl	6.-	11.-
Limoncello Santoni 30°				6.-	11.-
Amaretto 28°				6.-	11.-
Frangelico 20°				6.-	11.-
Williamine Morand 35°	+			7.-	12.-
Cointreau 40°				7.-	12.-

Kahlúa – Liqueur de café 16°		6.-	11.-
Grand Marnier 40°		8.-	14.-
Diabolique Bitter 35°	+	7.-	12.-
Get 27 21°		6.-	11.-

BOISSONS FROIDES :

Henniez Bleue ou Verte	+	35cl	5.50
Perrier		33cl	5.50
Sprite		33cl	5.50
Coca Cola		33cl	5.50
Coca Cola Zero		33cl	5.50
Opalin – Apfelschorle Bio	+	33cl	5.50
Schweppes Tonic/Lemon		20cl	5.50
Fever Tree Tonic / Ginger		20cl	5.50
Rivella Rouge	+	30cl	5.50
Rivella Bleue	+	30cl	3.90
Sinalco	+	30cl	5.50
Sanbitter		10cl	5.50
Nestea Citron		33cl	5.50
Nestea Pêche		33cl	5.50
Sirop au choix		30cl	2.-

JUS DE FRUITS :

Granini Nectar d'Orange		20cl	5.50
Granini abricot du Valais	+	20cl	5.50
Granini Ananas		20cl	5.50
Granini Tomate		20cl	5.50
Granini Cocktail		20cl	5.50

ACCOMPAGNEMENT ALCOOL :

2.-


APERITIFS :

Pastis Henri Bardouin 45° (2cl)	4cl	7.-
Ricard 45° (2cl)		5.-
Campari Bitter 23°		7.-
Cynar 16.5°		7.-
Martini Riserva Ambrato 18°		7.-
Martini Riserva Rubino 18°		7.-
Appenzeller – Alpenbitter		7.-
Diablerets Bitter 18° 		6.-
Suze		6.-

CHAMPAGNES – PROSECCO :

Philipponnat Brut	75cl	129.-
Philipponnat Brut Rosé	75cl	179.-
Prosecco Paladin	75cl	49.-
Philipponnat Brut	1dl	19.-
Kir Royal	1dl	20.-
Prosecco Paladin	1dl	9.-
Prosecco Royal	1dl	11.-

BOISSONS CHAUDES :

Café, Espresso, Ristretto		4.50
Capuccino, Latte Macchiato		5.-
Thé, Infusion Ronnefeldt Cup/Thière	5/7	
Chocolat à l'ancienne		5.-
Ovomaltine / Caotina 		5.-
Lait chaud		3.50
Irish Coffee		15.-
Vin Chaud		7.-
Grog		12.-

NOS CRUS AU VERRE : 1DL

VIN BLANC

Aigle Merveille des Roches – A.O.C 2020	7.50
<i>Chasselas – Les Celliers du Chablais – Aigle</i>	
Riesling & Sylvaner – A.O.C – 2018	7.50
<i>Christian Dugon – Côte de l'Orbe</i>	
Masetto Bianco – I.G.P – 2017- Endrizzi	8.50
<i>Chardonnay, Riesling, Pinot Blanc et Sauvignon</i>	

VIN ROUGE

Aigle Pinot Noir – A.O.C – 2020	9.-
<i>Cellier du Chablais</i>	
Arpège – A.O.C. – C.Dugon – 2018	8.50
<i>Garanoir, Gamaret, Pinot Noir, Gamay et Cabernet Sauvignon</i>	
Figuro 12 – D.O.C – Crianza-2018	8.50
<i>Bodegas Garcia Figuro – Trempanillo</i>	

VIN ROSE

Love By Léoube – Côte de Provence 2021	7.50
<i>Château Léoube – Bormes Les Mimosas </i>	

COCKTAILS DU MOMENT :

Apérol Spritz	12.-
<i>Apérol, prosecco, soda, orange</i>	
Hugo	12.-
<i>Prosecco, fleur de sureau, soda, citron vert, menthe fraîche</i>	
Portonic	12.-
<i>Porto blanc, tonic, citron jaune, menthe</i>	