

# POUR PICORER

---

## À TOUTE HEURE

### POT DE GLACE DE L'ARTISAN GLACIER

7 CHF

À choix : sorbet citron, sorbet abricot // Glace vanille, fraise, caramel-beurre salé, stracciatella, chocolat

### COOKIES MAISON

4,50CHF

Cookies maison préparés par nos équipes

### TARTE AUX FRUITS DE SAISON

8 CHF

Tarte maison selon l'humeur du chef

## DÈS 17H30

### LA PLANCHE | LO TAVÍ DÂO DZORÀ

25 CHF

Assortiment de notre boucher (Boucherie du Jorat)

### SÉLECTION DE FROMAGES | ON PAA DE FREMÂDZO

25 CHF

Assortiment de fromages de notre affineur

### RILLETTE FUMÉE DU LAC | "RILLETTE" DÂI PESSON DÂO LÉ

21 CHF

Foccacia · rilette de poisson de notre lac · pickles d'oignons · graines germées

### TARTINE DU PRINTEMPS | CROÛTA DÂO FORÎ

18 CHF

Baguette · fromage frais · salade de fenouil · carottes fermentées

# BOISSONS

---

## CAFETERIE

---

|                    |     |
|--------------------|-----|
| RISTRETTO          | 4.5 |
| ESPRESSO           | 4.5 |
| CAFÉ               | 4.5 |
| LATTE MACCHIATO    | 5   |
| ESPRESSO MACCHIATO | 5   |
| CAPPUCINO          | 6   |
| RENVERSÉ           | 6   |
| CAFE GLACÉ         | 7.5 |
| CHOCOLAT CHAUD     | 6.5 |
| CHOCOLAT FROID     | 6.5 |

## THÉS & INFUSIONS

---

NOIR  
ENGLISH BREAKFAST  
CEYLON  
EARL GREY

VERT  
SENCHA OSUMI  
THÉ VERT JASMIN

INFUSIONS  
CAMOMILLE  
VERVEINE  
INFUSION FRUITS ROUGES  
INFUSION DES ALPES SUISSE BIO

## VINS SANS ALCOOL

---

1 dl

|                        |   |
|------------------------|---|
| BLANC NOOH BY LA COSTE | 9 |
| ROSÉ NOOH BY LA COSTE  | 9 |

## SOFTS

---

|                                 |      |   |
|---------------------------------|------|---|
| BWTR PLATE/GAZEUSE              | 75cl | 7 |
| BWTR PLATE/GAZEUSE              | 50cl | 5 |
| COCA-COLA                       | 33cl | 6 |
| COCA-COLA ZÉRO                  | 33cl | 6 |
| JUS DE POMME RAMSEIER           | 33cl | 6 |
| THREE CENTS TONIC WATER         | 20cl | 8 |
| THREE CENTS MANDARIN & BERGAMOT | 20cl | 8 |
| THREE CENTS FIG LEAF            | 20cl | 8 |

## LOCAL OU MAISON

---

|                   |      |   |
|-------------------|------|---|
| LIMONADE MAISON   | 33cl | 5 |
| CITRONNADE MAISON | 33cl | 7 |
| THÉ FROID MAISON  | 33cl | 5 |
| GRANO MATÉ        | 33cl | 7 |
| URBAN KOMBUTCHA   | 33cl | 7 |

## JUS DE FRUITS ET NECTARS

---

|                                  |      |   |
|----------------------------------|------|---|
| JUS DE POMME RAMSEIER            | 33cl | 6 |
| GRANINI<br>TOMATE, ORANGE, PÊCHE | 20cl | 5 |

# VINS NOTRE SÉLECTION

## SELECTION DU MOMENT

Curieux ? Demandez à votre serveur le vin du moment.

## VINS BLANCS

|   | 1 dl | BT |
|---|------|----|
| <b>CHASSELAS, ABBAYE DE MONT</b> 50cl<br>Mont-sur-Rolle - AOC La Côte - 2024<br><i>Frais, floral</i>              | 6    | 25 |
| <b>CHASSELAS, LES FRÈRES DUTRUY</b><br>AOC La Côte - 2024<br><i>Souple, fruits blancs</i>                         |      | 40 |
| <b>ARNEIS, GALARIN BARIVEL</b><br>Langhe DOC - 2024<br><i>Aromatique, poire, fleurs blanches</i>                  |      | 50 |
| <b>PINOT GRIS, LES FRÈRES DUTRUY</b><br>AOC La Côte - 2024<br><i>Riche, légèrement épicé</i>                      | 9    | 60 |
| <b>CHARDONNAY, CH D'AUVERNIER</b><br>AOC Neuchâtel - 2024/2025<br><i>Fruité, légèrement beurré</i>                | 10   | 65 |
| <b>CALAMIN GRAND CRU, DOMAINE B. BOVY</b><br>AOC Calamin - 2024/2025<br><i>Puissant, minéral, ample</i>           |      | 70 |
| <b>DEZALEY GRAND CRU, CLOS DES ABBAYES</b><br>Gamme Historique - 2024<br><i>Structuré, riche, grande longueur</i> |      | 65 |
| <b>CHABLIS PREMIER CRU VAU-LIGNEAU</b><br>Alain Geoffrey - 2022<br><i>Vif, minéral, citronné</i>                  |      | 70 |
| <b>Petite arvine, THIERRY CONSTANTIN</b><br>AOC Valais - 2024/2025<br><i>Vif, salin, agrumes</i>                  |      | 75 |

## MOUSSEUX &

## CHAMPAGNE

|   |    |     |
|---|----|-----|
| <b>DE FACTO</b> Chasselas pétillant naturel<br>Domaine La Colombe - non filtré - 2024<br><i>Vivant, trouble, très frais</i> | 10 | 55  |
| <b>ROEDERER BRUT</b><br>Collection 246<br><i>Fin, élégant, équilibré</i>  | 15 | 90  |
| <b>ROEDERER ROSÉ</b><br>2017<br><i>Fruité, structuré, gastronomique</i>   |    | 125 |

## VINS ROSÉS

|  | 1 dl | BT |
|--|------|----|
| <b>ASSEMBLAGE ROSÉ, ABBAYE DE MONT</b> 50cl<br>Mont-sur-Rolle - AOC La Côte - 2024<br><i>frais, fruits rouges légers</i> | 6    | 25 |
| <b>OEIL-DE-PERDRIX</b><br>Cave des 13 Coteaux - AOC Côtes de l'Orbe - 2024<br><i>Fin, élégant, fruité</i>                | 8    | 40 |
| <b>BY OTT ROSÉ</b><br>AOC Côtes de Provence - 2024<br><i>Sec, gastronomique</i>  | 10   | 55 |

## VINS ROUGES

|  |    |    |
|--|----|----|
| <b>ASSEMBLAGE ROUGE, ABBAYE DE MONT</b> 50cl<br>Mont-sur-Rolle - AOC La Côte - 2024<br><i>Souple, fruité</i>   | 6  | 25 |
| <b>GAMAY, NOIRE AGATE</b><br>Bernard Cavé - AOC Ollon - 2023<br><i>Croquant, fruits rouges</i>                 |    | 50 |
| <b>HUMAGNE ROUGE</b><br>Gérard Dorsaz - AOC Valais - 2024<br><i>Rustique, sauvage</i>                          |    | 55 |
| <b>PINOT NOIR, LES GRAND TERROIRS</b><br>Neuchâtel - Notre Sélection Vigneronne - 2023<br><i>Fruité, léger</i> | 8  | 55 |
| <b>DOMAINE DU MANOIR, EN BIOLEX</b><br>AOC Bonvillars - 2023<br><i>Fruité, nature</i>                          |    | 70 |
| <b>MERLOT, DOMAINE DU MANOIR, LES TROPIQUES</b><br>AOC Côtes de l'Orbe - 2023<br><i>Fruité, accessible</i>     | 10 | 75 |
| <b>DOMAINE DES HUTINS</b><br>Coteaux de Dardagny 1er Cru Bertholier - 2022<br><i>Structuré, épicé</i>          |    | 75 |
| <b>PINOT NOIR PLANÈTE ROUGE</b><br>Château de Glérolles - AOC Saint-Saphorin - 2024<br><i>Souple, fruité</i>   |    | 75 |
| <b>CORNALIN AGUARES</b><br>Thierry Constantin - AOC Valais - 2023<br><i>Puissant, épicé, typé</i>              |    | 80 |

# BIÈRES & COCKTAILS



COCKTAIL DU MOMENT

14 CHF

Curieux ? Demandez à votre serveur le cocktail du moment.

## SIGNATURE DRINKS

### ASPERULE SOUR

15

Vodka infusé à l'asperule odorante-jus de citron vert- sirop de sucre - Ms. Better's Bitter.

*Une vodka infusée à l'aspérule odorante, plante sauvage aux arômes de fève de tonka, amande, relevée par la fraîcheur du citron vert. Un Sour élégant, herbacé et parfaitement équilibré.*

### COMPTOIR MULE

15

Gin infusé au Earl Grey- jus de citron vert- Marasquin Luxardo- Ginger beer.

*On retravaille ici le Moscow Mule dans une version plus fraîche et florale, aux notes de thé noir, bergamote et gingembre, avec une touche délicatement fruitée.*

### BEAULIEU SPRING PUNCH

15

Rhum blanc agricole Trois Rivières- rhubarbe- fraise- cranberry.

*Un cocktail printanier frais, fruité, délicat en alcool, entre l'acidité de la rhubarbe, la douceur des fruits rouges et la vivacité du rhum agricole.*

### CHERRY APEROL SPRITZ

16

Aperol-De Facto Petillant nature Domaine La Colombe- Three Cents Cherry Soda.

*Un spritz fruité et rafraîchissant, où les notes d'orange amère de l'Aperol rencontrent les bulles naturelles du pétillant vaudois et la gourmandise de la cerise.*

### LAUSANNE SOUR

16

Grand marnier-Porto Rouge- citron Jaune-blanc d'œuf vegetal.

*Une réinterprétation lausannoise du New York Sour, où les notes d'orange du Grand Marnier rencontrent la profondeur du porto rouge. Un Sour élégant et soyeux, inspiré par le mélange des cultures qui font vivre Lausanne.*

### L'HERBIER

18

Pisco Hermano Puro Quebranta- Three Cents Fig Leaf Soda-Citron Vert-Sirop au basilic fait maison.

*Le caractère élégant du Pisco péruvien se mêle aux notes de feuille de figuier une rencontre mettant en valeur l'élégance aromatique du basilic.*

## SANS ALCOOL

### VIRGIN MAI TAI

12

→ Captain Morgan 0% · Super Juice · Jus d'ananas · Orgeat Morand

### AMARETTO SOUR 0%

12

→ Amaretto 0% · Super Juice, sirop de sucre, blanc d'œuf végétal.

### RAINBOW LADY

12

→ Gordon's 0% · Super Juice · Grenadine blanche Morand

### VIRGIN CHERRYSRITZ

14

→ Martini Vibrante 0% · Vin blanc 0% · Cherry Soda

## BIÈRE PRESSION

|                              | 33 cl | 50 cl |
|------------------------------|-------|-------|
| DR GAB'S SWAF BLONDE 4.8%    | 6     | 9     |
| DR GAB'S HOULEUSE BLANCHE 5% | 6     | 9     |

## BIÈRE BOUTEILLE

|                        |      |   |
|------------------------|------|---|
| GAB'S                  | 33cl | 7 |
| PÉPITE PALE ALE 4.8%   |      |   |
| PLACEBO IPA 0.5%       |      |   |
| NEBULEUSE              | 33cl | 8 |
| SPEAKEASY IPA 4%       |      |   |
| STIRLING PALE ALE 5.3% |      |   |
| DIVERSION IPA 0.5%     |      |   |

# DIGESTIFS

---

## TEQUILA & MEZCAL 4cl

---

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| MEZCAL MONTELOBOS 41%          | 14 |
| TEQUILA DON JULIO REPOSADO 38% | 14 |
| TEQUILA DON JULIO BLANCO 40%   | 12 |

## GIN 4CL

---

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| GIN DU VALLON 40%                    | 12 |
| GIN NGINIOUS ! SMOKED ANS SALTED 42% | 15 |
| GIN LA PIVE DISTILLERIE DU LEMAN 43% | 15 |
| GIN TANQUERAY 47.3%                  | 9  |

## DIGESTIFS & AUTRES 4cl

---

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| DIABLERETS BITTER 18%              | 7  |
| APPENZELLER BITTER 29%             | 9  |
| LIMONCEFLO 35%                     | 10 |
| GÉNÉPI DES ALPES 41%               | 10 |
| ABRICOTINE MORAND 38%              | 11 |
| WILLIAMINE DU VALAIS MORAND 42%    | 11 |
| CHARTREUSE DU 9ÈME CENTENAIRE 47%  | 15 |
| CALVADOS CHRISTIAN DROUIN VSOP 42% | 12 |
| GRAPPA DI MOSCATO 40%              | 9  |
| GRAPPA DI MOSCATO AFFINATA 40%     | 9  |
| AMARETTO ADRIATICO 28%             | 10 |

## RHUM 4CL

---

|                         |    |
|-------------------------|----|
| RUM DON PAPA 7ANS 40%   | 12 |
| RON ZACAPA 23 ANS 40%   | 14 |
| RHUM TROIS RIVIERES 50% | 10 |

## WHISKY 4CL

---

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| BULLEIT BOURBON 45%            | 10 |
| JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 40% | 10 |
| LAGAVULIN 16 ANS 43%           | 16 |