



Prix en Chf TTC - service compris

# POUR PICORER

## POUR PICORER

### 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

4.5 CHF

Cookies maison préparés par nos équipes

### TARTE AUX FRUITS DE SAISON

8 CHF

Tarte maison selon l'humeur du chef

## DÈS 17:30

### LA PLANCHETTE DU COMPTOIR

26 CHF

Salaisons du pays et choix de fromages de nos affineurs, pickles de saison

### STRACCIATELLA PARFUMÉE SELON L'INSPIRATION DU JOUR

21 CHF

Focaccia et fleur de sel fumé

### RILLETTES DE PORC MAISON AU GENEVRIER ET PIMENT NOIR

22 CHF

Toast de pain aux graines

### SELECTION DE FROMAGES DE NOS AFFINEURS WILLEN ET DUTRTWEILLER

25 CHF

La sélection du Chef



Le Label Fait Maison distingue les restaurants dont les mets sont préparés intégralement ou en majeure partie dans leurs propres cuisines. Il valorise le savoir-faire de la gastronomie helvétique afin de répondre au désir de transparence des consommateurs. Il lutte contre l'uniformisation des goûts et encourage la proximité, la durabilité et la saisonnalité.



Le canton de Vaud et la Suisse ont amorcé leur virage oenotouristique comme l'ont fait certaines destinations comme Bordeaux, l'Alsace, la Bourgogne, le Piémont ou encore la Toscane il y a plusieurs décennies de cela. Leur succès actuel n'est pas arrivé par hasard. Il est le fruit de personnes qui ont cru en un projet et qui ont dit un jour : « on y va ! ». Dès lors, la réussite d'un tel concept ne dépend pas que des institutions, mais surtout de la conviction et des moyens que vous, prestataires, partenaires, particuliers mettez au service de cette thématique. La clé du succès réside dans l'engagement et dans la capacité que nous aurons à nous fédérer entre différents secteurs et différents cantons/régions!

# BOISSONS

## CAFETERIE

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

## THÉS & INFUSIONS

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| NOIR                          | 4.5 |
| ENGLISH BREAKFAST             |     |
| CEYLON                        |     |
| EARL GREY                     |     |
| VERT                          |     |
| SENGHA 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 | 6 |
| THREE CENTS MANDARIN & BERGAMOT | 20cl | 6 |
| THREE CENTS FIG LEAF            | 20cl | 6 |

## LOCAL OU MAISON

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

## JUS DE FRUITS ET NECTARS

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

# VINS NOTRE SÉLECTION

## VINS BLANCS

|                                                                                                                   | 1 dl | BT |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|
| <b>CHASSELAS, ABBAYE DE MONT</b> 50cl<br>Mont-sur-Rolle - AOC La Côte - 2025<br><i>Frais, floral</i>              |      | 25 |
| <b>CHASSELAS, CLOS DU ROUSSILLON</b><br>Grand Cru Tartegnin - 2025<br><i>Fin, fruité, floral</i>                  | 6    | 40 |
| <b>PINOT GRIS, LES FRÈRES DUTRUY</b><br>AOC La Côte - 2025<br><i>Riche, légèrement épicé</i>                      | 9    | 60 |
| <b>VIOGNIER, MAISON DELAS</b><br>Vin de Pays D'OC - 2023<br><i>Exotisme, équilibré, rond</i>                      | 8    | 52 |
| <b>DEZALEY GRAND CRU, CLOS DES ABBAYES</b><br>Gamme Historique - 2024<br><i>Structuré, riche, grande longueur</i> |      | 65 |
| <b>PETITE ARVINE, THIERRY CONSTANTIN</b><br>AOC Valais - 2024/2025<br><i>Vif, salin, agrumes</i>                  |      | 75 |
| <b>LO SPIGOLO</b><br>Vin <b>Vivant</b> (Assemblage) JU, 2024<br><i>Gourmand, acidulé, agrumes</i>                 | 10   | 63 |

## MOUSSEUX & CHAMPAGNE

|                                                                                                                                    |    |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| <b>DE FACTO CHASSELAS PÉTILLANT NATUREL</b><br>Domaine La Colombe - <b>non filtré</b> - 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 - 2025<br><i>frais, fruits rouges légers</i> |      | 25 |
| <b>COMTESSE DU MANOIR</b><br>Domaine du Manoir - AOC Vaud- 2025<br>Rond, élégant, gourmand                               | 8    | 40 |
| <b>BY OTT ROSÉ</b><br>AOC Côtes de Provence - 2024<br>Sec, gastronomique                                                 | 10   | 55 |

## VINS ROUGES

|                                                                                                              |    |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| <b>ASSEMBLAGE ROUGE, ABBAYE DE MONT</b> 50cl<br>Mont-sur-Rolle - AOC La Côte - 2025<br><i>Souple, fruité</i> |    | 25 |
| <b>GAMAY, EXPRESSION DE TERROIR</b><br>Frère Dutruy- AOC LA CÔTE - 2024<br><i>Fruité, épicé, soyeux</i>      | 8  | 52 |
| <b>HUMAGNE ROUGE</b><br>Gérard Dorsaz - AOC Valais - 2024<br><i>Rustique, sauvage</i>                        |    | 55 |
| <b>PINOT NOIR, 1403</b><br>Domaine du Manoir, AOC VAUD- 2024<br><i>Fraicheur, finesse, harmonie</i>          | 7  | 49 |
| <b>CROZES HERMITAGE, LES LAUNES ROUGE</b><br>AOC Crozes Hermitage - 2021<br><i>Fruité, nature</i>            | 9  | 60 |
| <b>MERLOT, DOMAINE DU MANOIR, LES TROPIQUES</b><br>AOC Côtes de l'Orbe - 2023<br><i>Fruité, accessible</i>   |    | 75 |
| <b>FUOCO, CAVE ST GERMAIN</b><br>Vin <b>Nature</b> - JU - 2023<br>Fruité, solide, élégant                    | 10 | 65 |

## LE COIN DU CAVISTE

**RETROUVEZ D'AUTRES RÉFÉRENCES DE NOTRE SÉLECTION DIRECTEMENT DANS LA CAVE À VIN**  
Nos propositions et sélections se trouvent dans notre cave à vin de droite, avec des tarifs allant de Chf 40.- à Chf 90.-  
Retrouvez des références telles que Ch. d'Auvernier, Cornalin T.Constantin,

# BIÈRES & COCKTAILS



## COCKTAIL DU MOMENT

14 CHF

Curieux ? Demandez à votre serveur le cocktail du moment.

## SIGNATURE DRINKS

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>L'ECUREUIL IVRE</b><br>Whisky infusé à la noisette-pomme-citron jaune-sirop de sucre. Le type de cocktail qu'un écureuil choisirait après une longue journée dans les arbres: le whisky se mêle aux notes de noisette torréfiée, à la fraîcheur de la pomme et à une pointe de citron. Gourmand, boisé et subtilement malicieux.                                                                     | 14 |
| <b>COMPTOIR MULE</b><br>Gin infusé au Earl Grey- jus de citron vert- Ginger beer.<br>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.                                                                                                                                                   | 14 |
| <b>SOLEIL SUR BEAULIEU</b><br>Gin Knut Hansen Dry Gin -mandarine-jus de pomme. Un rayon de soleil au cœur de Beaulieu, où le caractère aromatique du gin rencontre l'éclat de la mandarine. Fruité, vif et lumineux, comme une parenthèse ensoleillée lorsque les jours raccourcissent.                                                                                                                 | 14 |
| <b>CHERRY APEROL SPRITZ</b><br>Aperol- DeFacto(Domaine de la Colombe)- Three Cents Cherry Soda<br>Un Spritz revisité avec une touche bien de chez nous, où les bulles du pétillant naturel vaudois rencontrent l'Aperol et la gourmandise de la cerise. Frais, fruité parfaitement équilibré.                                                                                                           | 16 |
| <b>SWISS MAÏ TAÏ</b><br>Rhum blanc Trois Rivières infusé à la vanille-Williamine- jus d'ananas-citron vert-orgeat- Une rencontre entre les tropiques et le terroir suisse, où le rhum blanc Trois Rivières infusé à la vanille s'accorde à la finesse de la Williamine, emblème des vergers valaisans. L'ananas apporte fraîcheur et exotisme pour une interprétation élégante et originale du Mai Tai. | 16 |
| <b>L'ALPIN FUMÉ</b><br>Appenzeller Bitter, vermouth rouge Antica Formula et mezcal Montelobos. Un Negroni revisité aux inspirations suisses, où l'amertume végétale de l'Appenzeller rencontre la profondeur du vermouth et les notes fumées du mezcal. Un cocktail de caractère, riche et élégant, qui fait voyager du cœur des Alpes jusqu'aux terres du Mexique.                                     | 18 |

## SANS ALCOOL

|                                                                                             |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>VIRGIN MAI TAI</b><br>Captain Morgan 0% · Citron vert · Jus d'ananas · Orgeat Morand     | 12 |
| <b>AMARETTO SOUR 0%</b><br>Amaretto 0% · Citron vert, sirop de sucre, blanc d'oeuf végétal. | 12 |
| <b>RAINBOW LADY</b><br>Tanqueray 0% · Citron jaune · Grenadine blanche Morand               | 12 |
| <b>VIRGIN CHERRYSRITZ</b><br>Martini Vibrante 0% · Vin blanc 0% · Cherry Soda               | 14 |

## BIÈRES PRESSION

|                                     | 30cl | 50cl |
|-------------------------------------|------|------|
| <b>DR GAB'S SWAF BLONDE 4.8%</b>    | 6    | 9    |
| <b>DR GAB'S HOULEUSE BLANCHE 5%</b> | 6    | 9    |

## BIÈRES BOUTEILLE

|                                                                                         |      |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>GAB'S</b>                                                                            | 33cl | 8,50 |
| <b>PÉPITE PALE ALE 4.8%</b><br><b>PLACEBO IPA 0.5%</b>                                  |      |      |
| <b>NEBULEUSE</b>                                                                        | 33cl | 8    |
| <b>EMBUSCADE IPA 6,5%</b><br><b>STIRLING PALE ALE 5,3%</b><br><b>DIVERSION IPA 0.5%</b> |      |      |

# DIGESTIFS

---

## TEQUILA & MEZCAL4cl

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

## DIGESTIFS & AUTRES4cl

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| DIABLERETS BITTER 18%              | 7  |
| APPENZELLER BITTER 29%             | 9  |
| LIMONCELLO 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 |

## GIN4cl

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 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  |
| GIN KNUT HANSEN CALAVERA 40%         | 10 |

## RHUM4cl

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

## WHISKY4cl

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