

APÉRITIFS

Absinthe	53°	2 cl	fr. 6.-
Ricard	45°	4 cl	fr. 6.-
Martini	15°	4 cl	fr. 6.-
Campari	23°	4 cl	fr. 6.-
Bitter Diablerets	18°	4 cl	fr. 6.-
Appenzeller	29°	4 cl	fr. 6.-
Cynar	16.5°	4 cl	fr. 6.-
Suze	20°	4 cl	fr. 6.-
Porto	19°	4 cl	fr. 6.-
Kir		1 dl	fr. 6.-
Campari Orange		4 cl	fr. 8.-
Prosecco		1 dl	fr. 8.-

LIQUEURS

Cointreau	40°	2 cl	fr. 8.-
Get 27	20°	4 cl	fr. 8.-
Fernet Branca	40°	2 cl	fr. 6.-
Limoncello	20°	4 cl	fr. 6.-
Baileys	17°	4 cl	fr. 8.-
Amaretto	28°	4 cl	fr. 8.-
Sambucca	42°	2 cl	fr. 6.-
Manzana	20°	4 cl	fr. 8.-

WHISKY

Ballantines	40°	2 cl	fr. 6.-	4 cl	fr. 12.-
Johnnie Walker Red	40°	2 cl	fr. 6.-	4 cl	fr. 12.-
Chivas Regal	40°	2 cl	fr. 7.-	4 cl	fr. 14.-
Jack Daniels	40°	2 cl	fr. 7.-	4 cl	fr. 14.-
Lagavulin-Talisker	43°	2 cl	fr. 9.-	4 cl	fr. 18.-

SPIRITUEUX

Pomme	40°	2 cl	fr. 5.-
Pruneau	40°	2 cl	fr. 6.-
Marc	43°	2 cl	fr. 6.-
Lie	41°	2 cl	fr. 6.-
Grappa Fior di Vite	40°	2 cl	fr. 6.-
Grappa Di Amarone	43°	2 cl	fr. 8.-
Grappa Nardini	50°	2 cl	fr. 8.-
Rhum Diplomatico	45°	2 cl	fr. 8.-
Williamine Morand	43°	2 cl	fr. 8.-
Abricotine Morand	43°	2 cl	fr. 8.-
Gentiane	40°	2 cl	fr. 9.-
Kirsch	40°	2 cl	fr. 5.-
Rhum	40°	2 cl	fr. 5.-
Cognac	40°	2 cl	fr. 8.-
Calvados	40°	2 cl	fr. 8.-
Damassine	42°	2 cl	fr. 9.-
Vieille Prune	41°	2 cl	fr. 8.-
Armagnac	40°	2 cl	fr. 9.-
Cognac XO	40°	2 cl	fr. 15.-

SHOT 2 CL

Le Shot	2 cl	fr. 5.-
---------	------	---------

LONG DRINK

Gin ou Vodka Tonic	2 cl	fr. 6.-	4 cl	fr. 12.-
Vodka Red Bull	2 cl	fr. 8.-	4 cl	fr. 15.-
Whisky Coca	2 cl	fr. 6.-	4 cl	fr. 12.-
Cuba Libre	2 cl	fr. 6.-	4 cl	fr. 12.-
Surf	2 cl		4 cl	fr. 7.-
Bouteille de Vodka, Gin				fr. 120.-
Bitter Diablerets				fr. 100.-

BOISSONS

Café, Thé		fr. 3.80.-
Renversé - Cappuccino		fr. 5.50.-
Café Viennois		fr. 7.-
Café Fertig	4 cl	fr. 9.-
Irish Coffee	4 cl	fr. 12.-
Chocolat - Ovomaltine		fr. 5.50.-
Chocolat Viennois		fr. 7.-
Grog - Thé au Rhum	4 cl	fr. 8.-
Vin Chaud Maison		fr. 6.-
Lait Froid	2 dl	fr. 3.-

BIÈRES

Mini	2 dl	fr. 3.80.-
Bière	3 dl	fr. 5.-
Chope	5 dl	fr. 8.-
La Tiaffe	2.5 dl	fr. 5.50.-
	5 dl	fr. 9.50.-
Challose (Bouteille)	33 cl	fr. 7.50.-
Calanda sans Alcool	33 cl	fr. 5.-

MINÉRALES AU VERRE

Coca, Coca Zéro, Nestea Citron ou Pêche,
Sprite, Henniez Gazeuse ou Plate,
Fanta, Jus de Pomme.

Le verre de	1 dl	fr. 2.-
Le verre de	2 dl	fr. 3.-
Le verre de	3 dl	fr. 4.-
Le verre de	5 dl	fr. 5.-

MINÉRALES EN BOUTEILLES

San Pellegrino	50 cl	fr. 5.50.-
Henniez (gazeuse ou plate)	50 cl	fr. 5.-
Jus de Fruit Divers Granini	20 cl	fr. 5.-
Rivella (Bleu ou Rouge)	30 cl	fr. 5.-
Schweppes Tonic	20 cl	fr. 5.-
Red Bull	25 cl	fr. 7.-
San Pellegrino Bitter amer	10 cl	fr. 5.-
Litres Minérales	100 cl	fr. 9.-

VINS OUVERTS

Blanc

Ollon, Olivier Christinat	1 dl	fr. 5.-
Aigle, Maison Badoux		fr. 4.-
Epesses, F. Hegg		fr. 4.-

Rosé

Œil de Perdrix, Maison Badoux, Aigle		fr. 5.-
Trois Tours Rosé, Celliers du Chablais, Aigle		fr. 5.-

Rouge

Aigle, Maison Badoux		fr. 4.-
Trois Tours Rouge, Celliers du Chablais, Aigle		fr. 6.50.-

VINS BLANCS SUISSES

Vaud

	35 cl	70 cl
Aigle Les Murailles - Chasselas - La Maison du Léopard, Aigle	fr. 24.-	fr. 48.-
Dézaley La Gruyère, Grand Cru - Chasselas - Hegg et Fils, Epesses	fr. 24.-	fr. 48.-
	50 cl	
Combaz-Gelin - Chasselas - Olivier Christinat, Ollon	fr. 25.-	
Calamin Grand Cru - Chasselas - Jean-François Chevalley, Dézaley		fr. 49.-
	1 dl	75 cl
Cave des Rois - Chardonnay - Grognoz Frères et Fils, Villeneuve	fr. 6,50.-	fr. 48.-
Blanc de Noir - Pinot Noir Pressé en Blanc - La Maison du Léopard, Aigle		fr. 42.-

VINS ROUGES SUISSES

Vaud

	50 cl	70 cl
Les Trois Tours - Aigle Chablais AOC - Assemblage Gamaret, Garanoir, Diolinoir	fr. 32.-	fr. 48.-
Abbaye de Salaz - Ollon - Merlot	fr. 36.-	
Sous L'Eglise - JP Perréaz, Yverne - Pinot Noir	fr. 32.-	fr. 45.-
Monseigneur - Maison Badoux, Aigle - Pinot Noir		fr. 49.-
Gamaret - Maison Badoux, Aigle - Barrique		fr. 49.-
Luissalet - Willy Delodoëy, Bex - Assemblage de Cabernet Franc, Gamaret et Diolinoir, Barrique		fr. 57.-
Vent du Large - Famille Ruchonet, Rivaz - Assemblage de Cepage Noble, Diolinoir, Gamaret, Garanoir et Syrah, Barrique		fr. 58.-
Chemin de Terre - Grand Cru, Luc Massy, Epesses - Gamay, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah		fr. 68.-

VINS ROUGES SUISSES

Neuchâtel

	50 cl	70 cl
Le Vin du Diable – Domaine de Cortaillod – Pinot Noir	fr. 36.-	fr. 49.-

Valais

	37,5 cl	75 cl
Château Lichten – Rouvinez, Sierre – Assemblage Cornalin, Humagne et Syrah	fr. 29.-	fr. 56.-

VINS ROSÉS

	1 dl	70 cl
Œil de Perdrix, Chantemerle Maison Badoux, Aigle	fr. 5.-	fr. 35.-
	1 dl	50 cl
Trois Tours Rosé Œil de Perdrix Assemblage Grenache Cinsault	fr. 5.-	fr. 25.-

CHAMPAGNE ET PROSECCO

	75 cl
Champagne Jeeper Grand Assemblage	fr. 75.-
Prosecco	fr. 46

NOTRE SÉLECTION DE VINS FRANÇAIS

BORDEAUX

		37,5 cl
Château Peyrabon Haut-Médoc	2016	fr 25.-
		75 cl
Château Petit Bocq Saint-Estèphe	2016	fr 49.-
Château Moulin Haut-Laroque Fronsac	2014	fr. 56.-
Le Sarget de Gruaud Larose Saint-Julien	2014	fr. 62.-
Les Brulières de Beychevelle Haut-Médoc	2016	fr. 67.-
Le Connetable de Château Talbot Saint-Julien	2016	fr. 74.-
Le Brío de Cantenac Brown Margaux	2015	fr. 72.-
Les Pagodes de Cos d'Estournel Saint-Estèphe	2016	fr. 89.-