

BIENVENUE AU LAUSANNE COCKTAIL CLUB



*POUR TOUTE RÉSERVATION, VEUILLEZ
NOUS CONTACTER PAR TÉLÉPHONE AU
021 510 50 69*

*SUR NOTRE SITE INTERNET ET PAR MAIL
WWW.LAUSANNE-COCKTAIL-CLUB.CH
STAFF@LAUSANNE-COCKTAIL-CLUB.CH*

 **LAUSANNE COCKTAIL CLUB**

 **LAUSANNE.COCKTAIL.CLUB**



COCKTAILS APÉRITIFS

Cocktail Éphémère 15.00

Inspiration du moment. Demandez-nous la recette. Premier arrivé, premier servi!

Kir Vin blanc 10.00

110ml 13,6%Vol

Crème de cassis et vin blanc.

Pimm's Limonade 12.00

150ml 5,75%Vol — low ABV

Passion Spritz 14.00

170ml 8,5%Vol — low ABV

Apérol, purée de passion, eau gazeuse et Prosecco.

Stimulant 14.00

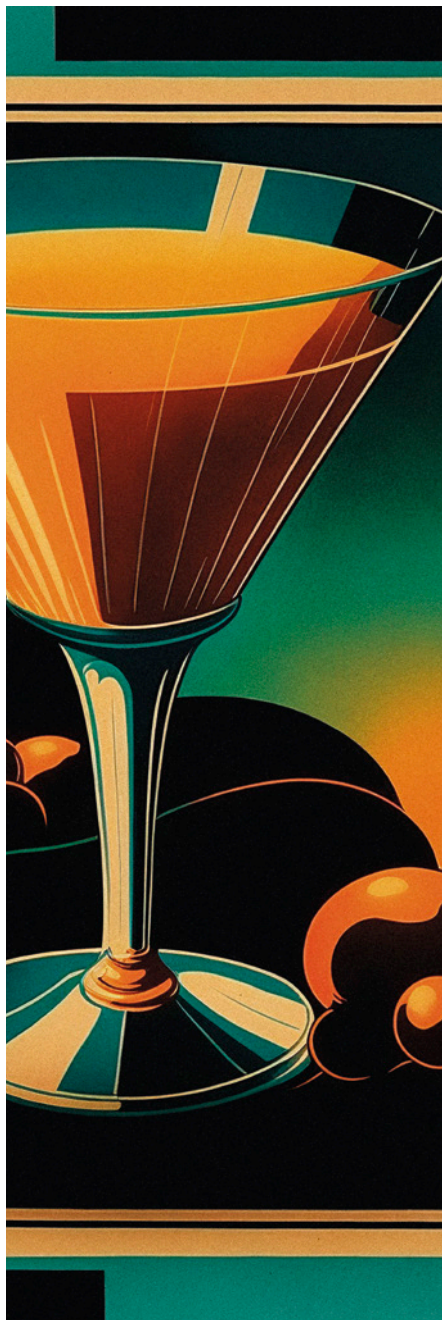
200ml 8,55%Vol — low ABV

Stim, Grand Marnier, passion, jus de citron et tonic.

EG liqueur Rhubarbe et gingembre 14.00

190ml 4%Vol — low ABV

Accompagné de son tonic Thomas Henry.



TENDANCES TONICS

Gin Aventure 15.00

40%Vol

C'est un peu l'Escape Game du Gin, si vous trouvez notre gin infusé maison, on vous offre le deuxième. Bonne chance!

Gin Tanqueray Blackcurrant Royale 18.00

43,10%Vol

Dernier né de la famille Tanqueray, ce joli Gin violet a de belles notes de cassis et un soupçon de vanille. Accompagné de son tonic.

Gin Etsu 17.00

40%Vol

Gin élaboré au Japon, avec comme ingrédients principaux la genièvre et le yuzu. Belles notes d'agrumes avec un soupçon de thé vert. Nous vous le proposons avec un tonic et des zestes de citron vert.

Empress Gin 19.00

42%Vol

Une exclusivité qui nous vient du Canada et plus précisément du Fairmont Empress Hotel à Victoria. Gin élaboré à partir de leur fameux thé et de fleurs bleues papillon, qui lui confère sa belle couleur violette. Nous le mettons en valeur avec un tonic Thomas Henry.

Gin Artisan Tonic 17.00

40%Vol

Gin artisanal suisse élaboré à Fribourg, léger goût d'agrumes, nous le servons avec un Thomas Henry tonic, pamplemousse et citron vert.

Gin Pink Pepper 19.00

44%Vol

Gin français de la région de Bordeaux, aromatisé aux baies roses. Nous le servons ici avec un Thomas Henry tonic, ses baies roses et du citron vert.

Gin Uncle Vals Botanical 19.00

45%Vol

Small Batch gin américain mais inspiré du jardinier gastronome Zio Valerio d'origine toscane. Nous le travaillons ici avec du concombre, un zeste de citron et un tonic Botanical.

Gin Mictlan 19.00

45%Vol

Coup de cœur, Gin Vaudois en small batch dans des cuves en cuivre de Montagny-la-Ville. Gin aux influences mexicaines mettant à l'honneur la fleur de Cempasuchil, la vanille, le cacao, la fève de tonka... Nous vous le proposons avec un tonic Thomas Henry, des zestes de citron vert et tonka.

LES INCONTOURNABLES

■ Belle époque 16.00

250ml 9%Vol — low ABV

De la vodka et du sirop de sureau, avec de la purée de fraise et passion, du jus de pomme et cranberry, un peu de sucre. Tout simplement un cocktail fruité et léger.

■ Old Mai-Tai 19.00

(attention il est traître celui-là)

130ml 30%Vol

Un somptueux mélange de différents Rhum blanc et Rhum brun, du jus de citron vert, Amaretto, Cointreau, liqueur de pêche et abricot. Le tout vieilli en fût 3 semaines. Très puissant mais fruité. Servi short sur glace pilée.

■ Madeleine 2.0 18.00

160ml 10%Vol

Liqueur de mandarine de Niels Rodin, Amaretto bianco Adriatico et jus d'ananas. Surprenant...

■ Le dirty champ 20.00

120ml 22%Vol

Partons maintenant sur un gin infusé à l'olive, une pointe de liqueur de thym, un soupçon de Dolin dry et une finition au champagne Drappier. Un dirty martini revisité, puissant.

■ Allez, Bisous! 18.00

220ml 7,5%Vol — low ABV

Whisky tourbé et fumé Smokehead infusé au curry doux, purée de mangue, jus de citron, sucre et eau gazeuse. Fumé, doux mais épice.

■ Al Capone 18.00

150ml 16,5%Vol

Créé pour l'ouverture du bar le Comptoir à Lausanne en 2013 par Bertrand Tessier. Rhum Kingston 62, liqueur de rhum Clément Coco, purée de passion, jus de citron vert et une pointe d'ananas, le tout shaké au basilic frais.

■ Spring Time 20.00

200ml 10,5%Vol

Partons maintenant sur des liqueurs de melon et kiwi, Tequila, une pointe de jus de citron, pomme, sucre et complété de champagne. Le printemps est là. Sublime.

■ Sakré Toi 19.00

120 ml 15% Vol

Ici on voyage un peu avec un saké infusé à l'algue de Kombu, un soupçon de Mes-cal, liqueur de Yuzu Suisse, jus de lime et sirop d'agave et un dash de bitter prune. Salin et légèrement fumé.

COCKTAILS NÉOCLASSIQUES & REVISITÉS

■ The AA Mary 18.00

230ml 17%Vol

Un classique retravaillé avec de la vodka infusée à l'aneth, bitter d'artichaut, du jus de citron, jus de tomate, notre bloody mix secret. Des vrais goûts de nature...

■ Vol au dessus d'un nid de lavande 17.00

200ml 20 %Vol

Ce fameux classique élaboré par Hugo R. Esslin en 1916 à l'hôtel Wallick Time Square New York. Nous l'élaborons ici avec un Gin infusé à la cardamome sauvage, parfait Amour jus de citron et Maraquino. Un nuage de mousse de Lavande on the top. Floral et gustatif.

■ T'es qu'une Pive! 18.00

100ml 27%Vol

Un Negroni retravaillé avec un Gin Suisse à la pive, Bitter Luxardo, Vermouth dry. Miel de fleur, bitter orange et quelques gouttes d'huile de sésame torréfiée. Par-fumé, amer et note de forêt.

■ Arrêtes de te lamenter 16.00

170ml 7,50%Vol — low ABV

Célèbre boisson retravaillée avec de la vodka infusée à la menthe fraîche, du sirop de rhubarbe maison, du citron vert et de la ginger beer. Frais et gourmand. C'est un cocktail 0 Waste.

■ Vieux Carré sariette 20.00

100ml 30%Vol

Créé en 1938 par Walter Bergeron au Carousel à la Nouvelle-Orléans. Nous le retrouvons ici infusé à la sariette. Composé de Cognac, bourbon rye, vermouth rouge et Bénédictine puis vieilli en fût minimum 3 semaines. Le top du Top.

■ Honeymoon gone Bad 19.00

140ml 28%Vol

Un sour retravaillé au Calvados, Chartreuse verte, Bénédictine, jus de citron et miel. Fumé au Romarin. On est pas mal du tout là.

COMME L'A DIT UN PHILOSOPHE DU BAR:

« N'OUBLIONS PAS QU'UN BARMAN EST UNE BASE DE CONNAISSANCES, UNE MESURE DE SAVOIR FAIRE, QUELQUES GOÛTES D'HUMOUR, LE TOUT COMPLÉTÉ D'UN LARGE SOURIRE ».

LES INSTAGRAMABLES



Nimbus 2023 19.00

140ml 16%Vol

Revisite de l'Expresso Martini (Vodka, liqueur de café, expresso) inventé par Dick Brassell en 1981, avec du rhum Jamaïcain, un rhum arrangé à la banane, liqueur de café, un expresso, une pointe de sucre et sa fumée de citronnelle. Subtil mais parfumé et qui réveille.

Magicien d'Oz 17.00

140ml 18,50%Vol

Un Pisco sour infusé au thé blanc, Cordial de poivre blanc, jus de citron, sirop de thym et blanc d'oeuf. Servi fermé avec sa fumée de citronnelle. Fruithé et acidulé.

HakuKarai 17.00

100ml 16%Vol

Nous travaillons ici un gin fatwashed à l'huile de coco, un sirop de Wasabi maison et un peu de jus de pomme. Nous le servons avec sa bulle de citronnelle. Epicé et rond. Fumer la bulle et déguster.

Strawberry and peanut old fashioned 18.00

80ml 23%Vol

Revisite de ce classique, Bourbon infusé à la fraise séchée, sirop de peanut salé maison, bitter orange et zeste d'orange. Servi dans sa boîte avec sa fumée de citronnelle. De saison et étonnant.

COCKTAILS SANS ALCOOL

Hugo Virgin 12.00

150ml

Sirop de sureau, menthe fraîche et citron, eau gazeuse et French Bloom blanc, vin mousseux sans alcool.

Ginger & Passion 12.00

200ml

Purée de fruit de la passion, jus de citron, sucre et ginger beer.

Free Gimlet 12.00

100ml

Cordial Tarragon et gin sans alcool... Un délice.

Ginto Free 12.00

200ml

Gin sans alcool et tonic. Comme le vrai mais sans alcool.

French 0/0 12.00

150ml

Gin sans alcool, jus de citron, cordial au timut et vin mousseux rosé French Bloom sans alcool.

SI VOUS NE TROUVEZ AUCUNE INSPIRATION SUR NOTRE CARTE, DITES-NOUS CE QUE VOUS AIMEZ ET NOUS NOUS FERONS UN PLAISIR D'ÉLABORER UN COCKTAIL À VOTRE GOÛT.

N'HÉSITEZ PAS AUSSI À NOUS DEMANDER UN CLASSIQUE QUI N'EST PAS SUR CETTE CARTE.

Virgin Apérol Spritz 12.00

150ml

Un Spritz frais et désaltérant, mais sans alcool. Du Crodino, de l'eau pétillante, une pointe de French Bloom, vin mousseux sans alcool et c'est parfait.

Nogroni Virgin 12.00

100ml

Gin, bitter, vermouth mais le tout sans alcool.

Virgin Amaretto sour 12.00

110ml

Amaretto sans alcool, jus de citron et sucre.

Virgin Dark and Stormy 12.00

150ml

Rhum sans alcool, jus de lime et ginger beer.

TOUS NOS TARIFS SONT TTC ET SERVICE INCLUS.

VINS AU VERRE

BLANCS

La Pressée 2021 12,5%Vol

Epesses, AOC Lavaux,
Cave du vieux Pressoir, Suisse.

1 dl 5.00 70/75 cl 35.00

Le Libertin 2022 12,%Vol

IGP Pays d'OC BIO 100%
Sauvignon blanc, France.

1 dl 7.00 70/75 cl 45.00

Galarin 13,5%Vol (Chardonnay DOC Piemont)

2022 Cascina Galarin Nuvole, Italie.

1 dl 8.00 70/75 cl 55.00

ROSÉS

L'Ingénue (Gamay) 12,3%Vol

Domaine Ludovic Paschoud,
2018, Lutry, Suisse.

1 dl 7.00 70/75 cl 45.00

J'peux pas j'ai rosé 12,5%Vol

IGP Méditerranée, France.

1 dl 5.00 70/75 cl 35.00

Teres 12,3%Vol (Cinsault, Grenache, Tibourenc)

Château du Rouët, 2021, Provence, France.

1,5L (magnum) 65.00

3L (jéroboam) 110.00

ROUGES

Sensation Lavaux 12,5%Vol

Epesses 2021, Pinot Noir, AOC Lavaux,
Cave du Vieux Pressoir, Suisse.

1 dl 6.00 70/75 cl 40.00

Le Coquin 13,5%Vol

2021, IGP Pays d'OC BIO 100%
Merlot, France.

1 dl 7.00 70/75 cl 45.00

Therra 13,5%Vol

IGT Toscan, Giovanni Bulgari, Cabernet
Sauvignon, Merlo, Sangiovese 2019, Italie.

1 dl 8.00 70/75 cl 55.00

LES BOUTEILLES

BLANCS

Premier Grand Cru 12,5%Vol (Chasselas)

Domaine Les Cottés de Serreux-Dessus,
2020, Luins, Suisse. 75 cl 49.00

Petite Arvine 14,5%Vol

Pierre-Antoine Crettenand,
2019, Valais, Suisse. 75 cl 63.00

Chemin de Fer 13%Vol (Dézaley Grand Cru)

Luc Massy, 2017,
Lavaux, Suisse. 75 cl 65.00

Désaley (Chasselas Grand Cru) 12,5%Vol

2021, AOC Lavaux, Cave du
Vieux Pressoir, Suisse. 75 cl 49.00

ROUGES

Rocoline 13,5%Vol

Epesses 2019, Syrah-Gamaret
vieilli en fût 18 mois. 75 cl 55.00

Lune Noire 13%Vol Assemblage (Gamaret, Garanoir, Merlot)

Frères Dubois, 2016,
Cully, Suisse. 75 cl 51.00

Pinot Noir **Le Servagnin BIO** 13%Vol

2020, Domaine
Henri Cruchon. 75 cl 65.00

La Clodiaz 14,4%Vol Trois Cépages (Gamaret, Garanoir, Galotta)

Domaine Serreux-Dessus, Vincent Chappuis,
2019/20, Luins, Suisse. 75 cl 49.00

Gigondas BIO **Terre des Aînés** 14,4%Vol Assemblage (Grenache et Mourvèdre)

Dom Dimitrius, 2015,
Rhône, France. 75 cl 65.00

Rully AOC 1ER CRU, **Les Chaponnières** 14%Vol (Pinot Noir)

Paul et Marie Jacquesson,
2019, Bourgogne, France. 75 cl 89.00

Château d'Estoublon **AOC BIO** 13%Vol Assemblage (Syrah, Grenache, Mourvèdre, cabernet)

Les Baux de Provence,
2016, France. 75 cl 69.00

Châteauneuf-du-Pape **AOC BIO** 13%Vol

Domaine Porte Rouge, élevage en
deux temps, 2018, France. 75 cl 79.00

Amarone 15,5%Vol Armani Albino, 2015, Valpolicella, Italie. 75 cl 89.00

Syrah Grand Cru 13%Vol Pierre-Antoine Crettenand, 2015, Valais, Suisse. 75 cl 69.00

Amiral de Beychevelle 13,5%Vol Saint Julien, 2016, Bordeaux, France. 75 cl 85.00

Malbec Lindafior 14,9%Vol Bodegas Monteviejo, 2008, Argentine. 75 cl 89.00

Château Léoville Barton 13%Vol Saint Julien 2015, Bordeaux, France. 75 cl 170.00

CHAMPAGNES

Prosecco

13,5%Vol 1 dl 8.00 75 cl 50.00

Drappier

Cuvée Brut nature zéro dosage

13,5%Vol 1 dl 15.00 75 cl 95.00

Drappier

Cuvée Brut Rosé

13,5%Vol 75 cl 110.00

Drappier

Cuvée Charles de Gaulle

13,5%Vol 75 cl 145.00

Laurent Perrier Rosé

13,5%Vol 75 cl 175.00

A. Bergère

Brut, Champagne Solera, Blanc de Blancs

12%Vol 75 cl 95.00

A. Bergère

Les Vignes de Nuit, Blanc de Blancs,
Extra Brut, Parcelleire, Millésime 2016

12%Vol 75 cl 160.00

Amour de Deutz

Millésime 2010

12%Vol 75 cl 190.00

Veuve Cliquot

Grande Dame

Millésime 2012

12,5%Vol 75 cl 280.00

Ruinart Blanc de Blanc

13,5%Vol 75 cl 180.00

Dom Perignon

13,5%Vol 75 cl 320.00

VIN MOUSSEUX SANS ALCOOL

French Bloom Blanc

75 cl 60.00

French Bloom Rosé

75 cl 65.00

BIÈRES PRESSIONS

Boxer Old

special

5%Vol 2,5/3 dl 4.00 5 dl 7.00

Boxer Ambrée

5,5%Vol 2,5/3 dl 6.00 5 dl 9.50

Nébuleuse Moonshine

5%Vol 2,5/3 dl 6.00 5 dl 9.50

Nébuleuse Embuscade

(IPA)

6%Vol 2,5/3 dl 6.00 5 dl 9.50

BIÈRES EN BOUTEILLES

Speakeasy IPA

Nébuleuse

4%Vol 33 cl 9.00

Guinness

4,2%Vol 33 cl 9.00

Corona

4,5%Vol 35 cl 7.00

Cidre Naturel Wignac

4,5%Vol 35 cl 9.00

Chopfab sans alcool

0,5%Vol 35 cl 5.00

APÉRITIFS

Vermouth Blanc

6 cl 10.00

Lillet 17%Vol, Cinzano 15%Vol, Belsazar 18%Vol, Dolin Dry 17,5%Vol, Dolin 16%Vol, Helvetico 16%Vol.

Vermouth Rosé

6 cl 10.00

Lillet 17%Vol, Belsazar 17,5%Vol.

Vermouth Rouge

6 cl 10.00

Carpano Antica Formula 16,5%Vol, Punt & Mes 16%Vol, Cinzano1757 16%Vol, Belsazar 18%Vol, Dolin 16%Vol, Helvetico 16%Vol.

Vermouth Rouge

4 cl 25.00

Vermouth Del Professor, Islay whisky cask Finish, Jamaican Rum cask Finish.

Amer

6 cl 10.00

Apérol 11%Vol, Apenzeller 20%Vol, Diableret 18%Vol, Byrrh quinquina 18%Vol, Campari 23%Vol, Cynar 16,5%Vol, Ramazotti Amaro 30%Vol, Suze 20%Vol, Averna 29%Vol, Fernet Branca et Mentha 28%Vol, Gran Classico 28%Vol, Amaro Monténégro 23%Vol, Picon 18%Vol, Stim 17%Vol.

Anisé

Ricard 45%Vol 4 cl 7.00

Pastis Henri Bardouin 45%Vol 4 cl 8.00

Autres

6 cl 12.00

Pineau des Charentes 17%Vol, Pommeau de Normandie 17%Vol.

Absinthe

4 cl 14.00

Larusée Bleu 55%Vol, Larusée Verte 65%Vol.

PORTOS ET SHERRY

Fonseca Porto Blanc 20%Vol 6 cl 10.00

Fonseca Porto Ruby 20%Vol 6 cl 10.00

Taylor's Porto Red Tawny 10 ans 20%Vol 6 cl 15.00

Bodegas Tradicion Fino Do Jeres 15%Vol 6 cl 15.00

LIQUEURS

Les Classiques

4 cl 10.00

Grand Marnier 40%Vol

Yuzu saké 14%Vol

Drambruie 40%Vol

Sambuca Molinari 40%Vol

Benedictine 40%Vol

Cointreau 40%Vol

Frangelico 20%Vol

Galliano 30%Vol

Get 27 21%Vol

Get 31 24%Vol

Kalua 21%Vol

Midori 20%Vol

Southern Comfort 35%Vol

Hierbas 20%Vol

Mahina Coco Clément 18%Vol

Hpnotiq 17%Vol

Ingwerer 18%Vol

Amaretto Adriatico Bianco 16%Vol

Amaretto Adriatico Natural 28%Vol

Les Supérieures

4 cl 14.00

Chartreuse jaune 40%Vol

Chartreuse verte 55%Vol

Chambord 16,5%Vol

Italicus Bergamote 20%Vol

Patron tequila café 35%Vol

Mandarine Napoléon 38%Vol

Les Exceptionnelles

4 cl 35.00

Chartreuse jaune VEP 42%Vol

Chartreuse verte VEP 56%Vol

Chartreuse MOF 45%Vol

Chartreuse 9e Centenaire 47%Vol

Grand Marnier Centenaire 40%Vol

ACCOMPAGNEMENT 40ML : 1 SOFT AU CHOIX EN ML 3 CHF

ACCOMPAGNEMENT 700ML : 3 SOFTS AU CHOIX EN LITRE 15 CHF

TÉQUILA & MEZCAL

Bianco

Espolon 40%Vol	4 cl	12.00	
Patron 40%Vol	4 cl	12.00	70 cl 160.00
Pasote 40%Vol	4 cl	16.00	70 cl 190.00

Anejo

Espolon 40%Vol	4 cl	14.00	
Patron 40%Vol	4 cl	16.00	70 cl 190.00
Pasote 40%Vol	4 cl	18.00	70 cl 220.00

Reposado

Espolon 40%Vol	4 cl	12.00	
Patron 40%Vol	4 cl	14.00	70 cl 170.00
Pasote 40%Vol	4 cl	16.00	70 cl 190.00

Mezcal Amores

Espadin Joven, Oaxaca	
100% agave 37%Vol	
4 cl	16.00
70 cl	200.00

Mezcal Casamigos

100% agave 40%Vol	
Cuvée Georges Clooney	
Espadin Joven, Oaxaca.	
4 cl	25.00



GIN

Bicken's 40%Vol	4 cl	11.00	
Bull Dog 40%Vol	4 cl	12.00	
Tanqueray 10 47,3%Vol	4 cl	16.00	70 cl 200.00
Tanqueray Rangpur 41,3%Vol	4 cl	14.00	
Tanqueray Flor de Sevilla 41,3%Vol (Angleterre)	4 cl	15.00	
Tanqueray Blackcurrant Royale 43,1%Vol	4 cl	15.00	
Monkey 47 47%Vol (Allemagne)	4 cl	16.00	
Mare 42,7%Vol (Espagne)	4 cl	16.00	70 cl 200.00
Plymouth Sloe Gin 26%Vol (Angleterre)	4 cl	10.00	
Artisan 40%Vol (Gin du Patron, Fribourg)	4 cl	14.00	50 cl 160.00
Gin La pive 43%Vol (Suisse)	4 cl	15.00	
Botanist 46%Vol (Ecosse Islay)	4 cl	14.00	70 cl 180.00
G'vine Floraison 40%Vol (France)	4 cl	12.00	
Mistral Gin 40%Vol (France)	4 cl	15.00	
Saint Laurent 43%Vol (Canada)	4 cl	16.00	
Uncle Vals 45%Vol (Etats-Unis)	4 cl	16.00	
Botanical, Peppered Christian Drouin 42%Vol (France)	4 cl	12.00	
Junipero 49,3%Vol (Etats-Unis)	4 cl	16.00	
Empress 1908 42,5%Vol (Canada)	4 cl	16.00	
Boatyard Gin Old Tom 46%Vol (Irlande)	4 cl	22.00	
Boatyard Solstice 41%Vol (Irlande)	4 cl	22.00	
Alpinist Gin 42%Vol (Suisse)	4 cl	15.00	
Gin Etsu 43%Vol (Japon)	4 cl	15.00	
Gin Mictlan 45%Vol (Suisse, Vaud)	4 cl	16.00	

ACCOMPAGNEMENT 40ML : 1 SOFT AU CHOIX EN ML 3 CHF

ACCOMPAGNEMENT 700ML : 3 SOFTS AU CHOIX EN LITRE 15 CHF

VODKA

Skyy 40%Vol (Etats-Unis)	4 cl	11.00	
Ketel One 40%Vol (Pays-Bas)	4 cl	11.00	
3G Vodka 45%Vol (Suisse)	4 cl	13.00	
Ciroc 40%Vol (France)	4 cl	14.00	70 cl 160.00
Moskovskaya 38%Vol (Russie)	4 cl	12.00	
Noble Beluga 40%Vol (Russie, Sibérie)	4 cl	16.00	70 cl 190.00
Stolichnaya Elit 40%Vol (Russie)	4 cl	17.00	70 cl 200.00 175 cl 350.00
Chopin Potatoes 40%Vol (Pologne)	4 cl	16.00	
Zubrowka Bison Grass 40%Vol (Pologne)	4 cl	12.00	



RHUM & CACHAÇA

Kingston 62 40%Vol (Jamaïque)	4 cl	11.00	
Wray Nephew 63%Vol (Jamaïque)	4 cl	12.00	
Myers's Rum 40%Vol (Jamaïque)	4 cl	12.00	
Appleton Estate Blend 40%Vol	4 cl	12.00	70 cl 160.00
Appleton 12 ans 43%Vol	4 cl	14.00	70 cl 180.00
Appleton 21 ans 43%Vol (Jamaïque)	4 cl	25.00	70 cl 270.00
Diplomatico 40%Vol (Venezuela)	4 cl	14.00	70 cl 180.00
Matusalem 15 ans 40%Vol (République Dominicaine)	4 cl	14.00	
Clairin Vaval 50,4%Vol (Haïti)	4 cl	14.00	
Clairin Sajous 55,9%Vol (Haïti)	4 cl	14.00	
Vaval 22 mois 50,2%Vol (Haïti)	4 cl	18.00	
Mount Gay XO Réserve 43%Vo (La Barbade)	4 cl	18.00	
Kraken Spiced Rum 40%Vol (Trinité & Tobago)	4 cl	14.00	70 cl 180.00
Angostura 1919 8 ans 40%Vol	4 cl	14.00	
Angostura n°1 16 ans 40%Vol (Trinité & Tobago)	4 cl	25.00	
Zacapa Centenario 23 ans 40%Vol (Guatemala)	4 cl	18.00	70 cl 220.00
Malteco 15 ans 41,5%Vol (Guatemala)	4 cl	16.00	70 cl 200.00
Gosling Black Seal 40%Vol (Bermudes)	4 cl	12.00	
British Navy Pusser's Rum 54,5%Vol (Iles Vierges)	4 cl	12.00	
Clément Agricole Canne Bleue 50%Vol	4 cl	12.00	
Clément Sélect Barrel 40%Vol	4 cl	14.00	
Clément Créole Schrubb 40%Vol (Martinique)	4 cl	12.00	
Cachaça 51,4%Vol	4 cl	10.00	

ACCOMPAGNEMENT 40ML : 1 SOFT AU CHOIX EN ML 3 CHF

ACCOMPAGNEMENT 700ML : 3 SOFTS AU CHOIX EN LITRE 15 CHF

WHISKEY JAPONAIS

Fuyu Blend 40%Vol	4 cl 15.00	70 cl 180.00
The Tottori Blend, Bourbon Aged 43%Vol	4 cl 18.00	
The Kurayoshi Pure Malt Sherry Cask 43%Vol	4 cl 25.00	
The Kurayoshi Pure Malt	4 cl 25.00	
The Matsui Single Malt Mizunara 48%Vol		
The Matsui Single Malt Sakura Cask 48%Vol	4 cl 25.00	
The Matsui Single Malt Peated 48%Vol	4 cl 25.00	

BLEND & MALT

WHISKEY ECOSSAIS

Glen Grant Single Malt 40%Vol	4 cl 12.00	70 cl 180.00
Johnnie Walker Black Label 40%Vol	4 cl 12.00	70 cl 180.00
Johnnie Walker Green Label 40%Vol	4 cl 18.00	
Johnnie Walker Gold Label 18 ans 40%Vol	4 cl 18.00	
Johnnie Walker Blue Label 40%Vol	4 cl 25.00	70 cl 280.00
Smokehead 43%Vol	4 cl 18.00	
Oban 14 ans 43%Vol	4 cl 20.00	
Ardbeg 10 ans 46%Vol	4 cl 20.00	
Bowmore 12 ans 40%Vol	4 cl 20.00	
Lagavulin 16 ans 43%Vol	4 cl 20.00	
Isle of Jura Superstition 43%Vol	4 cl 20.00	
Talisker Distiller Edition 45.80%Vol	4 cl 20.00	
Glen Grant 18 ans 40%Vol	4 cl 20.00	
Octomore 8.1 59,3%Vol	4 cl 35.00	
Dalwhinnie 15 ans 43%Vol	4 cl 20.00	
Kilchoman 2010 Vintage 48%Vol	4 cl 20.00	
Bruichladdich 2011 50%Vol	4 cl 18.00	

BLEND & MALT

BOURBONS ET WHISKEY AMÉRICAINS/CANADIENS

Wild Turkey 101/Rye 101 50,5%Vol	4 cl 12.00	
Wild Turkey Rare Bread 56,4%Vol	4 cl 14.00	70 cl 180.00
Russel Reserve 10 ans 45%Vol	4 cl 19.00	
Wild Turkey 17 ans 43,4%Vol	4 cl 30.00	70 cl 350.00
Four Roses Single Barrel 52%Vol	4 cl 14.00	
Bulleit Bourbon/Rye 45%Vol	4 cl 12.00	
Woodford Reserve 43,2%Vol	4 cl 16.00	
Eagle Rare 10 ans 45%Vol	4 cl 15.00	
Redemption 42%Vol	4 cl 16.00	
High Rye 46%Vol	4 cl 16.00	
Canadian Club 40%Vol	4 cl 12.00	
Jack Daniel's 40%Vol	4 cl 12.00	

WHISKEY IRLANDAIS

Bushmills Black Bush 40%Vol	4 cl 10.00	
Bushmills 10 ans 40%Vol	4 cl 12.00	
Mitchells Green Spot 40%Vol	4 cl 14.00	70 cl 180.00

ACCOMPAGNEMENT 40ML : 1 SOFT AU CHOIX EN ML 3 CHF

ACCOMPAGNEMENT 700ML : 3 SOFTS AU CHOIX EN LITRE 15 CHF

EAUX DE VIE, DIGESTIFS & PISCO

Abricotine Morand 40%Vol	4 cl	15.00	
Framboise Morand 43%Vol	4 cl	15.00	
Williamine 43%Vol	4 cl	15.00	
Génépi 41%Vol	4 cl	15.00	
Vieille Prune Barrique Etter 43%Vol	4 cl	17.00	
Cognac Bisquit VSOP 40%Vol	4 cl	12.00	
Cognac Courvoisier VSOP 40%Vol	4 cl	14.00	
Cognac Rémy Martin 1738 40%Vol	4 cl	16.00	70 cl 180.00
Cognac Camus XO 40%Vol	4 cl	25.00	70 cl 250.00
Metaxa 38%Vol	4 cl	10.00	
Pisco 1615 Quebranta 42%Vol	4 cl	12.00	
Pisco 1615 Acholado 42%Vol	4 cl	12.00	
Don Merejo Quebranta 39%Vol	4 cl	18.00	
Sake Hakutsuru 15,5%Vol	4 cl	12.00	
Calvados Père Magloire 40%Vol	4 cl	12.00	
Calvados Christian Drouin 42%Vol	4 cl	16.00	
Calvados Coquerel, Vieilli en fût Bourbon 4ans 41%Vol	4 cl	16.00	

ACCOMPAGNEMENT 40ML : 1 SOFT AU CHOIX EN ML 3 CHF

ACCOMPAGNEMENT 700ML : 3 SOFTS AU CHOIX EN LITRE 15 CHF

SOFTS & HOT DRINKS

Ginger Beer au verre	3 dl	3.50
Jus de pomme artisanal	3 dl	3.50
Eau citronnée <i>(50ml de jus de citron maison et eau fraiche du robinet)</i>	3 dl	3.50
Café, Espresso, Ristretto		5.00
Thés BIO (selon disponibilités)		7.00
Coca Cola, Coca Zéro, Limonade Fizzy Citron	33 cl	5.00
Henniez Bleu/Rouge 50cl Evian, San Pellegrino //		9.00
Jus de Tomate, Iris (Valais)	25 cl	8.00
Jus d'Orange	30 cl	6.00
Jus de Pamplemousse	30 cl	6.00
Jus d'Ananas	30 cl	6.00
Jus de Cranberry Michel	30 cl	5.00
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	20 cl	5.00
Crodino	10 cl	5.00



DIMSOMS

DIMSOMS ÉLABORÉS PAR MADAME SUM

Chicken 18.00

5 pièces

Poitrine de poulet suisse cuite basse température dans une sauce au vin rouge crémée.

Pulled Duck 18.00

5 pièces

L'Asie rencontre le confit (de canard).

Grilled Broccoli & almond 18.00

Vegan — 5 pièces

Le brocoli moelleux accompagné de légères amandes.

Shiitake & maroni 24.00

Végétarien — 5 pièces

Champignons et marrons, notre bombe automnale!

Apple Crumble 20.00

4 pièces

Le paradis du crumble en dimsum.

Pork Belly 20.00

5 pièces

Poitrine de porc en cuisson lente et un mélange d'herbes aromatiques unique.

Tiger Prawn 21.00

5 pièces

Pour les amoureux des produits de la mer.

Green Curry 19.00

5 pièces

Un mix de légumes relevé par une pâte de curry vert, légèrement adoucie au lait de coco.

Dimsum de saison 15.00

4 pièces

Demandez à votre serveur/se.

Assortiments 50.00

14 pièces

Dégustation de l'assortiment salé pour 2 personnes.

FOODS DE NOS ARTISANS

Guacamole de petits pois 18.00

Chez Denis — 150 gr

Accompagné de ses nachos.

Duo Guacamole de petits pois et Houmous 35.00

Chez Denis — 300 gr

Terrine de truite et truite fumée 18.00

Chez Denis — 150 gr

Les planchettes apéritives

Planchette de charcuterie et de fromages du moment. Nos viandes proviennent de la boucherie Maillefer au Mont-sur-Lausanne. Servie accompagnée de tranches de pain.

La moyenne 15.00 La grande 25.00

Houmous 18.00

Chez Denis — 150 gr

Servi avec ses tranches de pain.

Rillettes de poulet rôti 18.00

Chez Denis — 150 gr

Terrine de saison 18.00

Chez Denis — 150 gr

Planchette de fromages 15.00

Assortiment de 4 fromages du moment.

ALLERGIES

nous essayons de vous donner le plus d'informations possible concernant les allergènes ou les intolérances. En cas de doute, merci de vous adresser à notre équipe.

Nous précisons le contenu et la quantité de chaque boisson, ainsi que son degré d'alcool, cependant ce calcul est une approximation. Ces informations sont uniquement affichées à titre indicatif.