

# BIENVENUE AU TERRASSE COCKTAIL CLUB

Remerciement à nos cher voisins : A-RR Architecture. **a-rr.**



**f LAUSANNE COCKTAIL CLUB**  
**o LAUSANNE.COCKTAIL.CLUB**

## COCKTAILS APÉRITIFS















 <b>Apérol / Campari Spritz</b> 12.00 150ml, 8%Vol Apérol, eau gazeuse et prosecco.	 <b>Stimulant</b> 14.00 200ml, 8%Vol — low ABV Stim (HENRI CRUCHON), Grand Marnier, citron, passion et tonic. Un Spritz bon pour la santé.	 <b>Passion &amp; Ginger Spritz</b> 14.00 150ml, 12%Vol Liqueur Hpnotiq, liqueur de gingembre, eau gazeuse et prosecco.
 <b>Sarti Spritz</b> 12.00 150ml, 8%Vol Sarti, eau gazeuse et prosecco.	 <b>Limoncello Mama Mia Spritz</b> 14.00 150ml, 15%Vol Limoncello Mama Mia (Italie Pouille, eau gazeuse et prosecco, Menthe fraîche.	 <b>Bellini / Rossini</b> 12.00 150ml, 9%Vol Purée de pêche blanche ou fraise et prosecco.
 <b>Holidays</b> 14.00 150ml, 8%Vol — low ABV Isota rosé, Mondoro Sureau, soda ananas 3 Cents et Kombucha Klover Basilic.	 <b>TCC Hugo</b> 20.00 150ml, 12%Vol Mondoro Sureau, fruit rouge, menthe fraîche et champagne Laurent Perrier.	
 <b>Pimm's and limonade</b> 14.00 150ml, 6%Vol — low ABV So English frais et peu alcoolisé. Version pichet : 500 ml 45.00		

**CAMPARI**

**SARTI**  
ITALIA

**APEROL**  
SPRITZ

## NOS COCKTAILS

 <b>Belle époque</b> 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.	 <b>Sandia Paloma</b> 18.00 160ml 7,2%Vol  Le fameux Paloma, retravaillé ici à base de Don Julio Reposado, jus de citron vert et soda pastèque pimpé par nos soins. Bitter rhubarbe et pamplemousse. Givrage au sel de l'Himalaya et piment d'Espelette.	 <b>Le Coco Express</b> 19.00 120ml 20%Vol <b>Instagrammable</b>  Voyage d'un point à un autre avec cette Espresso Martini retravaillé à base de rhum épice Kraken, liqueur de coco, liqueur de banane et de son espresso. On le voit arriver avec sa vapeur aux senteurs de coco et de passion.
 <b>Madeleine 2.0</b> 18.00 160ml 10%Vol  Liqueur de mandarine de Citrolle, Amaretto bianco Adriatico et jus d'ananas. Surprenant...	 <b>Crush</b> 18.00 250ml 10%Vol  Careen notre barmaid nous explique avec une recette son dernier Crush, elle retravaille ici un Sex on the Beach tout simplement clarifié au lait et complété de Prosecco. Ce n'est pas de L'IA. C'est vrai et c'est bon.	 <b>SexyTini</b> 20.00 160ml 11%Vol  Manon ici vous propose sa version du Pornstar Martini, avec de la Vodka Stoli-chanaya Framboise, du Sarti, un peu d'ici et un peu d'ça, complété de champagne Laurent-Perrier Brut. Bon, la Pornstar, elle peut aller se rhabiller.
 <b>Al Capone</b> 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.	 <b>Summer Mule</b> 17.00 180ml 8,5%Vol — low ABV  A la demande générale, nous remettons sur la carte ce Mule retravaillé à la vodka framboise et au sirop de rhubarbe. Fruité et épice. Très rafraichissant.	 <b>Mojito Kaffir&amp;Verveine</b> 18.00 250ml 10%Vol  Cocktail long et rafraichissant, à base de rhum Jamaïcain cette fois, infusé à la verveine et Kaffir, de la menthe évidemment et de l'eau gazeuse. On sirote, on sirote et on en reprend un autre.
 <b>Jasmin Collada</b> 18.00 180ml 9%Vol <b>Instagrammable</b>  Petite Pina Collada clarifiée au lait, à base de coco bien-sûr, mais de jasmin également. Solution saline. Un rhum de Jamaïque pour apporter un peu de puissance quand même. Servi dans sa boîte à cigare avec sa fumée de coco et passion.	 <b>Back to Back</b> 18.00 140ml 19%Vol <b>Instagrammable</b>  Ce cocktail est tout simplement un Négroni Sour, avec le Gin Suisse Selva aux saveurs très originales de fruit de la passion, d'agrumes, ananas... On y rajoute juste une pointe de Bitter Pêche. Si vous ne savez pas quoi boire, ce cocktail est pour vous.	 <b>TCC Cold Maté</b> 17.00 150ml 5%Vol — low ABV  Recette de Lucie notre barmaid, à base de liqueur LÛYÛ Rooibos, Singleton 15 ans, cordial de baies de Timur, Maté et on y ajoute une petite mousse de pêche maison.

## VINS AU VERRE

### BLANCS

**Château d'Echichens** 12,5%Vol  
Chasselas, La Côte AOC, Famille D'Uruz, 2025.  
1 dl 6.00 75 cl 40.00

**Sauvignon Blanc** 13%Vol  
Eric louis, Vin de France, Loire, 2024.  
1 dl 8.00 75 cl 50.00

### ROUGES

**Demandez notre sélection**

### ROSÉS

**L'Ingénue** (Gamay) 12,3%Vol  
Domaine Ludovic Paschoud, Lutry, Suisse, 2024.  
1 dl 7.00 70/75 cl 45.00

**Favori** 12,3%Vol  
Méditerranée, Château Favori, France, IGP Méditerranéen, 2025.  
1 dl 7.00 70/75 cl 45.00  
1,5L (magnum) 95.00  
3L (jéroboam) 230.00

## BIÈRES PRESSIONS

**Boxer Old**  
special  
5%Vol 2,5/3 dl 5.00 5 dl 9.00

**Moonshine Nébuleuse**  
5%Vol 2,5/3 dl 6.00 5 dl 11.00

**Embuscade Nébuleuse**  
6%Vol 2,5/3 dl 6.00 5 dl 11.00

## BIÈRES EN BOUTEILLES

**Guinness**  
4,2%Vol 33 cl 9.00

**Corona**  
4,5%Vol 33 cl 9.00

**Stirling, Nébuleuse**  
(sans gluten)  
5,3%Vol 33 cl 9.00

**Cidre Naturel Wignac**  
4,5%Vol 33 cl 9.00

**Asahi**  
(bière Japonaise)  
5%Vol 33 cl 9.00

**Diversions Nébuleuse**  
(sans alcool)  
0,5%Vol 33 cl 6.00



## TENDANCES TONICS ET KOMBUCHA

**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 infusé Maison aux poivres** 18.00  
43,10%Vol

Nous infusions un gin aux baies roses et aux baies sauvages de Matkh Khaen du Laos. Gin au goût épice, agrumes et fruité.

**Gin des Mamies** 18.00  
45%Vol

Gin Lausannoise aux arômes et parfum de cardamome et poivre. Accompagné de son tonic Aegian 3 Cents aux saveurs de Méditerranée.

**Gin and KLO** 18.00  
45%Vol

Gin Lausannoise Selva aux saveurs de fruit de la passion, agrumes et ananas. Accompagné de la Kombucha Klover Framboise.

**Gin Porcelain de Shangai** 19.00  
43%Vol

Gin Chinois élaboré à base de 18 plantes comme la baie de genièvre de Mongolie, poivre de Sichuan et cardamome. Leurs bouteilles en porcelaine sont toutes faites main.

## CHAMPAGNES

**Prosecco**  
13,5%Vol 1 dl 8.00

**Laurent Perrier**  
Cuvée brut  
13,5%Vol 1 dl 17.00 75 cl 110.00

**Laurent Perrier Rosé**  
13,5%Vol 1 dl 25.00 75 cl 165.00

**Laurent Perrier Grand-siècle**  
12%Vol 75 cl 450.00


**Jaya Rosé**  
11%Vol 75 cl 65.00

**Lallier blanc de Noirs**  
Grands crus, brut  
13,5%Vol 75 cl 195.00

**Lallier Grand Rosé**  
Cuvée Brut Rosé  
12%Vol 75 cl 150.00


## COCKTAILS SANS ALCOL

 **Ginger & Passion** 14.00  
200ml  
Purée de fruit de la passion, jus de citron, sucre et ginger beer.

 **Belle époque 0.0** 15.00  
200ml  
La version sans alcool mais tout autant délicieux.

 **Virgin Spritz** 12.00  
150ml  
Et oui tout ça sans alcool.


 **Paloma 0.0** 18.00  
170ml  
Comme la vrai Paloma mais sans alcool.

 **Madeleine 0.0** 15.00  
120ml  
Adriatico Amaretto Zéro, liqueur d'orange Zéro et jus d'ananas.

 **New York Sour 0.0** 16.00  
110ml  
Whisky sans alcool et vin sans alcool.

 **Klover Mule 0.0** 16.00  
150ml  
Rhum sans alcool, jus de gingembre, sirop de sureau et Kombucha artisanal Lausannoise Klover ginger et lemon.

 **Klover Club 0.0** 16.00  
150ml  
Gin sans alcool, jus de citron, sirpo de framboise, blanc d'œuf et Kombucha artisanal lausannoise Klover Framboise.

 **Vins 0.0** Verre 8.00 Bouteille 50.00  
170ml  
Vin Blanc, rosé et rouge sans alcool.

 **Gin 0% KLO 0.0** 14.00  
140ml  
Gin sans alcool et Kombucha Klover Lavande.

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.

## LIQUEURS

### Les Classiques

4 cl 10.00

Grand Marnier 40%Vol  
 Sambuca Molinari 40%Vol  
 Benedictine 40%Vol  
 Cointreau 40%Vol  
 Galliano 30%Vol  
 Get 27 21%Vol  
 Borghetti 21%Vol  
 Midori 20%Vol  
 Hierbas 20%Vol  
 Mahina Coco Clément 18%Vol  
 Hpnotiç 17%Vol  
 Ingwerer 18%Vol  
 Amaretto Adriatico Bianco 16%Vol  
 Amaretto Adriatico Natural 28%Vol  
 Saint Germain 20%Vol

### Les Supérieures

4 cl 14.00

Chartreuse jaune 40%Vol  
 Chartreuse verte 55%Vol

## TÉQUILA & MEZCAL

### Bianco

José Cuervo 38%Vol  
 4 cl 12.00 70 cl 150.00

### Reposado

Don Julio 38%Vol  
 4 cl 13.00 70 cl 160.00

Demandez nos tequilas supérieures :

### Mezcal Casamigos

100% agave 40%Vol

Cuvée Georges Clooney Espadin Joven, Oaxaca.



1892

## EAUX DE VIE, DIGESTIFS & PISCO

Abricotine Morand 40%Vol 4 cl 15.00  
 Framboise Morand 43%Vol 4 cl 15.00  
 Génèpi 41%Vol 4 cl 15.00  
 Cognac Courvoisier VSOP 40%Vol 4 cl 14.00  
 Cognac Rémy Martin 1738 40%Vol 4 cl 16.00  
 70 cl 180.00  
 Pisco 1615 Quebranta 42%Vol 4 cl 13.00  
 Calvados Père Magloire 40%Vol 4 cl 12.00

## RHUM & CACHAÇA

Kingston 62 40%Vol (Jamaïque) 4 cl 12.00  
 Wray Nephew 63%Vol (Jamaïque) 4 cl 12.00  
 Appleton Estate Blend 40%Vol (Jamaïque) 4 cl 13.00 70 cl 170.00  
 Kraken Spiced Rum 40%Vol (Trinité & Tobago) 4 cl 14.00 70 cl 180.00  
 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  
 Clément Canne Bleue 50%Vol (Martinique) 4 cl 14.00  
 Cachaça 51,4%Vol (Brésil) 4 cl 10.00  
 Santa Teresa 40%Vol (Vénézuéla) 4 cl 16.00

## GIN

Tanqueray classique 43%Vol 4 cl 12.00  
 Tanqueray Flor de Sevilla 41,3%Vol (Angleterre) 4 cl 15.00  
 Uncle Vals, Botanical, 45%Vol (Etats-Unis) 4 cl 16.00  
 Empress 1908 42,5%Vol (Canada) 4 cl 16.00  
 Gin Mictlan 45%Vol (Suisse, Vaud) 4 cl 16.00  
 Gin Porcelain 43%Vol (Chine) 4 cl 17.00  
 Gin Suttons 40%Vol (Suisse) 4 cl 17.00

## VODKA

Ketel One 40%Vol (Pays-Bas) 4 cl 12.00  
 Noble Beluga 40%Vol (Russie, Sibérie) 4 cl 18.00 70 cl 220.00  
 Stolichnaya Elit 40%Vol (Russie) 4 cl 18.00 70 cl 220.00 175 cl 400.00  
 Grey Goose 40%Vol (France) 4 cl 16.00 70 cl 200.00

## APÉRITIFS

**Vermouth Blanc** 6 cl 10.00  
 Sarti 14%Vol, Cinzano 15%Vol, Dolin Dry 17,5%Vol, 9 di Dante 18%Vol, Helvetico 16%Vol.

**Vermouth Rosé** 6 cl 10.00  
 9 di Dante 18%Vol.

**Vermouth Rouge** 6 cl 10.00  
 Carpano Antica Formula 16,5%Vol, Cinzano 1757 16%Vol, 9 di Dante 18%Vol.

**Amer** 6 cl 10.00  
 Apérol 11%Vol, Campari 23%Vol, Cynar 16,5%Vol, Suze 20%Vol, Fernet Branca et Mentha 28%Vol, Amaro Monténégro 23%Vol, Picon 18%Vol, Stim 17%Vol.

**Anisé** 4 cl 7.00  
 Ricard 45%Vol

**Absinthe** 4 cl 14.00  
 Larusée Bleu 55%Vol.

## BOURBONS ET WHISKEY AMÉRICAINS/CANADIENS

Bulleit Bourbon/Rye 45%Vol 4 cl 13.00 70 cl 170.00  
 Wild Turkey 101/Rye 101 50,5%Vol 4 cl 13.00  
 Wild Turkey Rare Bread 56,4%Vol 4 cl 14.00 70 cl 180.00  
 Jack Daniel's 40%Vol 4 cl 13.00

## WHISKEY IRLANDAIS

Bushmills Black Bush 40%Vol 4 cl 12.00

## WHISKEY JAPONAIS

The Matsui Single Malt Sakura Cask 48%Vol 4 cl 25.00  
 The Matsui Single Malt Peated 48%Vol 4 cl 25.00

## WHISKY ECOSSAIS

### BLEND & MALT

Johnnie Walker Black Label 40%Vol 4 cl 13.00 70 cl 190.00  
 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  
 Lagavulin 16 ans 43%Vol 4 cl 20.00



1912-1930

## FOODS DE NOS ARTISANS

### Houmous 18.00

Chez Denis — 150 gr  
 Servi avec ses tranches de pain\*.

### Terrine de truite et truite fumée 18.00

Chez Denis — 150 gr

### Guacamole de petits pois 18.00

Chez Denis — 150 gr  
 Accompagné de ses nachos.

### Rillettes de poulet rôti 18.00

Chez Denis — 150 gr

### Terrine de saison 20.00

Chez Denis — 150 gr

### Sardines (la Rolls-Royce) 20.00

Pain\* et beurre.

### Antipastis 35.00

Artichauts, aubergines, champignons, courgettes grillées, poivrons, tomates cerises et olives, scamozza, pinsa

### 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 18.00 La grande 28.00

Sur commande et réservation 48h en avance.

### CAVIAR PRUNIER OSCIÈTRE CLASSIQUE 25.00

Maison Prunier Oscietàre — 10 gr  
 Accompagné de deux blinis.

### Pinsa apéro

Pinsa Margherita 400g 18.00  
 Pinsa prosciutto e funghi 420g 19.00  
 Pinsa buffa e spinachini 420g 19.00  
 Pinsa tonno e cipolle 430g 19.00

### Duo Guacamole de petits pois et Houmous 35.00

Chez Denis — 300 gr

\* Le pain est d'origine suisse et distribué par la boulangerie HVK



## SOFTS & HOT DRINKS

Ginger Beer au verre 3 cl 3.50

Jus de pomme artisanal 3 cl 3.50

Eau citronnée 3 cl 3.50

(250ml de jus de citron maison et eau fraîche locale)

Café, Espresso, Ristretto 5.00

Thés BIO (selon disponibilités) 7.00

Coca Cola, Coca Zéro, 33 cl 5.00

Limonade Sprite, Fusetea (citron/pêche)

Valser (plate/gazeuse) 50 cl 5.00

San Pellegrino 1 l 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 30 cl 5.00

Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale 20 cl 5.00

Crodino 10 cl 5.00

Three Cents Pink 20 cl 7.00

Pamplemousse, Ananas Fig Leaves et Aegian

Kombucha Klover 33 cl 9.00

Framboise et citron, Grenade et lavande, Gingembre, Piment et Concombre, Basilic

### ALLERGIES

Nous essayons de vous donner le plus d'informations possibles 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.