

# BIENVENUE AU LAUSANNE COCKTAIL CLUB

Menu printemps/été 2026



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](http://WWW.LAUSANNE-COCKTAIL-CLUB.CH)  
[STAFF@LAUSANNE-COCKTAIL-CLUB.CH](mailto: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!

### ! Pimm's limonade 14.00

160ml, 6,3%Vol — low ABV

Pimm's, limonade.

### ■ stimulant 15.00

200ml, 8,55%Vol — low ABV

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

### Passion & Ginger Spritz 14.00

150ml, 12%Vol

Liqueur Hypnotiq, liqueur de gingembre, eau gazeuse et prosecco.

### ! Holidays 14.00

150ml, 8%Vol — low ABV

Isota rosé, Mondoro Sureau, soda ananas 3 Cents et Kombucha Klover Basilic.



## TENDANCES TONICS ET KOMBUCHA



### 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 épicé, agrumes et fruité.

### Gin Tanqueray Ten 18.00

43,10%Vol

Ce gin écossais aux saveurs d'agrumes est un incontournable des gins premium.

### Gin Etsu 19.00

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 Porcelain de Shanghai 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.

### Gin and KLO 18.00

45%Vol

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

### Gin Sutton's Seedless 18.00

42%Vol

Ce gin supérieur Suisse aux arômes uniques de rhubarbe, d'agrumes et de genièvre, et spécialement conçu pour les amateurs de gin tonic et de cocktails.

### Gin des Mamies 17.00

45%Vol

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

## LES INCONTOURNABLES



### ■ Belle Époque 17.00

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.

### Y Gin & Miso 17.00

180ml 11%Vol

On part sur un Gin infusé au Miso. On y ajoute un cordial maison de Shiso vert, un peu de vin de prune et un soda 3 Cents à la feuille de figue. Umami à souhait. On n'a pas voulu l'appeler MisoGin.

### Y Madeleine 2.0 18.00

160ml 10%Vol

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



Référencé dans le Difford's Guide

### ■ LCC Bloody Mary 18.00

200ml 8%Vol — low ABV

Notre Bloody Mary classique mais avec notre Bloody mix, recette secrète. Un délice tout simplement.

### ■ Sandia Paloma 18.00

160ml 7,2%Vol — low ABV

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.

### Y Bacchus sour 18.00

120ml 14%Vol

Nous mélangeons ici un Cognac Remy Martin 1738 avec du Verjus et un sirop de raisin frais maison. Un soupçon de bitter au céleri. Servi sur glace. Comment boire du Cognac différemment.

### Y Al Capone 19.00

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 shaker au sirop de basilic frais maison.



1942  
**Don Julio**

## LES CLASSIQUES REVISITÉS ET NÉO CLASSIQUES



### ■ Summer Mule 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 épicé. Très rafraichissant.

### Y Crush 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.

### Y Margaretto Bianco 18.00

110ml 18%Vol

Une revisite de la Margarita, plus douce et végétale, à base de tequila bien sûr, Adriatico Bianco, jus de citron vert. Et liqueur d'eau de tomate japonaise. Marino notre barman ici à trouver. Quelque chose d'originale.

### Y SexyTini 20.00

160ml 11%Vol

Manon ici vous propose sa version du Pornstar Martini, avec de la Vodka Stolichanaya Framboise, du Sarti, un peu d'ici et un peu d'ça, complété de champagne Drappier brut Zéro. Bon, la Pornstar, elle peut aller se rhabiller.

### Y Saké-Kyuri 19.00

90ml 20%Vol

Une base de Vodka, jusque-là ça va! Mais on y ajoute du premium Saké, un cordial maison concombre et aneth, un soupçon de Johnnie Walker Blue Label et quelques gouttes d'huile de sésame. Attention les papilles.

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  
GOUTES D'HUMOUR,  
LE TOUT COMPLÉTÉ  
D'UN LARGE SOURIRE.**



**APPLETON ESTATE**  
JAMAICA RUM

## LES INSTAGRAMABLES



### Back to Back 18.00

140ml 19%Vol

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, et sa bulle au parfum passion et coco. Si vous ne savez pas quoi boire, ce cocktail est pour vous.



### My Sweet Négroni 20.00

100ml 30%Vol

Lucie notre barmaid revisite le Négroni avec de la Téquila Don Julio 1942, puis de l'Amaro Montenegro, du Vermouth rosé 9 di Dante et sa mousse d'hibiscus. Nous vous invitons à découvrir cette version plus douce mais tout aussi savoureuse.



### Le Coco Express 19.00

120ml 20%Vol

Voyage d'un point à un autre avec cette Espresso Martini retravaillé à base de rhum épicé 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.



### Jasmin Collada 18.00

180ml 9%Vol

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.



JOHNNIE WALKER  
Blue Label

## COCKTAILS SANS ALCOOL



### 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 aussi délicieux.



### Virgin Spritz 12.00

150ml

Et oui tout ça sans alcool.



### New York Sour 0.0 16.00

110ml

Whisky sans alcool et vin 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.



### Klover Mule 0.0 16.00

150ml

Rhum sans alcool, jus de gingembre, sirop de sureau et Kombucha artisanal Lausanoise Clover ginger et lemon.



### Klover Club 16.00

150ml

Gin sans alcool, jus de citron, sirpo de framboise, blanc d'œuf et Kombucha artisanal lausannoise Clover Framboise.



### Gin KLO 0.0 14.00

140ml

Gin sans alcool et Kombucha Clover Lavande.



### Vins 0.0 Verre 8.00 Bouteille 50.00

170ml

L'Arjolle Equinoxe Merlot Cabernet Rouge  
Cypher Rosé 100% Grenache

L'Arjolle cuvée zéro Viognier Sauvignon Mousseux blanc  
Cypher Blanc Roussane Colombar

**POUR ALLER À LA PLAGE,  
IL FALLAIT PASSER DEVANT  
UN BAR, JE N'AI JAMAIS  
VU LA MER.**

- Film, Cocktails -

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. TOUS NOS TARIFS SONT TTC ET SERVICE INCLUS.

# 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

### **Domaine des Chênes** 13%Vol

Muscat d'Alexandrie et Macabeu,  
Les Olivettes, IGP Cotes de Catalanes  
Languedoc, France, BIO, 2023.

1 dl 7.00 75 cl 45.00

### **Sauvignon Blanc** 13%Vol

Eric louis, Vin de France, Loire, 2024.

1 dl 8.00 75 cl 50.00

## ROSÉS

### **L'Ingénue** (Gamay) 12,3%Vol

Domaine Ludovic Paschoud,  
Lutry, Suisse, 2024.

1 dl 7.00 70/75 cl 45.00

### **Favori** (IGP) 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

## ROUGES

### **Château d'Echichens** 12,5%Vol

Pinot Noir, Grand Cru la Côte AOC,  
Famille D'Uruz, 2023.

1 dl 7.00 75 cl 45.00

### **Domaine des Chênes** 13%Vol

Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre  
et Cargnan, Aop Côtes du Roussillon,  
2021, BIO.

1 dl 8.00 75 cl 50.00

### **Syrah des Collines Rhodaniennes** 12,5%Vol

"De l'autre Rive", IGP Rhône,  
Julien Pilon, France, 2024.

1 dl 9.00 75 cl 55.00

# LES BOUTEILLES

## BLANCS

### **Petite Arvine** 14,5%Vol

Pierre-Antoine Crettenand,  
2017, Valais, Suisse. 75 cl 63.00

### **Sauvignon blanc** 12,5%Vol

Caves du Château d'Auvernier,  
Neufchatel, 2024. 75 cl 60.00

### **Chemin de Fer** 13%Vol (Dézaley Grand Cru)

Luc Massy, 2024,  
Lavaux, Suisse. 75 cl 79.00

### **Tiria, Vermentino** 13%Vol

Sardaigne, Italie,  
Domaine PUDDU, 2024. 75 cl 65.00

### **Tertre blanc** 13%Vol

Sauvignon blanc, Chardonnay,  
Gros Manseng, Viognier,  
France 2024. 75 cl 89.00

## ROUGES

### **Lune Noire** 13%Vol

Assemblage (Gamaret, Garanoir, Merlot)

Frères Dubois, 2023,  
Cully, Suisse. 75 cl 51.00

### **Syrah Grand Cru** 13%Vol

Pierre-Antoine Crettenand,  
2020, Valais, Suisse. 75 cl 69.00

### **Saumur-Champigny La Paterne** 13%Vol

Aoc France, Antoine Sanzay,  
Loire, Cabernet-Franc  
2023. 75 cl 75.00

### **Santenay 1<sup>er</sup> Cru** 14,5%Vol

Les Gravières. Domaine Jessiaume,  
Pinot Noir, Bourgogne, France  
BIO, 2023. 75 cl 115.00

### **Syrah La Rosine** 14,5%Vol

Stéphane Ogier, Vallée du Rhone,  
France, 2022. 75 cl 120.00

### **Amiral de Beychevelle** 13,5%Vol

Saint Julien, 2016,  
Bordeaux, France. 75 cl 85.00

### **Haut du Tertre** 13%Vol

Bordeaux, assemblage de Cabernet  
Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot et  
Petit-Verdot, France. 75 cl 79.00

### **Malbec Lindafior** 14,9%Vol

Bodegas Montevejo,  
2016, Argentine. 75 cl 89.00

### **Pagodes de Cos** 14%Vol

Saint-Estèphe, Bordeaux  
2014, France. 75 cl 140.00

### **Château Léoville Barton** 13%Vol

Saint Julien 2015,  
Bordeaux, France. 75 cl 185.00

### **La demoiselle de Sociando-Mallet** 13,5%Vol

2016, Sylvie et Jean Gautireau  
Haut-Medoc-AOC, France. 75 cl 65.00

### **Aurage 2020** 15%Vol

85% Merlot et 15 %  
Cabernet-franc. AOC Castillon,  
Côtes de Bourg, Domaine Mijaville.  
2020. France. 75 cl 90.00

### **Château Pontet-Canet** 13%Vol

2013, Pauillac. France. 75 cl 195.00

### **La Sirène de Giscours** 13%Vol

Margaux 2016, France. 75 cl 89.00

### **Le Petit Ducru de Ducru-Beaucaillou** 14,5%Vol

Saint Julien, 2019. France. 75 cl 80.00

## LES MAGNUMS 150 cl

### **Bourgogne Hautes Côtes de Nuit** 13%Vol

100 % Pinot Noir, 2023, France. 120.00

### **L'Aurage Aoc Castillon** 15%Vol

Merlot Cabernet Franc 2019  
Domaine MitJaville Bordeaux 140.00



## CHAMPAGNES

### **Prosecco**

13,5%Vol 1 dl 8.00 75 cl 50.00

### **Drappier**

Cuvée Brut nature zéro dosage

13,5%Vol 1 dl 17.00 75 cl 110.00

### **Drappier Rosé**

Cuvée Brut Rosé

13,5%Vol 75 cl 130.00

### **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

### **Laurent Perrier Rosé**

13,5%Vol 75 cl 195.00

### **Bruno Paillard**

Première cuvée extra-brut, AOC Champagne

12%Vol 75 cl 150.00

Magnum 150 cl 320.00

### **Ruinart Blanc de Blanc**

13,5%Vol 75 cl 230.00

### **Dom Perignon**

13,5%Vol 75 cl 420.00

### **Telmont**

Blanc de Noirs 2015

13,5%Vol 75 cl 210.00



## BIÈRES PRESSIONS

### **Boxer Old**

special

5%Vol 2,5/3 dl 5.00 5 dl 9.00

### **Embscade Nébuleuse**

6%Vol 2,5/3 dl 6.00 5 dl 11.00

### **Moonshine Nébuleuse**

5%Vol 2,5/3 dl 6.00 5 dl 11.00

## BIÈRES EN BOUTEILLES

### **Speakeasy IPA**

Nébuleuse

4%Vol 33 cl 9.00

### **Cidre Naturel Wignac**

4,5%Vol 33 cl 9.00

### **Guinness**

4,2%Vol 33 cl 9.00

### **Asahi**

(bière Japonaise)

5%Vol 33 cl 9.00

### **Corona**

4,5%Vol 33 cl 9.00

### **Diversión Nébuleuse**

(Sans alcool)

0,5%Vol 33 cl 6.00

### **Stirling, Nébuleuse**

(Sans gluten)

5,3%Vol 33 cl 9.00



## DIMSOMS

DIMSOMS ÉLABORÉS PAR MADAME SUM

**Chicken** 20.00

5 pièces

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

**Pulled Duck** 20.00

5 pièces

L'Asie rencontre le confit (de canard).

**Grilled Broccoli & Almond** 20.00

Vegan — 5 pièces

Le brocoli moelleux accompagné de légères amandes.

**Shiitake & Maroni** 26.00

Végétarien — 5 pièces

Champignons et marrons, notre bombe automnale!

**Pork Belly** 22.00

5 pièces

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

**Tiger Prawn** 22.00

5 pièces

Pour les amoureux des produits de la mer.

**Green Curry** 20.00

5 pièces

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

**Assortiments** 55.00

14 pièces

Dégustation de l'assortiment salé pour 2 personnes.

## FOODS DE NOS ARTISANS

Sur commande et réservation 48h en avance.

**Caviar prunier osciètre classique** 25.00

Maison Prunier Osciètre — 10 gr

Accompagné de deux blinis.

**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 18.00 La grande 28.00

**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** 20.00

Chez Denis — 150 gr

**Planchette de fromages** 18.00

Assortiment de 4 fromages du moment.

**Sardines (la Rolls-Royce)** 20.00

Pain et beurre.



# APÉRITIFS

## Vermouth Blanc

6 cl 10.00

Lillet 17%Vol, Cinzano 15%Vol,  
9 di Dante 18%Vol, Helvetico 16%Vol.

## Vermouth Rosé

6 cl 10.00

Lillet 17%Vol, 9 di Dante 18%Vol.

## Vermouth Rouge

6 cl 10.00

Carpano Antica Formula 16,5%Vol, Punt  
& Mes 16%Vol, Cinzano 1757 16%Vol,  
9 di Dante 18%Vol, Helvetico 16%Vol.

## Vermouth Exceptionnel

4 cl 25.00

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

## Amer

6 cl 10.00

Apérol 11%Vol, Diableret 18%Vol, Byrrh  
quinquina 18%Vol, Campari 23%Vol,  
Cynar 16,5%Vol, Suze 20%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

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

# LIQUEURS

## Les Classiques

4 cl 10.00

Grand Marnier 40%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  
Saint Germain 20%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

Don Julio 38%Vol 4 cl 12.00 70 cl 150.00

Patron 40%Vol 4 cl 13.00 70 cl 160.00

## Reposado

Don Julio 38%Vol 4 cl 13.00 70 cl 160.00

Patron 40%Vol 4 cl 14.00 70 cl 170.00

## Anejo

Don Julio 38%Vol 4 cl 14.00 70 cl 170.00

Patron 40%Vol 4 cl 16.00 70 cl 190.00

Demandez nos tequilas supérieures :

### Clase Azul

## 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 16.00 70 cl 200.00



# GIN

Tanqueray classique 43%Vol 4 cl 12.00

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 (Espagnol) 4 cl 16.00 70 cl 200.00

Plymouth Sloe Gin 26%Vol (Angleterre) 4 cl 10.00

Botanist 46%Vol (Ecosse Islay) 4 cl 14.00 70 cl 180.00

Uncle Vals, Botanical, Peppered 45%Vol (Etats-Unis) 4 cl 16.00

Junipero 49,3%Vol (Etats-Unis) 4 cl 16.00

Empress 1908 42,5%Vol (Canada) 4 cl 16.00

Alpinist Gin 42%Vol (Suisse) 4 cl 15.00

Gin Mictlan 45%Vol (Suisse, Vaud) 4 cl 16.00

Gin Sakurao 47%Vol (Japon) 4 cl 17.00

Gin Porcelain 43%Vol (Chine) 4 cl 17.00

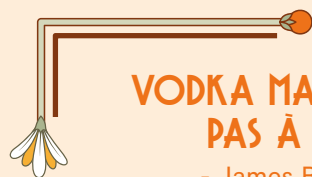


ACCOMPAGNEMENT 40ML : 1 SOFT AU CHOIX EN ML 3 CHF

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

## VODKA

Ketel One 40%Vol (Pays-Bas)	4 cl	12.00	
3G Vodka 45%Vol (Suisse)	4 cl	25.00	
Ciroc 40%Vol (France)	4 cl	14.00	70 cl 180.00
Belvedere 40%Vol (Pologne)	4 cl	16.00	70 cl 200.00
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
Chopin Potatoes 40%Vol (Pologne)	4 cl	18.00	
Zubrowka Bison Grass 40%Vol (Pologne)	4 cl	13.00	
Grey Goose 40%Vol (France)	4 cl	16.00	70 cl 200.00



**VODKA MARTINI. AU SHAKER,  
PAS À LA CUILLÈRE.**

- James Bond, 007 (1962) -



## RHUM & CACHAÇA

Kingston 62 40%Vol (Jamaïque)	4 cl	12.00	
Wray Nephew 63%Vol (Jamaïque)	4 cl	12.00	
Myers's Rum 40%Vol (Jamaïque)	4 cl	13.00	
Appleton Estate Blend 40%Vol (Jamaïque)	4 cl	13.00	70 cl 170.00
Appleton 12 ans 43%Vol (Jamaïque)	4 cl	16.00	70 cl 200.00
Appleton 21 ans 43%Vol (Jamaïque)	4 cl	25.00	70 cl 290.00
Diplomatico 40%Vol (Venezuela)	4 cl	16.00	70 cl 200.00
Matusalem 15 ans 40%Vol (République Dominicaine)	4 cl	15.00	
Mount Gay XO Réserve 43%Vol (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 (Trinité & Tobago)	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	13.00	
British Navy Pusser's Rum 54,5%Vol (Iles Vierges)	4 cl	13.00	
Trois Rivières 50%Vol (Martinique)	4 cl	13.00	
Clément Sélect Barrel 40%Vol (Martinique)	4 cl	14.00	
Clément Créole Schrubb 40%Vol (Martinique)	4 cl	13.00	
Cachaça 51,4%Vol (Brésil)	4 cl	10.00	
Santa Teresa 40%Vol (Vénézuéla)	4 cl	16.00	
Bacardi Reserva 8 40%Vol (Puerto Rico)	4 cl	14.00	
Pyrat XO 40%Vol (Caraïbes)	4 cl	20.00	

**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 16.00	70 cl 200.00
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	

## WHISKY ECOSSAIS

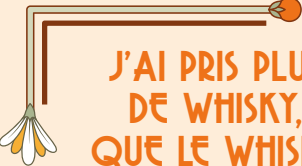
### BLEND & MALT

Johnnie Walker Black Label 40%Vol	4 cl 13.00	70 cl 190.00
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	

## 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
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	
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	
Canadian Club 40%Vol	4 cl 13.00	
Jack Daniel's 40%Vol	4 cl 13.00	

**BULLEIT**  
FRONTIER  
WHISKEY  
*Makes The Meal*



**J'AI PRIS PLUS  
DE WHISKY,  
QUE LE WHISKY  
N'AS PRIS SUR MOI.**  
- Winston Churchill -

## WHISKEY IRLANDAIS

Bushmills Black Bush 40%Vol	4 cl 12.00	
Bushmills 10 ans 40%Vol	4 cl 13.00	180.00
Mitchells Green Spot 40%Vol	4 cl 14.00	70 cl

**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	14.00	
Cognac Courvoisier VSOP 40%Vol	4 cl	14.00	
Cognac Rémy Martin 1738 40%Vol	4 cl	16.00	70 cl 180.00
Cognac Rémy Martin XO 40%Vol	4 cl	25.00	
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	13.00	
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



<b>Ginger Beer au verre</b>	3 dl	3.50
<b>Jus de pomme artisanal</b>	3 dl	3.50
<b>Eau citronnée</b> <i>(250ml de jus de citron maison et eau fraîche locale)</i>	3 dl	3.50
Café, Espresso, Ristretto		5.00
Thés BIO (selon disponibilités)		7.00
Coca Cola, Coca Zéro, Limonade Sprite, Fusetea (citron/pêche)	33 cl	5.00
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 <i>Pamplemousse, Ananas Fig Leaves et Aegian</i>	20 cl	7.00
Kombucha Klover <i>Framboise et citron, Grenade et lavande, Gingembre, Piment et Concombre, Basilic</i>	33 cl	9.00





**ON OUBLIE JAMAIS  
SON PREMIER COCKTAIL,  
SEULEMENT LE LENDEMAIN.**

- Le fabuleux destin d'Amélie Poulain -

**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.

N'hésitez pas à nous laisser un petit commentaire sur google! Merci



**DESIGN BY Butfirst,**

