

# BIENVENUE AU LAUSANNE COCKTAIL CLUB



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

 **LAUSANNE COCKTAIL CLUB**

*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**



# 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

## **Pink Spritz** 14.00

170ml 8,5%Vol — low ABV

Apérol, soda pamplemousse et Prosecco.

## **Stimulant** 14.00

200ml 8,55%Vol — low ABV

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

## **EG liqueur Orange et Mandarine** 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 Flor de Sevilla** 18.00

43,10%Vol

Un fameux gin de Charles Tanqueray aromatisé à l'orange de Séville. 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 du Leman. La pive** 19.00

43%Vol

Gin artisanal Lémanique, léger goût d'aiguilles d'épicéa, menthe, nous le servons avec un Thomas Henry tonic, menthe 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, 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.

## **Maï Tai Milky Way** 18.00

150ml 25%Vol

Un somptueux mélange de différents Rhums blancs et Rhums bruns, du jus de citron vert, Amaretto Adriatico, Cointreau, le tout clarifié au lait. Servi short. Rond et légèrement lacté.

## **Madeleine 2.0** 18.00

160ml 10%Vol

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

## **Phò pas ci, Phò pas ça** 17.00

100ml 18.5%Vol

Nous travaillons ici un gin infusé au piment d'Espelette, un soupçon d'Absinthe, un sirop maison de coriandre et poivre de Kampot, jus de citron. On le décore avec quelques gouttes d'huile de coriandre. Epicé mais frais.

## **Head in the Cloud** 20.00

150ml 20%Vol — low ABV

Un étrange mélange de Téquila, Liqueur de whisky Drambruie, Cordial au poivre Rue Berry et une mousse de whisky fumée Smokehead. Ceci n'est pas une bière.

## **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.

## **Fizzy & Pisco** 20.00

180ml 14%Vol

Un Pisco sour retravaillé avec de l'apérol, de la passion, du Verjus Suisse et top up au Champagne Drappier. Tout simplement sublime et facile.

## **Easy Peasy** 17.00

200 ml 12%Vol

Une de mes toutes premières recettes, simple mais très rafraichissant. Vodka Aromatisée à l'herbe de bisons, Chambord, acide citrique, jus de Cranberry et jus de pomme Suisse, le tout Gazéifié au CO2.

# COCKTAILS NÉOCLASSIQUES & REVISITÉS

## **Mexican Blood** 18.00

150ml 10%Vol

Un Bloody Mary retravaillé en Short drink. Avec du Mescal infusé aux poivrons rouges, jus de citron, notre recette de bloody mix et jus de tomate. Epicé et fumé.

## **Mamie Suzie** 16.00

100ml 18%Vol

Recette de notre Jade préférée, grande fan de Suze. Elle nous propose cette recette à base de Gin que nous faisons infuser à l'olive, Suze, bien sûr, Amaro Montenegro et vermouth blanc Suisse. Légèrement amer mais rond. Vielli en fût.

## **Purple Negroni** 18.00

100ml 28%Vol

Un Negroni retravaillé avec ce gin bleu canadien L'empress, bitter Luxardo et Vermouth blanc Suisse, une touche de solution saline et le tour est joué.

## **Mule d'automne** 16.00

180ml 7,50%Vol — low ABV

Célèbre boisson retravaillée avec du Calvados, un sirop de châtaigne, du jus de citron vert et du Ginger beer. L'automne est là et c'est gourmand.

## **Paloma Anderson** 18.00

160ml 16%Vol

Classique à base de téquila, ici retravaillé avec du vin de prune, soda pamplemousse et jus de citron vert. Verre givré au sel citronné et piment d'Espelette, et nous rajoutons un soupçon de vin rouge Suisse. Très rafraîchissant.

## **Sauge-qui-peut !!!** 18.00

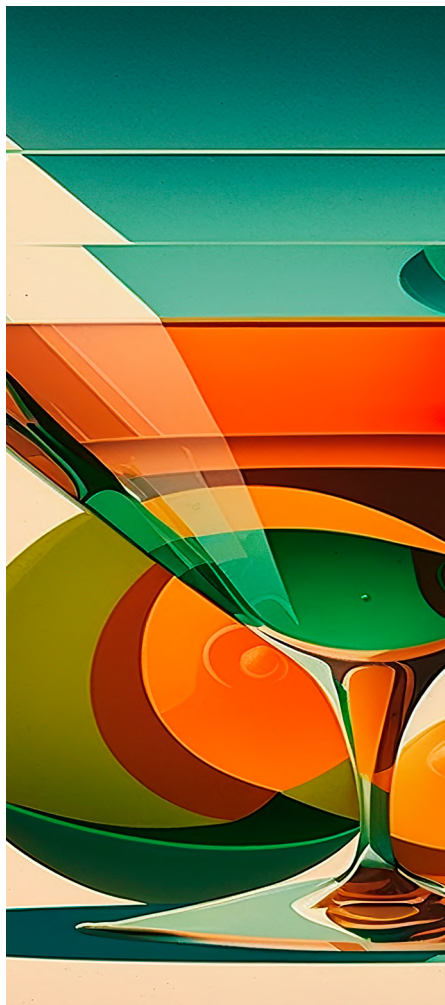
130ml 18%Vol

Variante de l'Expresso Martini avec de la vodka infusée au citron, un sirop maison à base de sauge, liqueur de café et un expresso. Rond et parfumé

**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



## **Truffle Martinez** 25.00

80ml 29%Vol

Petite création à base de gin à la truffe, Vermouth blanc floral Suisse, bitter translucide et Luxardo. Puissant mais floral.

## **Matcharita** 17.00

170ml 18,5%Vol

Téquila infusée au concombre, cointreau, solution acide et mousse maison de Matcha et et solution saline. Frais et herbacé.

## **Pumpkin Manhattan** 19.00

100ml 37%Vol

Classique retravaillé avec un bourbon Rye infusé au thé citrouille, liqueur de notre de Petit-Chêne de notre ami Yaya et un bitter Tabac. Le tout vieilli en fût 3 semaines et servi avec sa bulle pamplemousse.

## **Old Fashioned poire et Cognac** 20.00

70ml 27%Vol

Délicieux Old Fashioned de saison à base de liqueur de poire et Cognac avec notre bitter maison. Servi avec sa fumée.

## **Avec Parcimonie et Modération** 35.00

Double cocktail : 90ml 27%Vol et 90ml 30%Vol - Idéal en couple

Parcimonie : Vodka infusée au cumin, liqueur d'orange et mandarine, liqueur de chocolat et son bitter.

Modération : Calvados, liqueur de marashino, bitter orange et un soupçon de mescal

Servi sous cloche.

# 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.

 **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.

**SI VOUS NE TROUVEZ AUCUNE INSPARATION  
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

### **La Pressée 2021** 12,5%Vol

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

1 dl 5.00 70/75 cl 35.00

### **L'Incompris du Tressailler Domaine Nebout** 12,%Vol

2019, IGP Val de Loire Raisonnée  
100% Tressailler, 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

### **La Maîtresse** 13,5%Vol

2021, AOP BIO 100%  
Merlot, Cabernet Franc et malbec. France.

1 dl 7.00 70/75 cl 45.00

### **Syrah Les Hautes Ribaudes**

13,5%Vol

Vin de pays, 2021, 100% Syrah  
Domaine Faury

1 dl 8.00 70/75 cl 55.00

# LES BOUTEILLES

## BLANCS

### **Muscat sec Melissa Will**

100% Muscat 12,5%Vol

Domaine Zufferey,  
Valais. 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

### **Remus AOC Montlouis sur Loire** 12,5%Vol

100% Chenin

75 cl 55.00



**Rully 1er Cru**  
**La Pucelle AOP** 13%Vol

Domaine Jacqueson 2021 75 cl 75.00

**ROUGES**

**Rocoline** 13,5%Vol

Epeses 2019, Syrah-Gamaret  
vieilles 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, Dom. Henri Cruchon. 75 cl 65.00

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

Dom. Serreaux-Dessus, Vincent Chappuis,  
2019/20, Luins, Suisse. 75 cl 49.00

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

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

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

Paul et Marie Jacquesson,  
2021, 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

**Pagodes de Cos** 14%Vol

Saint Estephe, Bordeaux  
2014, France 75 cl 140.00

**Clementin de Pape**  
**Clément** 13%Vol

Bordeaux 2015  
France 75 cl 90.00

**Serre Nuove**  
**Dell'Ornellaia** 14%Vol

Italie 2018  
75 cl 90.00

# LES MAGNUMS 150 cl

## Bourgogne Hautes Côtes de Nuit 13%Vol

100 % Pinot Noir, 2019, France. 120.00

## L'Aurage Aoc Castillon 15%Vol

Merlot Cabernet Franc 2019  
Domaine MitJaville Bordeaux 120.00

# VIN MOUSSEUX SANS ALCOOL

## French Bloom Blanc

75 cl 60.00

## French Bloom Rosé

75 cl 65.00

# 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, Parcellaire, Millésime 2016

12%Vol 75 cl 160.00

Magnum 150 cl 320.00

## 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

# 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

## White IPA Brasserie Fennek

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

## Session IPA Brasserie Fennek

4,5%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

## Embuscade Nébuleuse (IPA)

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

## Cidre Naturel Wignac

4,5%Vol      35 cl 9.00

## Chopfab sans alcool

0,5%Vol      35 cl 5.00

## Moonshine Nébuleuse (Blanche)

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

## DiversioN Nébuleuse (Sans alcool)

0,0%Vol      2,5/3 dl 6.00      5 dl 9.50

# 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  
Hpnotiç 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 ( <i>Etats-Unis</i> )	4 cl	11.00		
Ketel One 40%Vol ( <i>Pays-Bas</i> )	4 cl	11.00		
3G Vodka 45%Vol ( <i>Suisse</i> )	4 cl	25.00		
Ciroc 40%Vol ( <i>France</i> )	4 cl	14.00	70 cl	160.00
Moskovskaya 38%Vol ( <i>Russie</i> )	4 cl	12.00		
Noble Beluga 40%Vol ( <i>Russie, Sibérie</i> )	4 cl	16.00	70 cl	190.00
Stolichnaya Elit 40%Vol ( <i>Russie</i> )	4 cl	17.00	70 cl	200.00
			175 cl	350.00
Chopin Potatoes 40%Vol ( <i>Pologne</i> )	4 cl	16.00		
Zubrowka Bison Grass 40%Vol ( <i>Pologne</i> )	4 cl	12.00		





# RHUM & CACHAÇA

Kingston 62 40%Vol ( <i>Jamaïque</i> )	4 cl	11.00	
Wray Nephew 63%Vol ( <i>Jamaïque</i> )	4 cl	12.00	
Myers's Rum 40%Vol ( <i>Jamaïque</i> )	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 ( <i>Jamaïque</i> )	4 cl	25.00	70 cl 270.00
Diplomatico 40%Vol ( <i>Venezuela</i> )	4 cl	14.00	70 cl 180.00
Matusalem 15 ans 40%Vol ( <i>République Dominicaine</i> )	4 cl	14.00	
Clairin Vaval 50,4%Vol ( <i>Haiti</i> )	4 cl	14.00	
Vaval 22 mois 50,2%Vol ( <i>Haiti</i> )	4 cl	18.00	
Mount Gay XO Réserve 43%Vo ( <i>La Barbade</i> )	4 cl	18.00	
Kraken Spiced Rum 40%Vol ( <i>Trinité &amp; Tobago</i> )	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 ( <i>Trinité &amp; Tobago</i> )	4 cl	25.00	
Zacapa Centenario 23 ans 40%Vol ( <i>Guatemala</i> )	4 cl	18.00	70 cl 220.00
Malteco 15 ans 41,5%Vol ( <i>Guatemala</i> )	4 cl	16.00	70 cl 200.00
Gosling Black Seal 40%Vol ( <i>Bermudes</i> )	4 cl	12.00	
British Navy Pusser's Rum 54,5%Vol ( <i>Iles Vierges</i> )	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 ( <i>Martinique</i> )	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	
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 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	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

<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 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.

## **Sardines** 18.00

Pain et beurre.

## **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.