

BIENVENUE AU LAUSANNE COCKTAIL CLUB

Menu automne/hiver 2025/26



*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!



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.



LÜYÜ spritz 14.00

150ml, 12%Vol

LÜYÜ Earl Grey, Campari, soda pamplemousse 3 Cents et Prosecco.



Morning Glory 14.00

160ml, 6,5%Vol — low ABV

Liqueur de Mandarine et de Clémentine, Kombucha Klover Gingembre et citron.
Un vrai petit déjeuner !



“ Quand il verse, il règne! ”

- Film, Cocktails -

LÜYÜ

KLOVER

SMART ORGANIC KOMBUCHA

TENDANCES TONICS



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 Sakurao 19.00

47%Vol

Ce gin d'origine Japonaise utilise neuf espèces de plantes dont des agrumes, du thé vert et du gingembre d'Hiroshima. C'est un gin aux saveurs de gingembre, agrumes et légèrement épicées.

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 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.

Gin Sirun 18.00

45%Vol

Ce gin supérieur Suisse aux parfums de fleur de Lotus, grenade, orange et datte. Gin rond et très parfumé. Servi avec concombre et orange.

Gin Sutton's Seedless 17.00

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 Mare 19.00

42,7%Vol

Gin Espagnol très connu aux parfums d'olives, thym, romarin et basilic. Exceptionnel selon nous, on vous le sert ici avec un soda 3 Cents à base de feuilles de figue.

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.

■ LavauxStatic 19.00

150ml 18%Vol

Un étrange mélange de vodka Ketel One infusé au concombre et sichuan, Chasselas Maison Blanche, Liqueur de Pandan et jus de citron. Un cocktail frais et raffiné. Idéal pour les amateurs de saveurs originales, et vive le Chasselas.

■ Madeleine 2.0 18.00

160ml 10%Vol

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

■ A1 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 shaker au sirop de basilic frais maison.

■ Don paloma 17.00

160ml 18%Vol

Le fameux Paloma travaillé ici avec la Don Julio Réposado, jus de citron vert, sirop d'agave et Soda pamplemousse 3 Cents. Givrage au sel d'Himalaya et piment d'Espelette.

■ Poros 18.00

110ml 15%Vol

Voyage sur l'île de Poros en Grèce, souvenir de vacances, Gin maison infusé à l'huile d'olive, Brandy Grec Metaxa, liqueur d'eau de tomate, Cordial maison d'origan, de thym et de romarin, on le complète d'un soda 3 Cents aux feuilles de figue. Un cocktail très original aux saveurs de vacances. Merci « Chibby », Allez Bisous!

■ 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.

LES CLASSIQUES REVISITÉS ET NÉO CLASSIQUES



■ Matcha Mule 17.00

160ml 11%Vol

Délicieux mélange de matcha et de gingembre, avec Saké et vin de prune et surtout la liqueur de Matcha LÛYÛ. Simple mais terriblement efficace.

■ HOOK Tai 17.00

120ml 25%Vol

Une revisite du Mai Tai avec du rhum Jamaïcain Wray Nephew, Appleton Estate Jamaïcain brun, Adriatico Amaretto roasted, Shrub Clément Orange, citron vert et sirop d'épices. Puissant et de saison.

■ Grass Négroni 18.00

100ml 37%Vol

Twist du Négroni aux saveurs de montagne et d'hiver. Izarra jaune, bitter Luxardo, Mescal infusé au Shizo vert et herbe de bison. Spray d'Élixir de Chartreuse. Attention très fort mais rond et subtil en bouche. Idéal pour les refroidissements.

■ Old French 20.00

150ml 13%Vol

Mojito retravaillé au Cognac Rémy Martin 1738, Verjus et Champagne Drappier. Spray d'Angostura bitters. Rafrâchissant. Idéal pour les amateurs de Champagne et de Cognac.

■ New Penicilline 20.00

130ml 19%Vol

Nous travaillons ici sur une clarification au lait à base de jus de gingembre, miel, Johnnie Walker Black Label, Ardbeg 5 ans. Floating au vin rouge Suisse Mondeuse du Domaine Maison Blanche. Recette entre le classique Pénicilline et New-York Sour.

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 ».



19 42
Don Julio



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



Vol, vol dans les Nuages

25.00

80ml 30%Vol

Cocktail original et prestigieux à base de Johnnie Walker Blue Label, 9di Dante Vermouth rosé, Bénédictine, liqueur de Vulnérable et bitter rhubarbe. Mousse comestible de violette et lavande. Puissant et aromatique.



La Boîte de Pandore

25.00

120ml 19%Vol

Espresso Martini au Cognac Courvoisier VSOP, sirop de pistache, bitter chocolat et Drambuie. Servi avec sa fumée de café épicée. Oserez-vous ouvrir la boîte ?



The beauty & the Beast

18.00

90ml 33%Vol

Servi sous cloche avec une fumée au parfum de café épicé. On vous propose ici une recette à base de Calvados, Drambuie, Vermouth 9 di Dante rouge et Smokehead single malt. Servi avec son petit morceau de gâteau épicé. Puissant et épicé.

“ Pour aller à la plage, il fallait passer devant un bar, je n'ai jamais vu la mer. ”

- Films, Cocktails -



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 Zéro

15.00

200ml

La version sans alcool mais tout aussi délicieux.



Virgin Pink Spritz

12.00

150ml

Bitter sans alcool, eau gazeuse et soda pamplemousse.



Sour Zéro

15.00

120ml

Choisissez votre Alcool Zéro et on fait le reste: Amaretto Adriatico zéro, Gin Zéro, Whisky ou Rhum. Santé ;O)



Madeleine 0.0

15.00

120ml

Adriatico Amaretto Zéro, liqueur d'orange Zéro et jus d'ananas.



Tampico 0.0

14.00

150ml

Bitter sans alcool, liqueur d'orange sans alcool, jus de citron et tonic.



Klover Club

15.00

150ml

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



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

Clos de Germany 12,5%Vol
Chasselas, Domaine de la Maison
Blanche, Mont-sur-Rolle, Suisse, 2024
1 dl 6.00 75 cl 40.00

Balade en Chenin 13%Vol
Chenin Blanc, Le Clos la Galerne, Loire,
France, 2023
1 dl 7.00 75 cl 45.00

La Croix de Bébian 12,5%Vol
Chardonnay, Prieuré de St-Jean de
Bébian. Pays D'Oc, France, 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

J'peux pas j'ai rosé 12,5%Vol
IGP Méditerranée, France, 2024
1 dl 6.00 70/75 cl 40.00

Teres 12,3%Vol
(Cinsault, Grenache, Tibourenc)
Château du Rouët, Provence,
France, 2024
1,5L (magnum) 65.00
3L (jéroboam) 110.00

ROUGES

L'Amant 13,5%Vol
Pinot noir. Domaine de La Louvière,
Pays D'Oc, France, 2023
1 dl 8.00 75 cl 50.00

Malbec 13,5%Vol
24 mois en Futs
Domaine de la Maison Blanche,
Mont-Sur-Rolle, Suisse, 2022
1 dl 9.00 75 cl 60.00

Pinot noir 13,5%Vol
12 mois de Foudre
Weingut Lampert, Mainfeld, Grisons,
Suisse, 2024
1 dl 10.00 70/75 cl 65.00

LES BOUTEILLES

BLANCS

Petite Arvine 14,5%Vol
Pierre-Antoine Crettenand,
2017, Valais, Suisse. 75 cl 63.00

**Rully 1^{er} Cru,
La Pucelle** 13%Vol
Domaine Paul et Marie
Jacqueson, 2022 75 cl 75.00

Tertre blanc 13%Vol
Sauvignon blanc, Chardonnay,
Gros Manseng, Viognier.
France 2024 75 cl 89.00

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

ROUGES

Lune Noire 13%Vol
Assemblage (Gamaret, Garanoir, Merlot)
Frères Dubois, 2023,
Cully, Suisse. 75 cl 51.00

Gigondas BIO 14,5%Vol
Assemblage (Grenache et Mourvèdre)
Domaine Montvac,
Rhône France, 2022 75 cl 65.00

Syrah Grand Cru 13%Vol
Pierre-Antoine Crettenand,
2020, Valais, Suisse. 75 cl 69.00

Haut du Tertre 13%Vol
Bordeaux, assemblage de
Cabernet Franc, Cabernet 75 cl 79.00
Sauvignon, Merlot et Petit-Verdot. France

Amarone 15%Vol
Farina, Amarone della
Valpolicella. Italie, 2021 75 cl 89.00

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

Malbec Lindaflor 14,9%Vol
Bodegas Monteviejo,
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 Gautreau
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

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

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

Ruinart Blanc de Blanc
13,5%Vol 75 cl 230.00

Dom Perignon
13,5%Vol 75 cl 420.00



BIÈRES PRESSIONS

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

Red Ale, Brasserie B2F
6%Vol 2,5/3 dl 6.00 5 dl 11.00

American Pale Ale, Brasserie B2F
5%Vol 2,5/3 dl 6.00 5 dl 11.00

BIÈRES EN BOUTEILLES

Speakeasy IPA
Nébuleuse
4%Vol 33 cl 9.00

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

L'embuscade, Nébuleuse IPA
6%Vol 33 cl 9.00

Cidre Naturel Wignac
4,5%Vol 33 cl 9.00

Moonshine Nébuleuse
(Blanche)
5%Vol 33 cl 9.00

Asahi
(bière Japonaise)
5%Vol 33 cl 9.00



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.

Assortiments 50.00

14 pièces

Dégustation de l'assortiment salé pour 2 personnes.

FOODS DE NOS ARTISANS

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 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 (la Rolls-Royce) 18.00

Pain et beurre.

Tous nos pains et produits de boulangerie proviennent de Suisse, sauf indication contraire.

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 (Vénézuëla)	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	
Buichladdich 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

Ginger Beer au verre	3 dl	3.50
Jus de pomme artisanal	3 dl	3.50
Eau citronnée <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 Fizzy Citron	33 cl	5.00
Henniez Bleu/Rouge	50 cl	5.00
Acqua Panna, 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 Pamplemousse	20 cl	7.00
Kombucha Klover Framboise - citron	33 cl	9.00
Kombucha Klover Grenade - lavande	33 cl	9.00



“ On oublie jamais
son premier cocktail,
seulement le lendemain. ”

- Le fabuleux destin
d'amelie 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.

DESIGN BY Butfirst,

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

