

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

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 prune et vanille 14.00

190ml 4%Vol — low ABV

Accompagné de son tonic Thomas Henry.

LCC Bellini 16.00

160ml 8%Vol

Un Bellini au Campari, à la pêche et avec la fraîcheur de la menthe, le tout complété au Prosecco.



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.

Summer Smash 16.00

175ml 19%Vol

Création avec Gin infusé au Piment de Jamaïque, sirop de basilic et pêche. Une boisson rafraîchissante et saisonnière.

Madeleine 2.0 18.00

160ml 10%Vol

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

Better than lemonade 16.00

140ml 16%Vol

Nous infusions ici de la cachaça aux feuilles de kéfir, avec du falernum, du sirop citronnelle et notre limonade O waste maison. Un délice incontournable.

Maïster Corn 19.00

70ml 32,8%Vol

Du whisky de seigle whistlepig, une pointe de Jagger, un sirop aux épices et de la liqueur de maïs. Epicé et surprenant, ce cocktail mérite son rim de maïs grillé et piment.

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.

Wandering bee 16.00

95ml 15%Vol

Création à base de gin au poivrons jaune, sirop de miel, apricot brandy, orange et citron. Une association surprenante qui réglera les plus sceptiques.

Good dill 19.00

150ml 16%Vol

Short drink à base de whisky fumé, Jaegermeister, jus de pomme et citron, blanc d'oeuf et un oléo Sacharum maison de fraise et aneth. Fumé et végétal.

COCKTAILS NÉOCLASSIQUES & REVISITÉS



Pickle me

16.00

95ml 28%Vol

Un dry martini revisité au sirop de miel et saumure de cornichon, servi avec un rim de sel noir et pickle. Une association surprenante.



Maï Tea Ki Tai

20.00

175ml 12%Vol

Orgeat maison, rhum au thé farandole, cointreau et falernum, allongé au soda ananas. Un Maï Tai frais et épicé.



Buffalo Sneeze

17.00

145ml 18%Vol

Un gin infusé à l'herbe de bison, de la liqueur de prune et vanille, citron et sucre, un Dash de bitter orange... Un gin Sour d'été doux et fruité.



Coco mule

15.00

135ml 9%Vol

Une délicieuse mule de saison au rhum jamaïcain et liqueur de coco. Exotique et rafraichissant.

Bye, By Jordane

19.00

75ml 32,8%Vol

Nous retravaillons ici un negroni blanc au gin Micltan, à la Suze et au Vermouth Del Professor classico.

Pimp my Julep

19.00

92,5ml 28%Vol

Un Mint julep à l'absinthe et au sirop de lavande, avec son traditionnel rye whisky. Un cocktail rafraichissant et corsé servi dans son traditionnel verre Julep.



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



Mille et une nuits 25.00

105ml 19%Vol

Rhum trois rivière infusé au thé vert iodé, herbe de bisons et liqueur de camomille, bitter Peychaud à gogo et une pointe d'anis. Puissant et herbal, servi avec une mousse de champagne et framboise.

Porto cumulus 18.00

100ml 12,7%Vol

Nous retravaillons ici un Espresso martini au porto, mélasse et amaretto. Fruité et léger, servi avec une fumée fruits rouges.

Elixir de vie 20.00

110ml 37,5%Vol

Un Martinez revisité avec de la liqueur de melon, rhum Wray nephew et de l'élixir de chartreuse. Herbal et corsé, il ravivera les moins vaillants.

Lost Garden 18.00

75ml 19%Vol

Création au mezcal, jus de betterave, baies roses et sirop épicé. Terreux et épicé, servi avec une fumée fruits rouges. On s'y perdra volontiers.

COCKTAILS SANS ALCOOL

 **Ginger & Passion** 12.00

200ml

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

 **French 0/0** 12.00

150ml

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

 **Virgin Dark and Stormy** 12.00

150ml

Rhum sans alcool, jus de lime et ginger beer.

 **Virgin Whisky sour** 12.00

100ml

Whisky sans alcool, jus de citron, sucre liquide

 **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.

 **Virgin Amaretto sour** 12.00

100ml

Amaretto sans alcool, jus de citron et sucre.

 **Virgin Pink Lady** 12.00

100ml

Gin sans alcool, acide citrique et sirop de grenadine.

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

Moscofilero 12%Vol

100% Moscofilero.
Domaine Skouras, Arcadie, Grèce.

1 dl 7.00 75 cl 44.00

La colombe 12,5%Vol

Féchy AOC la côte,
Cuvée traditionnelle,
Chasselas 2023, Suisse.

1 dl 6.00 75 cl 39.00

Le perdreau de l'année blanc 12,5%Vol

Vdf du Mas des Quernes, 2022
Sauvignon, Chenin, Grenache
gris et marsane, BIO, France.

1 dl 5.00 75 cl 30.00

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

Naoussa Boutari 13%Vol

100 % Xinomavro. Appellation
d'origine protégée Naoussa.
Grèce.

1 dl 7.00 75 cl 49.00

Le perdreau de l'année 13,5%Vol

Vdf du Mas des Quernes, pinot noir,
grenache et Marselan, BIO, 2023.

1 dl 6.00 75 cl 42.00

Polisson 13,1%Vol

Vin de pays, Divico, Gamaret, Pinot noir.
Domaine la Colombe, Suisse.

1 dl 7.00 70/75 cl 49.00

LES BOUTEILLES

BLANCS

Chardonnay La côte AOC 12%Vol

Suisse. 75 cl 51.00

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

Fixin 13%Vol

Chardonnay, vin de Bourgogne.
Domaine du vieux collège, 2017
France.

75 cl 95.00

**Rully 1^{er} Cru,
La Pucelle** 13%Vol

Domaine Paul et Marie
Jacqueson, 2021

75 cl 75.00

ROUGES**Lune Noire** 13%Vol

Assemblage (Gamaret, Garanoir, Merlot)

Frères Dubois, 2016,
Cully, Suisse.

75 cl 51.00

Gigondas BIO**Terre des Aînés** 14,4%Vol

Assemblage (Grenache et Mourvèdre)

Domaine Dimitrius, 2015,
Rhône, France.

75 cl 65.00

Syrah Grand Cru 13%Vol

Pierre-Antoine Crettenand,
2015, Valais, Suisse.

75 cl 69.00

Amarone 15,5%Vol

Armani Albino, 2015,
Valpolicella, Italie.

75 cl 89.00

Colombe noire 13,5%Vol

La Côte, Suisse.

75 cl 95.00

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

**Serre Nuove
Dell'Ornellaia** 14,5%Vol

2018, Italie.

75 cl 90.00

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 170.00

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

2016, Sylvie et Jean Gautreau
Haut-Medoc-AOC, France.

75 cl 65.00

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 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 195.00

Dom Perignon

13,5%Vol 75 cl 350.00

BIÈRES PRESSIONS

Boxer Old

special

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

Chopfab IPA

6%Vol 2,5/3 dl 6.00 5 dl 9.00

Boxer Pale Ale

5,2%Vol 2,5/3 dl 5.00 5 dl 8.00

Boxer Blanche

5%Vol 2,5/3 dl 6.00 5 dl 9.00

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

Chopfab sans alcool

0,5%Vol 35 cl 5.00

Corona

4,5%Vol 33 cl 7.00

Moonshine Nébuleuse

(Blanche)

5%Vol 33 cl 9.00

Embuscade Nébuleuse

(IPA)

6,5%Vol 33 cl 9.00

Diversión Nébuleuse

(Sans alcool)

0,0%Vol 33 cl 6.00

Stirling, Nébuleuse

(Sans gluten)

5,3%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

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.

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 Exceptionnel

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

Taylor's Porto Red Tawny 10 ans 20%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

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

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

Demandez nos tequilas supérieures;

Clase Azul

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 (Espagnol)	4 cl	16.00	70 cl	200.00
Plymouth Sloe Gin 26%Vol (Angleterre)	4 cl	10.00		
Gin La pive 43%Vol (Suisse)	4 cl	15.00		
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		
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		
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		
Belvedere 40%Vol (<i>Poland</i>)	4 cl	16.00	70 cl	190.00		
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				
Grey Goose 40%Vol (<i>France</i>)	4 cl	16.00	70 cl	190.00		



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 (<i>Jamaïque</i>)	4 cl	12.00	70 cl 160.00
Appleton 12 ans 43%Vol (<i>Jamaïque</i>)	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	
Mount Gay XO Réserve 43%Vol (<i>La Barbade</i>)	4 cl	18.00	
Kraken Spiced Rum 40%Vol (<i>Trinité & Tobago</i>)	4 cl	14.00	70 cl 180.00
Angostura 1919 8 ans 40%Vol (<i>Trinité & Tobago</i>)	4 cl	14.00	
Angostura n°1 16 ans 40%Vol (<i>Trinité & 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	
Trois Rivières 50%Vol (<i>Martinique</i>)	4 cl	12.00	
Clément Sélect Barrel 40%Vol (<i>Martinique</i>)	4 cl	14.00	
Clément Créole Schrubb 40%Vol (<i>Martinique</i>)	4 cl	12.00	
Cachaça 51,4%Vol (<i>Brésil</i>)	4 cl	10.00	
Santa Teresa 40%Vol (<i>Vénézuéla</i>)	4 cl	16.00	
Bacardi Reserva 8 40%Vol (<i>Puerto Rico</i>)	4 cl	14.00	
Pyrat XO 40%Vol (<i>Caraïbes</i>)	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 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
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	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	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	
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 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	50 cl 5.00
Acqua Panna, San Pellegrino	1 l 5.00
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
Three Cents Pink Pamplemousse / Ananas	20 cl 7.00



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.