

EAUX-DE-VIE, LIQUEURS

2 cl

Abricotine, Morand (43°)	6.50
Williamine, Morand (43°)	6.50
Mirabelle, Morand (43°)	9.-
Framboise, Morand (43°)	9.-
Lie-Marc du Valais (40°)	5.-
Marc Vieux Château (40°)	8.-
Pomme du Valais (40°)	4.-
Calvados, vieille réserve (40°)	6.-
Gentiane (45°)	8.-
Cointreau (40°)	8.-
Vodka, Smirnoff (40°)	8.-
Grappa, Fior di Vite (40°)	5.-
Rhum (37,5°)	6.-
Gin, Gordon (37,5°)	6.-
Kirsch, vieux suisse (40°)	5.-
Pruneau, vieux suisse (40°)	5.-
Vieille prune (41°)	8.-
Grand Marnier (40°)	9.-
Baileys (17°)	5.50
Amaretto (28°)	5.50
Cognac Bisquit (40°)	9.-
Eau de vie du Valais Abricool	
Poire à Botzi,	7.-

Carte des Vins



Carte de Crédit minimum Fr. 40.-

Boissons sans alcool

Minérale sans gaz ,gazeus.	50 cl	5.20
San Pellegrino	50 cl	5.20
Minérale mini-bulles	33 cl	4.50
Henniez « Gastronomie »	75 cl	7.50
Perrier	33 cl	5.50
Sprite	33 cl	4.50
Sinalco	33 cl	4.50
Orangina	33 cl	4.50
Rivella rouge, vert ou bleu	33 cl	4.50
Jus de pomme	33 cl	4.50
Coca-Cola	33 cl	4.50
Schweppes	18 cl	4.50
San Pellegrino bitter	10 cl	4.-
Grappillon rouge	20 cl	4.-
Jus Granini divers	20 cl	4.80
Jus pressé	10 cl	8.-
Minérales en litre	Limonade	
	Coca Cola	
	Thé froid	9.-

Apéritifs divers

Anisés	2 cl	4.-
Sherry,Porto	4 cl	5.-
Martini, Suze, Cynar, Campari	4 cl	5.-
Appenzeller, Bitter Diablerets	4 cl	5.-

LES VINS DE L'ASSOCIATION SUISSE DES VIGNERONS – ENCAVEURS

Domaine Le Luissalet, Bex *Willy Deladoey*

Gamay, « Vieilles Vignes »	75cl	38.-
	50cl	27.-
« Réserve noir » ass. fût de chêne Gamaret-Cabernet franc- Diolinoir et Pinot	75cl	46.-
Chardonnay	75cl	41.-
	50cl	28.-
Sauvignon Blanc	50cl	34.-

LES VINS DE L'ASSOCIATION SUISSE DES VIGNERONS – ENCAVEURS

CHOISIR LES VINS DES VIGNERONS ENCAVEURS, C'EST
METTRE UN VISAGE ET UN CŒUR DERRIÈRE CHAQUE
BOUTEILLE

La Baudelière, Aigle

Christine et Stéphanie Delarze-Baud

Aigle, « La Baudelière », Chasselas	70cl	38.-
	50cl	28.-
Merlot – Cabernet Sauvignon	75cl	55.-
« Doudou », vendanges tardives	37,5cl	56.-

Domaine Dillet, Yvorne

Eric Minod

Yvorne, Chasselas	70cl	42.-
	50cl	30.-
Yvorne « La Condémine », Pinot noir	70cl	45.-
	50cl	32.-

Bières

Feldschlösschen à la pression	2dl	3.70
	3dl	3.90
	5dl	5.80
Sans alcool	33 cl	4.50
Brune	33 cl	4.80
Heineken	33 cl	5.50

Whisky

	2cl	4cl
J&B, Ballantines, Bourbon (40°)	8.-	10.-
Whisky pur malt (43°)	10.-	15.-



LES VINS OUVERTS

Blancs	1dl	2dl	3dl	5d	1l
Aigle	4.-	8.-	12.-	20.-	40.-
Yvorne	4.-	8.-	12.-	20.-	40.-
Ollon	4.-	8.-	12.-	20.-	40
Blanc Cassis	4.50	9.-	13.50	22.50	45.-
Rouges					
Aigle	3.60	7.20	10.80	18.-	36.-
Ollon	3.60	7.20	10.80	18.-	36.-
Yvorne	4.-	8.-	12.-	20.-	40.-
Rosé du Valais	3.60	7.20	10.80	18.00	36.-
Côtes du Rhône	3.40	6.80	10.20	17.-	34.-

BOUTEILLES

Blancs	37,5cl	50cl	70cl
Ollon Grange Volet			41.-
Aigle « Les Murailles »	25.-		46.-
Aigle « Pinot Gris »		34.-	
Ollon Blanc de Noir		29.-	
<i>La Maison du Lézard</i>			
Aigle « Merveille des Roches »	21.-		36.-
<i>Les Celliers du Chablais</i>			
Yvorne « Chant des Resses »			39.-
<i>Ass. viticole d'Yvorne</i>			
Ollon « Pot des Ormonans »		20.-	
<i>Association</i>			
Chardonnay <i>Vinicole de Bex</i>			36.-
Fendant de Sierre	23.-		39.-
<i>Rouvinez AOC</i>			
Johannisberg			45.-
<i>Domaine Ravanay AOC</i>			
Dôle Blanche <i>Imesch</i>		18.-	
Humagne Blanche <i>St.Pierre de Clages</i>			42.-

BOUTEILLES

Rouges	37,5cl	50cl	75cl
« Feu d'Amour » <i>Ass. viticole d'Yverne</i>	22.-		43.-
Le Lézard rouge ass. <i>La Maison du Lézard</i>	150cl 99.-		49.-
Aigle « Le Souverain »	20.-		38.-
Milan Noir, pinot <i>Sté viticole de Bex</i>		26.-	38.-
Milan Noir Pot vaudois	140cl 74.-		
Garanoir Chablais AOC		29.-	
Ollon « Rubis Noir » ass. <i>Ass. viticole d'Ollon</i>		36.-	50.-
Humagne <i>Imesch</i>		33.-	49.-
Dôle Soleil de Sierre, <i>Imesch</i>			39.-
Syrah Soleil d'Or, <i>Imesch</i>		34.-	50.-
Pinot Noir de Salquenen « Crête de l'Enfer » <i>F.J.Mathier</i>			47.-

Rosés	37,5cl	50cl	75cl
Oeil de Perdrix « Chantemerle » <i>Maison Badoux</i>	22.-		40.-
Rosé du Valais, <i>Varone</i>		18.-	

Demandez notre selection au verre
Ask about our specials served by glass



BORDEAUX

	75cl
Château « Cambon La Pelouse» Cru Bourgeois supérieur Haut Médoc 2002	64.-
Haut Gravet Grand cru Saint-Emilion 2009	66.-
Charmail 2007 Cru Bourgeois supérieur Haut-Médoc	62.-

CHAMPAGNE

Mont Villers brut	88-
La flûte	14.-
Le kir royal	15.-

BOISSONS

Boissons chaudes

Café, thé, infusion	3.70
Lait chaud ou froid 3dl	2.80
Renversé	3.90
Thé rhum/cognac 4cl	9.-
Café Viennois	4.50
Capuccino	4.50
Grog au rhum 4cl	9.-
Irish Coffee	12.-
Vin chaud	6.50
Chocolat, Ovomaltine	4.-
Chocolat Viennois	4.50
Double espresso	5.50

Sportifs 2 dl 3 dl 5 dl

Eau-lim.	2.80	3.40	5.-
Coca			
Thé froid			

L'eau de la carafe ne vous est pas facturée, mais le service **3.-**

We do not charge you for the water, but for the service