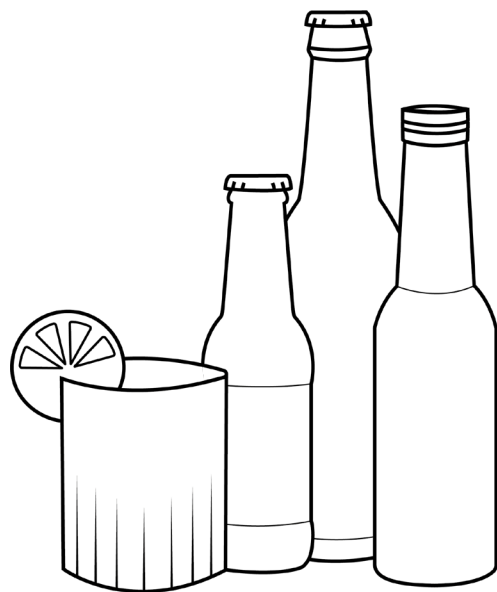
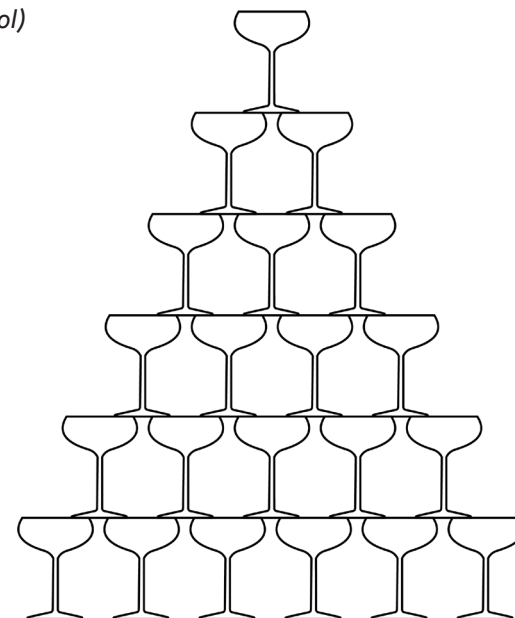


CARTE DES BOISSONS



SPRITZERS !

Lutry Spritz	14.0	+
<i>Limoncello de lutry, mousseux de la commune, menthe</i>		
Italicus Spritz	12.0	
<i>Italicus, prosecco, olive</i>		
Suze Spritz	12.0	
<i>Suze, prosecco, sirop de pêche</i>		
Rosato Spritz	12.0	
<i>Ramazzoti Rosato, gin Malfy Rosa, prosecco</i>		
Lillet Spritz	12.0	
<i>Lillet rosé, gin, prosecco, eau gazeuse</i>		
Aperol Spritz	12.0	
<i>Apérol, prosecco, eau gazeuse, orange</i>		
Le Spritz Sage	10.0	
<i>San bitter, eau gazeuse, orange (sans alcool)</i>		



Les prix sont en francs et incluent la TVA à 7,7%

SODAS & DESALTERANTS

Les Pétillantes - limonade artisanale bio				+
	Citron	33cl	6.0	
	Pamplemousse	33cl	6.0	
	Orange	33cl	6.0	
Thé froid artisanal		30cl	4.5	+
Moût Pétillant de Lutry		30cl	7.0	+
Sirop		30cl	3.5	
grenadine, menthe, pêche, fraise, cassis, citron				
Cola		33cl	5.5	
Cola Zéro		33cl	5.5	
Tonic Swiss Mountain		20cl	5.5	+
Schweppes Tonic		20cl	5.5	
Schweppes Lemon		20cl	5.5	
San Pellegrino Bitter		20cl	5.0	

EAUX

Henniez verte, gazeuse		50cl	5.5	+
		100cl	9.5	
Henniez bleue, plate		50cl	5.5	+
		100cl	9.5	
San Pellegrino		50cl	5.6	
Perrier		33cl	4.5	

Les prix sont en francs et incluent la TVA à 7,7%

COCKTAILS & GIN TO'

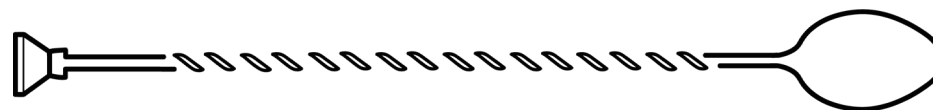
Cocktails

Mojito	14.0
<i>Rhum brun, jus de citron, sucre, eau gazeuse, menthe fraîche</i>	
Hugo	12.0
<i>Sirop de sureau, prosecco, eau gazeuse, menthe fraîche</i>	
Moscow Mule	14.0
<i>Vodka (ou avec du gin -> London Mule !), citron, ginger beer</i>	
Negroni	14.0
<i>Vermouth rouge, bitter, gin</i>	

Gin & Tonic

Beefeater	12.0	
Malfy Rosa	14.0	
Monkey 47	14.0	
Mamie Geneviève (Valais)	14.0	+
Gin du Vallon (Lausanne)	14.0	+

Les gins sont servis avec du Swiss Mountain Tonic



Les prix sont en francs et incluent la TVA à 7,7%

BOISSONS CHAUDES

Café	3.9
Expresso	3.9
Ristretto	3.9
Double expresso	5.5
Renversé	4.5
Cappuccino	5.0
Latte Macchiato	5.0
Café froid	4.0
Chocolat chaud	4.5
Chocolat froid	4.5
Ovomaltine	4.5
Café viennois	5.0
Chocolat viennois	5.0
Thé / infusion bio	4.5

JUS DE FRUITS

Jus de pomme artisanal	30cl	4.5
Opaline jus de fruits locaux, écologiques et solidaires		
Nectar d'abricots	25cl	7.0
Paires & verveine	25cl	7.0
Jus d'orange pressé	30cl	6.5
Granini (orange, pêche, tomate)	20cl	5.5

DIGESTIFS

Grappas et marcs

Issus de la distillation de vin ou de marc puis barriqué ou non.

Vieux Marc des Amis	Lutry – A. Chevalley	43°	2cl	6.0	+
Vieilles Lies	Lutry – A. Chevalley	43°	2cl	7.0	+
Grappa di Brunello Blanche	IT	42°	2cl	7.0	
Grappa Amarone Barrique	IT	41°	2cl	8.0	

Eaux de vie

Fermentation puis distillation de fruits ou de vin, de cidre, de poiré...

Distillerie Morand	Martigny				+
Abricotine		41°	2cl	7.0	
Williamine		41°	2cl	7.0	
Framboise		41°	2cl	7.0	
Mirabelle		41°	2cl	7.0	
Distillerie artisanale d'Aucrêt	Cully				+
Sureau		40°	2cl	8.0	
Prunes de damas		40°	2cl	8.0	
Coing		40°	2cl	8.0	
Gentiane		37.5°	2cl	8.0	
Kirsh		37.5°	2cl	8.0	
Vieille Prune Morin	FR	41°	2cl	8.0	
Calvados Morin	FR	41°	2cl	7.5	
Cognac VSOP Rémy Martin	FR	40°	2cl	8.5	
Cognac XO François Voyer	FR	40°	2cl	16.0	
Armagnac	FR	40°	2cl	8.0	

VINS AU VERRE

BLANC

			1dl
Lutry	Récolte de la Commune	Chasselas	5.2
Calamin	La Béguine	Chasselas	6.8
Villette	L'Anthropocène BIO	Chasselas	7.5
Dézaley	Clos des Moines	Chasselas vieilles vignes	9.0
Lavaux	Viognier	Viognier élevé en fûts de chêne	7.5
Valais	Pinot Grigio	Pinot Gris	6.80

ROUGE

Lutry	Pinot de la Commune	Pinot Noir	6.0
Lutry	43 Grand Rue	Garanoir	6.5
Villette	Or Rouge	Gamay	7.0

ROSE

Lutry	Oeil-de-Perdrix	Pinot Noir	6.0
Lutry	La Vie en Rose	Pinot Noir	5.4

LES BULLES

Lutry	Mousseux communal	Commune de Lutry	8.0
Italie	Prosecco	Moinet	8.0
France	Champagne Brut	Gosset	13.0

KIR

Kir au vin Blanc	6.0
Kir Princier, au prosecco	9.0
Kir Royal, au champagne	14.0

Les prix sont en francs et incluent la TVA à 7,7%

DIGESTIFS

Liqueurs

Macération de fruits, plantes, graines ou écorces dans de l'eaux-de-vie puis ajout de sucre.

Bouchello	Limoncello artisanal	Lutry	40°	4cl	9.0	+
Ingwerer	Liqueur de gingembre bio	Bern	24°	4cl	8.5	+
Italicus	Liqueur de Bergamote	IT	20°	4cl	8.5	
Disaronno		IT	28°	4cl	7.5	
Cointreau		FR	40°	4cl	8.0	
Grand Marnier		FR	40°	4cl	8.0	
Bailey's		IR	17°	4cl	7.0	

Whiskeys

Maltage, brassage, fermentation et distillation d'une ou plusieurs céréales (orge, malt, seigle, blé...) puis vieillissement en chais.

Oban 14 ans	40°	2cl	12.0
Glenfiddish 12ans	40°	2cl	9.5
Bruichladdich	50°	2cl	8.5

Les prix sont en francs et incluent la TVA à 7,7%

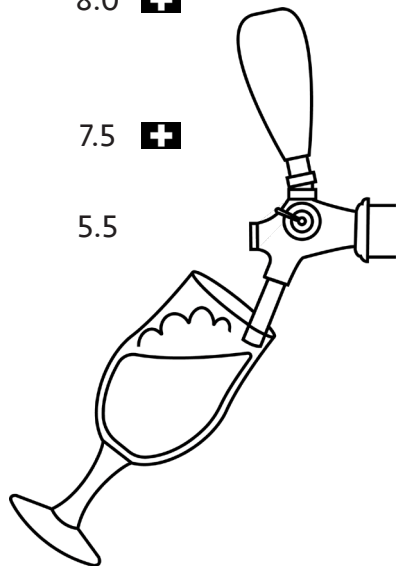
BIERES

PRESSION

Calanda Lager	4.8°	30cl	4.8
		50cl	8.0
Erdinger Blanche	5.3°	30cl	5.5
		50cl	9.0
Panachée		30cl	4.8
		50cl	8.0
Monaco		30cl	4.8
		50cl	8.0
Bière au Picon		30cl	5.5
		50cl	10.0

BOUTEILLES

Bières artisanales suisses		33cl	8.0	+
Demandez le programme !				
Cidre artisanal	5°	33cl	7.5	+
Calanda sans alcool	0°	33cl	5.5	



Les prix sont en francs et incluent la TVA à 7,7%

GLACES

La boule de glace	4.0
Sorbet arrosé	11.0
La boule de glace noyée dans un café	6.5

Sorbets

Mangue, passion, citron, abricot, orange, fraise, framboise

Glaces

Vanille, caramel salé, pistache, café, chocolat

A GRIGNOTER

Planchette de Charcuterie	19.0
Coupelle d'Olives	5.0
Pesto Rosso, rouille, olives & toasts	12.0
Rillettes de saumon et féra fumé aux baies roses et aneth	16.0

Les prix sont en francs et incluent la TVA à 7,7%

APERITIFS

Le Stim' Quiquina naturel	17°	4cl	7.0	+
1890 Lavaux Vermouth artisanal de Lutry				
Blanc	18°	4cl	7.0	+
Rouge	18°	4cl	7.0	+
Martini bianco	14.4°	4cl	6.0	
Martini rosso	14.4°	4cl	6.0	
Porto Blanc ou Rouge	20°	6cl	6.0	
Bitter des Diablerets	20°	4cl	6.0	+
Appenzeller	29°	4cl	7.0	+
Campari	28.5°	4cl	7.0	
Campari Orange			8.0	
Cynar	16.5°	4cl	6.0	
Fernet Branca	39°	4cl	7.0	
Ricard	45°	4cl	7.0	
Pastis artisanal suisse	45°	3cl	8.0	+
Absinthe artisanale La Rusée				
La Fée verte	55°	2cl	7.0	+
La Bleue	65°	2cl	7.0	+
Absinthe Kubler	53°	2cl	6.0	+
Suze	20°	4cl	6.0	