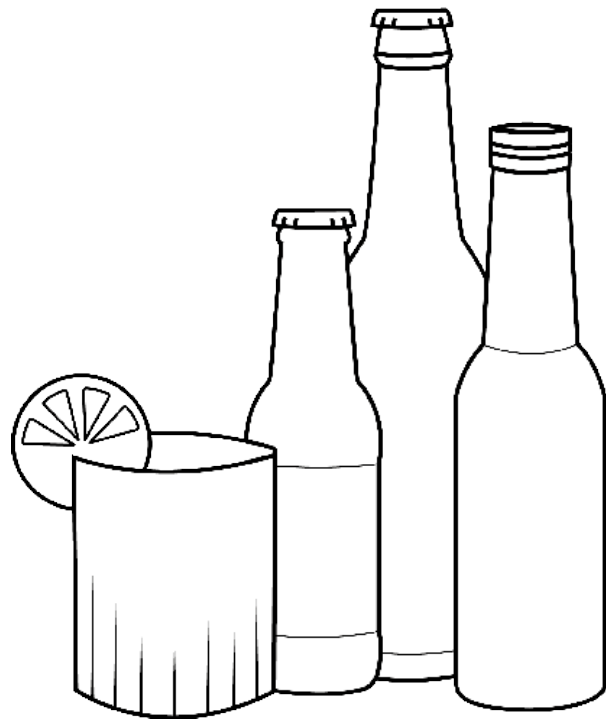
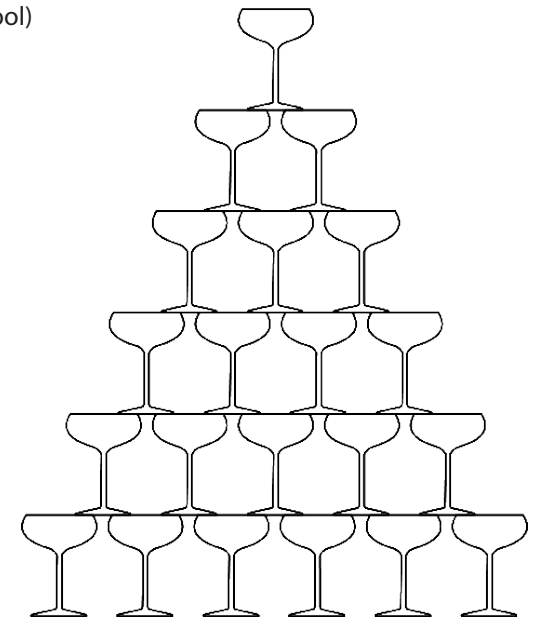


# CARTE DES BOISSONS



## SPRITZERS !

Lutritz le spritz de Lutry	14.0	+
Limoncello de Lutry, Chassel 'Ice, menthe		
Italicus Spritz	12.0	
Italicus, Chassel 'Ice, olive		
Suze Spritz	12.0	
Suze, Chassel 'Ice, sirop de pêche		
Rosato Spritz	12.0	
Ramazzoti Rosato, gin Malfy Rosa, Chassel 'Ice		
Lillet Spritz	12.0	
Lillet rosé, gin, Chassel 'Ice, eau gazeuse		
Aperol Spritz	14.0	
Apérol, Chassel'Ice, eau gazeuse, orange		
Le Spritz Sage	10.0	
San bitter, eau gazeuse, orange (sans alcool)		



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

# DESALTERANTS

Les Pétillantes - limonade artisanale bio 

Citron	33cl	6.0
Pamplemousse	33cl	6.0
Orange	33cl	6.0

Thé froid artisanal 30cl 4.5 

Sirop 30cl 3.5

grenadine, menthe, pêche, fraise, cassis, citron

Cola 33cl 5.5

Cola Zéro 33cl 5.5

Schweppes Tonic 20cl 5.5

Schweppes Lemon 20cl 5.5

San Pellegrino Bitter 20cl 5.0

# EAUX

Eau de Lutry filtré plate 50cl 4.5

100cl 8.5

Eau de Lutry filtrée gazeuse 50cl 4.5

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

# COCKTAILS

## Cocktails

Mojito 14.0

Rhum brun, jus de citron, sucre, eau gazeuse, menthe fraîche

Hugo 14.0

Sirop de sureau, Chassel 'Ice, eau gazeuse, menthe fraîche

Moscow Mule 14.0

Vodka (ou avec du gin -> London Mule !), citron, ginger beer

Negroni 14.0

Vermouth rouge, bitter, gin

## Gin & Tonic

Mamie Geneviève (Valais) 14.0 

Gin du Vallon (Lausanne) 14.0 

Les gins sont servis avec du Schweppes Tonic

## Les Virgins

Le Virgin Hugo 12.0

Citron vert, menthe, liqueur de sureau, eau pétillante

Le Virgin Mojito 12.0

Citron vert, sucre vert, eau pétillante, menthe fraîche

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	5.0
Chocolat chaud	4.5
Chocolat froid	4.5
Ovomaltine	4.5
Café viennois	5.0
Chocolat viennois	5.0
Thé / infusion bio	4.5
Thé aux épices (en hiver uniquement)	4.5
Vin chaud (en hiver uniquement)	6.5

# JUS DE FRUITS

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

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

# 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	

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	Chasselas de Lutry	Le vigneron du moment !	5.2
Calamin	La Béguine	Chasselas	6.8
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
Lutry	Merlot	Merlot	7.2
ROSE			
Lutry	Oeil-de-Perdrix	Pinot Noir	6.0
Vaud	Le Petit Versailles	Pinot noir	6.0
LES BULLES			
	Chassel'Ice	Pinot Noir	7.0
KIR			
	Kir au vin Blanc		6.0
	Kir Princier au Chassel'Ice		10.0

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.

Glenfiddish	12ans	40°	2cl	9.5
			4cl	18
Bruichladdich		50°	2cl	8.5
			4cl	15

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

# BIERES

## PRESSION

Valaisanne Lager	4.8°	25cl	4.5 
		50cl	8.0
Cardinal Blanche	4.8°	25cl	5.0 
		50cl	9.0
Valaisanne Pale Ale	5.2°	25cl	5.2 
		50cl	9.5
Bière panachée		25cl	4.6
		50cl	8.2
Monaco		25cl	4.6
		50cl	8.2
Bière au Picon		25cl	5.5
		50cl	10.0

## BOUTEILLES

BIERES ARTISANALES SUISSE		33cl	8.0	
Pépîte	Pale Ale 4.8% - Moelleuse, fruitée & amère	Dr. Gab's		Renens
Houleuse	Blanche 5% - Légère et fruitée	Dr. Gab's		Puidoux
Cidre artisanal	5°	33cl	7.5	
Cardinal sans alcool	0.0°	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	6.8

## Sorbets

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

## Glace

Vanille, caramel salé, pistache, café, chocolat

# A GRIGNOTER

Planchette de Charcuterie	19.0
Coupelle d'Olives	5.0
Artichonade	6.0
Poivronade	6.0
Houmus	6.0
(pain et toast en supplément)	3.0)

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	+
Rosé	18°	4cl	7.0	+
Rouge	18°	4cl	7.0	+
Lillet Rosé	17°	6cl	7.0	
Martini bianco	14.4°	4cl	6.0	
Martini rosso	14.4°	4cl	6.0	
Porto Blanc ou Rouge	20°	6cl	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	