



Bulles et cocktails

Des bulles

Pour se sentir plus léger!

Crémant de Bourgogne, Maison Tripoz <i>Chardonnay, Biodynamie</i>	75 cl	67.-
Champagne, Lacourte Godbillon <i>Pinot noir/Chardonnay, Biodynamie, 12,5%</i>	37,5 / 75 cl	66.- / 125.-
Petillant Naturel, Vignerons Bien Fêteurs Languedoc, OVNI, nature, 10,5%	75 cl	62.-
Prosecco	10 cl/75 cl.	7,50.-/40.-
Kir Royal au Prosecco	10 cl.	8.-

Cocktails

Shake, shake, shake!

Classic/Lemon/Violette Spritz	12.-	Last Brew	16.-
Caribbean/Moscow/London Mule	15.-	Le mariage du gin, de la chartreuse et du marasquin, savamment mélangé avec notre meilleure café extrait à froid	
Gramm's Martini	15.-	Warm me the hazelnuts	16.-
Gin, Martini blanc et fleur de sureau viennent sublimer notre cocktail à base de vin blanc nature.		C'est bien de noisettes dont on parle mais avec un bon whisky, un délicieux jus de pomme chaud et une pointe de cannelle	
Vevey by night	15.-	Espressotini	14.-
Cachaça, passion, vanille et citron vert vont vous éclairer comme un phare dans la nuit.		La force de la vodka et d'un espresso, alliés subtilement à la douceur d'une crème de cacao	

Sans alcool

Green	10.-
Matcha, jus citron vert, sirop de romarin, Ginger beer.	
Red.	11.-
Cranberries, jus de citron jaune, sirop agrumes ,soda.	



Bières, Apéritifs et Spiritueux

Apéritifs

Martini Blanc ou Rouge 4cl	15%	5.-
Pastis 4 cl	45%	6.-
Madère 10 ans 4 cl	18%	8.-
Kir 10 cl	13%	7.-
Suze 4cl	20%	6.-

Spiritueux/Digestifs

Gin Tanqueray, Ecosse 4cl	41%	12.-
Gin LA PIVE, Suisse 4cl	41%	14.-
Whisky Talisker, Écosse 4cl	45,8%	12.-
Whisky Nikka Yoichi, Japon 4cl	45%	16.-
Rhum agricole 3 Rivières, Martinique 4cl	50%	12.-
Rhum Diplomatico, Venezuela 4cl	40%	14.-
Tequila Espolon, Mexique 4cl	40%	12.-
Vodka, Suisse 4cl	41%	14.-

Supplément soft pour long drink + 2.- CHF

Bières/cidre

Pression de Gab's

	2,5 dl	5 dl
Swaff, 4,5 % blonde	4,50.-	8.-
Houleuse, 5% blanche	5,50.-	8,50.-
IPA du moment	5,90.-	8,90.-

Bouteilles 33 cl

Chameau, 7% ambrée	8.-
Pépité, 6% pale ale	7.-
Brew dog Punk IPA, 6%	7.-
Placebo, sans alcool, IPA	6.-
Cidre crafty, 5% doux	6.-



Vins

Rouges

Saint-Saphorin Grand cru, Domaine des Faverges <i>Syrah, Biodynamie, 2019, 13%</i>	75 cl	59.-
Valais, Arnaud Siegfried <i>Gamay, Nature, 2021, 13,5%</i>	75 cl	63.-
Grisons, Weine Liesch <i>Pinot noir, BIO, 2020, 12,5%</i>	75 cl	65.-
Vallée du Rhône, "Le gras c'est la vie!", Famille de Boel <i>Grenache/Carignan/Caladoc, Bio, 2021</i>	75 cl	45.-
Cahors "NuCöt", Domaine de Dauliac <i>Malbec, Biodynamie, 2020, 13,5%</i>	75 cl	39.-
Bordeaux, Cuvée origine , Graves de Viaud <i>Merlot/Cabernet, Biodynamie, 2016, 13,5%</i>	75 cl	54.-
Langhe Nebbiolo, Enrico Rivetto <i>Nebbiolo, Biodynamie, 2021, 14%</i>	75 cl	72.-
Languedoc, Vignerons Bien Fêteurs <i>Merlot, Nature, 2021, 13,5%</i>	75 cl	63.-
Blonay, Martial Neyroud, <i>Pinot noir, Grand cru, 2020</i>	75 cl	52.-

Des vins naturels, c'est quoi? Des vins sans sulfites, ni intrants ajoutés lors de la culture mais aussi et surtout, en cave!!

En cas d'allergies ou d'intolérances, merci de vous adresser au personnel de salle



Vins

Blancs/oranges/rosés

Villeneuve, Jordi Renard <i>Savagnin, Nature, 2021, 12,5%</i>	75cl	75.-
La Côte, Domaine de la Recorbe <i>Chasselas, BIO, 2021, 13%</i>	70cl	32.-
Alsace, Leon boesch <i>Riesling, Biodynamie, 2019, 13,5%</i>	75cl	46.-
Ollon, Noe Christinat <i>Chasselas, Nature, 2019, 13%</i>	75cl	69.-
Saint-Saphorin Grand cru, Domaine des Faverges <i>Chasselas, Biodynamie, 2021, 13%</i>	75cl	57.-
Pays Basque, Tantaka <i>Ondarrabi zuri, Biodynamie, 2019, 12,5%</i>	75cl	48.-
Languedoc, In Ganno, Domaine Sauta Roc, Orange <i>Muscat petits grains/Muscat d'Alexandrie, BIO, 2020, 13%</i>	75cl	52.-
Terrasses du Larzac, Mas combarèla, Grenache, carignan, chenin, <i>BIO, 2020, 13%</i>	75cl	48.-
Blonay, Martial Neyroud, Rosé Oeil-de-Perdrix, 2021	75cl	32.-

Des vins naturels, c'est quoi? Des vins sans sulfites, ni intrants ajoutés lors de la culture mais aussi et surtout, en cave!!

En cas d'allergies ou d'intolérances, merci de vous adresser au personnel de salle



Cafés

cafés de spécialité torréfiés par nos soins

Café, espresso, ristretto	3,80.-
Americano	3,80.-
Double espresso	5,50.-
Long black	5,50.-
Slow coffee V60 1 tasse/2 tasses	4,50.-/8.-
Café suspendu	3,80.-

Froids

Cold brew	5.-
Cold brew tonic	7.-
Latte frappé	5,50.-

Thés & infusions en vrac

4,50.-

Thé vert: sencha, menthe ou aux fleurs

Thé noir: bergamote ou masala chai

Infusions: verveine, maté ou ayurvédique

Chocolats chauds

au chocolat grand cru de chez Felchlin

Le classique	5.-
Aux épices chai	5,50.-
À la fève de tonka	5,50.-
Le viennois	6,50.-

supplément lait végétal +0,50.- lait avoine
ou lait de pois jaune

Latte

Cappuccino ou latte	5.-
Latte machiatto	5,50.-
Flat white	5,90.-
Chai latte (chaud ou froid)	5,50.-
Matcha latte (chaud ou froid)	5,50.-
Dirty chai ou matchal latte	6,90.-
Golden milk	5,90.-

C'est fait maison

Citronade 30 cl	4,50.-
Thé froid du moment 30 cl	4,50.-
Jus d'oranges pressées 20 cl	6.-
Jus de citron 10 cl	6.-
Jus du moment 40 cl	8.-

Softs

Vivi cola 33 cl	4,50.-
Limonades pétillantes (citron, orange ou pamplemousse)	4,50.-
Urban kombucha (gingembre ou hibiscus)	5.-
Ginger beer ou tonic 20 cl	4,5.-
Matcha tonic 30 cl	7.-
Jus de pomme de Martigny 25 cl	5.-
Maté Bio pétillant 33 cl	5.-
Sirop 20cl	2,50.-