



# Les Blancs ouverts

**Epesses 2018** 4.00

Chasselas - J-L. Blondel - Cully

**L'Arpège - Calamin Grand Cru 2019** 7.00

Chasselas - J-L. Blondel - Cully

**Ze Blanc 2018** 7.00

Chardonnay- viognier – Cellier du Chablais - Aigle

**Roussanne 2018** 8.00

Les Tonneliers – Maison Gillard – Aoc Valais

**Charmont 2018** 6.50

Chappuis- Chexbres Vaud

**Château Rouquette 2018** 7.50

Arvine en mer – Famille Boscardy – Narbonne

**Pacherenc du Vic Bihl 2017** 8.00

Petit Manseng & Gros Manseng – Pierre Laplace – Gers

# Les Rosés ouverts

**Ze Rosé 2019** 7.00

Plant robert, Marc Wunderli - Blonay

**Klin d'Oeil 2019** 6.50

Oeil de Perdrix - AOC Neuchâtel – Keller - Vaumarcus

# Les Rouges ouverts

<b>Ze Rouge 2018</b> Assemblages de cépages nobles - Marc Wunderli - Blonay	<b>7.00</b>
<b>Triade 2017</b> Gamaret, Garanoir, Diolinoir – Association Vinicole Corseaux	<b>7.00</b>
<b>Humagne Rouge 2018</b> Pierre Antoine Crettenand – Saillon - AOC Valais	<b>7.00</b>
<b>Aagne 2018</b> Pinot Noir Spätlese - Aagne Familie Gysel - AOC Schaffouse	<b>7.50</b>
<b>Bastide de la Verrerie 2015</b> Luberon vin biologique Grenache, syrah et carignan,	<b>6.50</b>
<b>Nita Priorat 2016</b> Carignan, Grenache, Cabernet Sauvignon, Syrah Meritxell Palleja	<b>7.00</b>
<b>Maury 2016</b> La Coume du Roy - Grenache noire – vin rouge liquoreux Côteau du Languedoc	<b>10.00</b>

**Les désirées**

## Les Blancs

**5 d'Epesses 2018** 20.00  
J-L. Blondel - Cully - 50 cl

**Pacherenc du Vic Bihl ( Liqueureux ) 2017** 40.00  
Petit Manseng, Gros Manseng, Arrufiac & Petit Courbu  
Domaine Laplace - 50 cl

## Les Rouges

**Cornalin 2018** 39.00  
Les empereurs, Valais, 50cl

**Biasca Premium 2017** 39.00  
Merlot  
Gialdi - Mendrisio - 50cl

**Les Palins – Les Clous 2018** 49.00  
Malbec - Merlot  
La Grillette – Domaine de Cressier - 50cl

**Maury (Vin doux naturel) 2016** 50.00  
Domaine La Coume du Roy  
Grenache noir Agnès de Volontat-Bachelet, 50 cl

**Champagne**

### **Ayala Brut Majeur**

Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier  
12% vol.

*La coupe 12 cl* 15.00

*La bouteille 75 cl* 90.00

### **Ayala Rosé Majeur**

Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay  
12% vol.

*La bouteille 75 cl* 110.00

### **Ayala Blanc de Blancs**

Chardonnay  
12% vol.

*La bouteille 75 cl* 120.00

### **Cuvée Perle d'Ayala**

Chardonnay, Pinot noir  
Brut millésimé  
12% vol.

*La bouteille 75 cl* 190.00

### **Kir royal avec Ayala brut**

*12 cl* 17.00

# Vins blancs



# Lavaux

**Charmont 2018** 42.00  
Chappuis – Chexbres - 75 cl

**L'Arpège 2019** 47.00  
Calamin – Grand Cru - J-L. Blondel – Cully - 75 cl

**Ze Blanc 2018** 49.00  
Chardonnay Viognier Cellier du Chablais Aigle - 75 cl

**Côtes des Abbayes 2002** 65.00  
Dézaley Grand Cru - J-L. Blondel – Cully - 75 cl

**Clos des Embleyres 2018** 65.00  
Dézaley Grand Cru – Raymond Chappuis – Chexbres – 75cl

**Chemin Fer 2015** 90.00  
Dézaley Grand Cru – Luc Massy – Epesses – 75cl

# La Côte

**Pinot Blanc 2018** 59.00  
Domaine de la Treille - Les frères Dutruy – Founex - 75 cl

# Valais

## **Petite arvine (37,5 cl) 2018**

Michel Boven - Cave Ardévaz - Chamoson -

**32.00**

## **Roussanne 2018**

Les Tonneliers – Maison Gillard – AOC Valais - 75 cl

**52.00**

## **Païen 2018**

Michel Boven – Cave Ardévaz – Chamoson - 75 cl

**60.00**

# Chablais

## **Chardonnay - Clos de la George 2017**

Grand Cru - Famille Rolaz Thorens - Yvorne – 75 cl

**70.00**

# France

## **Chateau Rouquette 2018**

Arvine sur Mer

Famille Boscary - Narbonne Plage 75 cl

**52.00**

## **Sancerre 2017**

La Chatellenie - Sauvignon

Domaine Joseph Mellot - Loire - 75 cl

**60.00**

## **Chablis 2018**

Nathalie & Gilles Chardonnay

Domaine Fèvre - Bourgogne - 75 cl

**68.00**

**Vins roses**

# Suisse

**Ze Rosé 2019** 47.00

Plant robert, Marc Wunderli, Blonay

*Au verre* 7.00

**Klin d'Oeil 2019** 42.00

Oeil de Perdrix

AOC Neuchâtel – Vins Keller – Vaumarcus - 75 cl

*Au verre* 6.50

# Vins rouges

# Lavaux

<b>Triade 2017</b>	<b>48.00</b>
Gamaret, Garanoir, Diolinoir Association vinicole de Corseaux – 75 cl	
<b>Ze Rouge 2018</b>	<b>49.00</b>
Assemblage de cépages nobles, Marc Wunderli, Blonay 75cl	
<b>Le vin du Bacouni 2019</b>	<b>66.00</b>
Mondeuse noire	
<b>Le Chant de la terre 2019</b>	<b>66.00</b>
Plant Robert Vincent & Henry Chollet - Villette - 75 cl	
<b>3G 2016</b>	<b>65.00</b>
Gamaret, Garanoir, Galotta - Terre de Lavaux - Lutry - 75 cl	
<b>Montreux Grand Cru 2017</b>	<b>69.00</b>
Merlot, Cabernets, Marc Wunderli - Blonay - 75 cl	
<b>L'Arziller 2018</b>	<b>69.00</b>
Merlot, J-D Porta - Villette - 70 cl	
<b>Cuvée Louis 2017</b>	<b>75.00</b>
Pinot, Syrah, Merlot Domaine Bovard – Cully - 70 cl	
<b>Cabertin, Dézaley Grd Cru 2016</b>	<b>75.00</b>
Raymond Chappuis, Chexbres, Lavaux, Vaud	
<b>Lettres de Noblesse 2017</b>	<b>80.00</b>
Malbec & Cabernet Franc - Saint-Saphorin Badoux - Aigle - 75 cl	

# Le Chablais

**Syrah - Clos de la George 2016** 80.00  
Grand Cru – Famille Rolaz Thorens, Yvorne – 75 cl

**Merlot - Clos de la George 2016** 90.00  
Grand Cru – Famille Rolaz Thorens, Yvorne – 75 cl

**Quatuor 2014** 90.00  
Grand Cru – Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah  
Domaine du Montet – Bex - 75 cl

# Grisons

**Pinot noir 2018** 75.00  
Mohr Niggli - 75 cl  
Mathias & Sina Gubler-Möhr – Maienfeld - 75 cl



# Le Valais

<b>Humagne Rouge 2018</b> Pierre Antoine Crettenand – Saillon - AOC Valais	<b>47.00</b>
<b>Cabernet franc 2017</b> Gilbert Devaye – Leytron – AOC - 75 cl	<b>60.00</b>
<b>Humagne rouge 2018</b> Michel Boven – Cave Ardévaz – Chamoson - 70 cl	<b>66.00</b>
<b>Diolinoir 2017</b> Robert Gilliard - Sion - 75 cl	<b>69.00</b>
<b>Clos du Château 2018</b> Cuvée rouge barrique Pinot noir vieilles vignes, Merlot & Syrah Charles Bonvin - Sion - 75 cl	<b>69.00</b>
<b>Lux Vina 2017</b> Cornalin- Rhone Saga – Chevaliers SA Salgesch- 75 cl	<b>90.00</b>
<b>Grain Noir 2014</b> Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet-Franc en Biodynamie Marie-Thérèse Chappaz – Domaine la Liaudisaz - Fully	<b>140.00</b>
<b>Clos de Tsampéhro 2015</b> Tsampéhro SA – Edition V – Flanthey - 75 cl	<b>150.00</b>

# Neuchâtel

**Les Palins | Les Clous 2018** 69.00

Malbec, Merlot - La Grillette domaine de Cressier - 75 cl

**Les Palins 2016** 90.00

100% Malbec, La Grillette domaine de Cressier - 75 cl

# Tessin

**Scintilla 2015** 64.00

Merlot

Azienda Mondo - Sementina - 75 cl

# Schaffouse

**Aagne 2018** 64.00

Pinot Noir Spätlese

Aane Familie Gysel - Hallau - 75 cl

# France

## Sud – Sud Ouest

**Château Bel Evêque 2017** 80.00

*Cuvée Cardinal*

Syrah & Mourvèdre Pierre Richard - Corbières - 75 cl

**Gueule de Loup 2017** 65.00

Syrah, Grenache

Benoît Viot - Chemin des rêves

Pic Saint Loup - Languedoc - 75 cl

## Vallée du Rhône

**Bastide de la Verrerie 2015** 45.00

Vin biologique, Luberon

Grenache, syrah et carignan 75 cl

**Secret Syrah 2017** 52.00

100% Vieilles Syrah - AOC Plan de Dieu

Damien Rozier - Domaine Rose Dieu - Travaillan - 75 cl

**Saint Joseph « L'Instinct » 2018** 67.00

100% Syrah

Domaine Jolivet- St Jean de Muzols - 75 cl

**Châteauneuf du Pape 2018** 100.00

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault

La Bastide St Dominique - Courthezon, Vaucluse - 75 cl

# Bourgogne

<b>Givry 1<sup>er</sup> Cru 2017</b>	<b>69.00</b>
Les Grands Prétans Pinot noir - Domaine Besson - 75 cl	
<b>Pommard 1<sup>er</sup> Cru 2016</b>	<b>100.00</b>
Les Argillières Pinot noir - Domaine Lejeune - Côte d'or - 75 cl	
<b>Nuits-Saint-Georges 2008</b>	<b>140.00</b>
1er Cru 2008 – Porets Saint-Georges Pinot noir – Domaine Chanson- Côte de Nuits - 75 cl	
<b>Clos de Vougeot</b>	<b>280.00</b>
Grand Cru 2010 Pinot noir - Domaine Confuron-Cotetidot - Côte d'or – 75 cl	
<b>Corton Bressandes</b>	<b>300.00</b>
Grand Cru 1993 Pinot noir – Domaine Tollot-Beaut & Fils - Côte de Beaune – 75 cl	

## **Bordeaux**

**Demoiselle de Sociando Mallet 2016** 65.00

Haut Médoc –  
Jean Gautreau -Cabernet Sauvignon, Merlot - 75 cl

**Château Cadet Soutard 2015** 75.00

Saint-Emilion Grand Cru -  
Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot – 75 cl

**Le Dragon de Quintus 2014** 99.00

Saint Emilion Grand Cru – Domaine Clarence Dillon  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc – 75 cl

**Clos du Marquis 2009** 150.00

Saint Julien - Medoc  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Petit Verdot– 75 cl

**Chateau Montrose 2006** 240.00

Saint-Estephe – 2ème grd cru classé  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc – 75 cl

**Le Clarence de Haut-Brion 2011** 250.00

Pessac Leognan – Domaine Clarence Dillon  
Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot – 75 cl

**Château Lynch Bages 2005** 300.00

Pauillac – 5ème cru classé  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Petit Verdot – 75 cl

**Chateau Palmer 2003** 420.00

Margaux – 3ème grd cru classé  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot – 75 cl

# Italie

**Solèr 2017** 59.00

Marzemino, Refosco, Carmenere,  
Merlot & Cabernet Sauvignon  
De Stefani - Veneto IGT - 75 cl

**Schioppettino 2015** 65.00

Venezia Giulia  
Corno di Rosazzo UD - 75 cl

**Barolo 2014** 120.00

Gio Domenico Negro  
Nebiolo - Serralunga d'alba - 75 cl

**Amarone della Valpolicella - Classico 2008** 190.00

Rondinella, Corvina  
Bertani - Grezzana - 75 cl

# Espagne

**Nita Priorat 2016** 49.00

Carignan, Grenache, Cabernet Sauvignon, Syrah  
Merixell Palleja

**Espectacle 2017** 160.00

Priorat- Grenache  
René Barbier- Montsant DO - 75 cl

# Les Magnums

## Suisse

**Petite Arvine 2019** 120.00  
Valais AOC -  
Ghislain Crittin 1.5L

**Merlot 2018** 120.00  
Valais AOC -  
Ghislain Crittin 1.5L

## France

**Château Cadet Soutard 2016** 140.00  
Saint-Emilion Grand Cru  
Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot - 1.5L

**M&G Rosé 2018** 90.00  
Maison Gutowski  
Côte de Provence- Var - Brignoles - 1.5L

## Italie

**Solèr 2014** 110.00  
Merlot & Cabernet Sauvignon  
De Stefani - Veneto IGT - 1.5L



**Ze Bar**

# Cocktailz

**Vevey Mule** 15.00

Vodka, citron vert, angostura, ginger ale

**Mint Julep** 15.00

Bourbon, sucre de canne, menthe, angostura

**Caïpirinha** 15.00

Sucre de canne, citron vert, cachaça

**Ze mojito** 15.00

Sucre de canne, citron vert, rhum blanc & brun, menthe, soda

**Mai fork** 15.00

Sucre de canne, citron vert, rhum brun, rhum blanc, triple sec, ananas, sirop d'orgeat

**Cosmopolitan** 15.00

Vodka, triple sec, cranberry, citron vert

**Bloody Mary** 15.00

Vodka, tomate, citron, assaisonnements

**Sex on ze Lake** 15.00

Vodka, liqueur de pêche, crème de cassis, cranberry juice, jus d'ananas

**Ti punch** 10.00

Sucre de canne, citron vert, rhum blanc

# A bullz'...

<b>Aperol spritz</b> Aperol, prosecco, eau gazeuse	12.00
<b>P-31 spritz</b> P-31, prosecco, eau gazeuse	12.00
<b>Blue'z spritz</b> Curacao bleu, prosecco, tonic	12.00
<b>Hugo</b> St-Germain, prosecco, eau gazeuse, menthe, citron vert	12.00
<b>Martini Royal</b> Martini blanc, prosecco, menthe, citron vert	12.00
<b>Ze Pimm's</b> Pimm's, ginger ale, menthe, citron jaune, orange, & concombre	12.00
<b>Mojito Royal</b> Sucre de canne, citron vert, rhum blanc & brun, menthe, champagne Ayala	20.00

# Apéritifs

## Pastis

45% vol. - 4 cl 6.80

## Martini blanc ou rouge

15% vol. - 4 cl 5.50

## Suze

20% vol. - 4 cl 6.00

## Pimm's

25% vol. - 4 cl 6.00

## Campari

23% vol. - 4 cl 6.00

## Cynar

16.5% vol. - 4 cl 6.00

## Porto

19,5% vol. - 4 cl 5.50

## Prosecco

11% vol. - *Coupe / bouteille* 8.00 | 42.00

## Champagne Ayala

12% vol. - *Coupe / bouteille* 15.00 | 90.00

## Kir cassis, framboises, mûres

12 cl 6.00

## Kir royal avec Ayala brut

12 cl 17.00

# Whisky

## Suède

BOX

Dàlvve Single Malt | 46% vol. - 4 cl 16.00

## Scotland

Kilchoman

Islay Single Malt 58.,1% vol. - 4 cl 16.00

Adelphi's

Single Malt Breath Of Speyside 11 yrs 58.1% vol. - 4 cl 19.00

## Japon

Nikka

Pure Malt Taketsuru | 43% vol. - 4 cl 14.00

Mars

Maltage "Cosmo" Blended Malt 43% vol. 4 cl 16.00

# Bourbon

Wild Turkey | 40.5% vol. - 4 cl 9.00

# Rhum

## *Barbade, Jamaïque & Trinidad*

### *Panama*

#### **3 Stars White Rum**

##### **Plantation**

41.2% vol. - 4 cl ( Notes sucre roux, banane & ananas )

**10.00**

#### **Original Dark Rum**

##### **Plantation**

40% vol. - 4 cl ( Notes prune, banane & vanille )

**10.00**

### *Ile Maurice*

#### **Rum Solera 5 Mit Etui**

##### **Gold of Mauritius**

40% vol. - 4 cl ( Notes café, cerise & coco )

**14.00**

### *Sainte Lucie*

#### **Rum Extra Old**

##### **Admiral Rodney**

40% vol. - 4 cl ( Notes fruits secs & bois de santal )

**16.00**

### *Martinique*

#### **Rhum Très Vieux Agricole XO Etui**

##### **J.M**

45% vol. - 4 cl ( Notes cannelle & vanille )

**18.00**

### *Panama*

#### **Ron Master Reserve 21 Years**

##### **Zafra**

40% vol. - 4 cl ( Notes cannelle, poivre & agrumes )

**20.00**

## *Origine République Dominicaine, Nicaragua &*

#### **Rum Alpiniste (Vielli en Suisse )**

##### **Banyuls**

58.8% vol. - 4 cl ( Notes fruits secs, noix & noisettes )

**27.00**

##### **Jurançon**

58.8% vol. - 4 cl ( Notes raisons secs, réglisse & épices )

**27.00**

#### **White Port**

58.8% vol. - 4 cl ( Notes fruits secs, bananes & dattes )

**27.00**

#### **Rare Blend**

42% vol. - 4 cl ( Notes d'herbes fraîches, agrumes & genévrier )

**18.00**

## *Ze Rhums Arrangés maison*

**Nos macérations de rhum agricole** 10.00  
40% vol. - 4 cl

## Mezcal & Tequila

**Vida Mezcal Blanco MEXICO** 9.00  
42% vol. - 4 cl

**Corralejo Blanco MEXICO** 9.00  
38% vol. - 4 cl

## Grappa

### *Distillerie Fratelli Brunello, Montegalda*

**Moscato** 9.00  
40% vol. - 4 cl

**Scura Riserva** 9.00  
Cabernet, Merlot, Barbera & Tai Rosso, 3 ans de barrique, millésimée &  
numérotée à la main  
43% vol. - 4 cl

**Moscato Fior d'arancio** 12.00  
Bouteille millésimée & numérotée à la main  
43% vol. - 4 cl

**Amarone** 16.00  
Bouteille millésimée & numérotée à la main  
40% vol. - 4 cl

**Di Oro 1840** 16.00  
43% vol. - 4 cl

# Eaux de vie aux herbes

**Chartreuse** 10.00

55% vol. - 4 cl

**Genepy** 10.00

41% vol. - 4 cl

**Absynthe** 10.00

53% vol. - 4 cl

# Cognac / Armagnac

**Cognac Rare Fine Champagne VSOP** 16.00

40% vol. - 4 cl

**Cognac Vieille Fine Champagne XO** 30.00

40% vol. - 4 cl

**Bas Armagnac Les Grands Assemblages** 18.00

12 ANS 43% vol. - 4 cl

**Bas Armagnac Domaine de Salie 96** 25.00

47.8% vol. - 4 cl



# Autres digestifs...

<b>Fernet Branca</b> 40% vol. - 4 cl	7.00
<b>Amaretto Lazzaroni</b> 24% vol. - 4 cl	7.00
<b>Frangelico</b> 20% vol. - 4 cl	7.00
<b>Limoncello, Get 27</b> 25% vol. 21% vol. - 4 cl	7.00
<b>Abricot, Poire William, Framboise, Mirabelle, Coing</b> 43% vol. - 4 cl	8.00
<b>Bailey's</b> 17% vol. - 4 cl	8.00
<b>Vieille prune</b> 40% vol. - 4 cl	8.00
<b>Cointreau, Grand Marnier</b> 40% vol. - 4 cl	9.00

## Gin (+ Fever tree 5.chf)

**Ki No Bi** KIOTO JAPAN 14.00  
45.7% vol - 4 cl ( Botaniques locales, poivre de sansho & thé )

**Citadelle Reserve** FRANCE 12.00  
44% vol - 4 cl ( Notes florale & anis étoilé )

**Saffron Gin** FRANCE 12.00  
40%vol. - 4 cl ( Notes de safran, fenouil & agrumes )

**Williams GB Extra Dry Gin** ANGLETERRE 12.00  
40% vol. - 4 cl ( Notes cannelle & muscade )

**Brockmans Intensely smooth** ANGLETERRE 12.00  
40% vol. - 4 cl ( Notes baies noires & coriandre )

**Brooklyn Gin** USA 12.00  
40%vol. - 4 cl ( Notes florale & agrumes )

**Gin du Vallon Lausanne** Suisse 14.00  
40%vol. - 4 cl ( Notes florale )

## Vodka

**Partisan** 9.00  
40% vol. - 4 cl

**Blackwoods Premium Vodka** 12.00  
40% vol. - 4 cl

# Bières

## **Warsteiner lager 4.8%**

25 cl

**4.70**

50 cl

**8.00**

## **Andechs weissbier 5,5%**

30 cl

**5.20**

50 cl

**9.00**

## **Docteur Gab's, bière artisanale**

Pépité 5% (blonde), Chameau 7% (ambrée)

Ténébreuse 6% (noire)

33 cl

**7.50**

# Cidre

## **La Chouette**

**6.00**

Cidre de Normandie

4.5% vol. - 33 cl

# Minérales

## **Coca-cola, zero**

33 cl 4.70

## **Fanta**

33 cl 4.70

## **Rivella rouge, bleu**

33 cl 4.80

## **Red bull**

25 cl 8.00

## **Sanbitter rouge**

20 cl 4.80

## **Fever Tree Tonic Water**

20 cl 5.00

## **Sirop**

30 cl 2.00

*Gratuit pour les enfants...*

# Jus de fruits

## **Jus de fruits & nectar**

Orange, tomate, ananas, cranberry & pêche

20 cl 4.40

## **Nectars Granini**

Abricot du Valais, Poire Williams

20 cl 4.60

## **Jus de fruit frais**

20 cl 6.00

## **Jus de citron pressé**

4.00

## **Jus de pomme Ramseier**

30 cl 5.20

# Boissons maisons

## **Citronnade** ( seulement l'été )

30 cl 5.00

## **Thé froid** ( seulement l'été )

30 cl 4.20

# Eaux

## **Henniez verte, bleue**

33 cl 4.00

50 cl 4.80

75 cl 7.00

## **San pellegrino**

50 cl 4.80

## **Acqua panna**

50 cl 4.80

# Minérales au verre

## **Coca-cola**

20 cl	3.00
30 cl	3.70
50 cl	5.70

## **Ice tea citron ou pêche**

20 cl	3.00
30 cl	3.70
50 cl	5.70

## **Limonade & eau gazeuse**

20 cl	2.80
30 cl	3.40
50 cl	4.60

## **Schweppes tonic**

20 cl	3.00
30 cl	4.00

## Café

Café, espresso	4.00
Renversé	4.90
Capuccino	5.00
Macchiato, double espresso	5.20
Café froid	4.70
Café froid latté	5.00
Noisette	4.20
Supplément décafeiné	0.10

## Thés & infusions

*Sélection de thés en vrac*

À la tasse 30 cl	4.20
------------------	------

## Lait & chocolat

Chocolat chaud ou froid 30 cl	4.60
Lait chaud ou froid 30 cl	3.60
<i>Supplément chantilly</i>	1.50