

# Ze carte des boissons

## Café

<b>Café, espresso</b>	4.20
<b>Renversé</b>	5.20
<b>Capuccino</b>	5.40
<b>Macchiato/double espresso</b>	5.40
<b>Café froid</b>	4.90
<b>Café froid latté</b>	5.20
<b>Supplément décafeiné</b>	0.20

## Thés & infusions

<b>Sélection de thés en vrac</b>	
À la tasse 30 cl	4.50

## Lait & chocolat

<b>Chocolat chaud ou froid 30 cl</b>	5.20
<b>Lait chaud ou froid 30 cl</b>	3.80
<b>Supplément chantilly</b>	1.70

## Minérales au verre

<b>Coca-cola, Nestea citron ou pêche</b>	
20 cl / 30 cl / 50 cl	3.00 / 3.70 / 5.70
<b>Limonade/eau gazeuse</b>	
20 cl / 30 cl / 50 cl	2.80 / 3.40 / 4.60
<b>Schweppes tonic</b>	
20 cl / 30 cl	3.00 / 4.00

## Jus de fruits

<b>Orange/tomate/ ananas/cranberry/pêche.20 cl</b>	4.40
<b>Nectars Granini</b>	
Abricot du Valais/Poire Williams	
20 cl	4.60
<b>Jus d'orange frais 20 cl</b>	6.00
<b>Jus de citron pressé</b>	4.00

**2**fork  
on the water

## Bières

### **Warsteiner lager Allemande 4.8%**

25 cl 4.70

50 cl 8.00

### **Wittekop weissbier Belge, 5 %**

25 cl 5.20

50 cl 9.00

**Bières & boissons alcoolisées bouteilles 33cl 9.00**

**La Baramine 8.8 %, Bière stout - Brasserie La Mine CH**

**Embuscade 6.7 % IPA, Nebuleuse CH**

**Pillows session wheat blonde 4 %, White Frontier CH**

**Red Ale , ambrée, 5.8 %, Brausyndikat CH**

**Mullet Tea Lemon 4.2 % Thé froid alcoolisé The Mullet Company CH**

**La Chouette 8.50**

Cidre de Normandie

7% vol. - 33 cl

## Minérales

### **Coca-cola/zero**

33 cl 5.00

**Vivi citron & gingembre Bio/Vivi soda pomme Bio / Vivi orange Bio / Aquavitis jus de raisin**

33 cl 6.00

### **Rivella rouge/bleu**

33 cl 5.00

### **Sanbitter rouge**

20 cl 5.00

### **Fever Tree Tonic Water**

20 cl 5.00

### **Sirop**

2 cl 3.00

### **Thé froid maison Siroscope**

30 cl 4.20

### **Henniez verte/bleue**

33 cl / 50 cl / 75 cl 4.00 / 5.00 / 7.00

### **San pellegrino/Acqua panna**

50 cl 5.00

**N**fork  
on the water

## Cocktailz

<b>Vevey Mule</b>	15.00
Vodka, citron vert, angostura, ginger ale	
<b>Ze Pépite Smach !</b>	15.00
Gin infusé au romarin, Vermouth Extra Dry, sirop sureau, citron vert	
<b>Mint Julep</b>	15.00
Bourbon, sucre de canne, menthe, angostura	
<b>Caïpirinha</b>	15.00
Sucre de canne, citron vert, cachaça	
<b>Ze mojito (Royale +5.-)</b>	15.00
Sucre de canne, citron vert, rhum blanc & brun, menthe, soda	
<b>Mai fork</b>	15.00
Sucre de canne, citron vert, rhum brun, rhum blanc, triple sec, ananas, sirop d'orgeat	
<b>Cosmopolitan</b>	15.00
<i>Vodka, triple sec, cranberry, citron vert</i>	
<b>Bloody Mary</b>	15.00
Vodka, tomate, citron, assaisonnements	
<b>Sex on ze Lake</b>	15.00
Vodka, liqueur de pêche, crème cassis, cranberry & jus d'ananas	
<b>Ti punch</b>	10.00
Sucre de canne, citron vert, rhum blanc	
<b>Ze Frouzen</b>	15.00
Citron vert, basilic ou menthe ( selon les saisons ) ananas & gin	

## A bullz'...

<b>Aperol spritz</b>	12.00
Aperol, prosecco, eau gazeuse	
<b>Hugo</b>	12.00
Sureau, prosecco, eau gazeuse, menthe, citron vert	
<b>Ze Ginger Tiff</b>	15.00
Gingerol, sirop citronnelle, prosecco, eau gazeuse	
<b>Martini Royal</b>	12.00
Martini blanc, prosecco, menthe, citron vert	

**z**fork  
on the water

<b>Virgin Hugo</b>	10.00
Sirop sureau, menthe, citron vert & eau gazeuse	
<b>Virgin Spritz</b>	10.00
Bitter rouge, schweppes, tranche orange & eau gazeuse	
<b>Virgin Frouzen</b>	10.00
Ananas, citron vert, basilic ou menthe selon saison	
<b>Virgin Colada</b> * <u>Mai à octobre / May to October</u>	14.00
Glace coco, jus ananas & citron vert	

### Apéritif

<b>Pastis</b>	6.80
45% vol. - 4 cl	
<b>Martini blanc ou rouge</b>	6.00
15% vol. - 4 cl	
<b>Suze / Campari / Cynar</b>	6.00
20% vol / 23% vol / 16.5% vol. 4 cl	
<b>Pimm's</b>	6.00
25% vol. - 4 cl	
<b>Porto</b>	6.50
19,5% vol. - 4 cl	
<b>Kir cassis, framboises, mûres</b>	7.50
12 cl	
<b>Prosecco</b>	8.00
11% vol. - Coupe	
<i>bouteille 75cl</i>	42.00

### Vodka

<b>Brewdog 7 Days</b>	9.00
40% vol. - 4 cl	
<b>Vodka Belvedere</b>	14.00
40% vol. - 4 cl Polmos Zyrardow — Pologne	

### Mezcal & Tequila

<b>Montelobos Mezcal Artesanal Espadin</b>	18.00
<b>Oaxaca MEXICO</b>	
43.2% vol. - 4 cl	
<b>Tequila Don Ramon Silver MEXICO</b>	14.00
40% vol. - 4 cl	

**2**fork  
on the water

## Rhum

### **Rum Alpiniste** (*Vieillis en fûts dans la Jungfrau en Suisse*)

*Origine République Dominicaine, Nicaragua & Panama*

**White Port** 27.00

58.8% vol. - 4 cl

Notes raisins secs, réglisse & épices

Extra aroma Grand Amber Rum ILE MAURICE

**The Arcane** 14.00

Notes fruits tropicaux, vanille & chêne

40% vol. - 4 cl

Caribbean Rum GRENADÉ

**Trois rivières** 12.00

50 % vol. - 4 cl

Appellation d'origine contrôlée, rhum dense, puissant et notes minérales

Rhum Agricole Extra Vieux X.O Grande réserve

**H.S.E** 18.00

40% vol. - 4 cl

Arômes de canne, belle maturité, notes de citron & clémentine

Rare proof small batch distilled 17 Years PANAMA

**Malecon** 24.00

51.20% vol. - 4 cl

Stockée dans des fûts de chêne pendant 17 ans, notes d'amande, banane & fruits exotiques

### ***Ze Rhums Arrangés maison***

Nos macérations de rhum agricole de Sainte Lucie 10.00

40% vol. - 4 cl

## Eaux de vie aux herbes & liqueurs

**Chartreuse verte / jaune** 14.00

55% vol. - 4 cl

**Genepy** 9.00

41% vol. - 4 cl

**Absynthe** 10.00

53% vol. - 4 cl

**Frigolet Elixir du Père Gaucher liqueur Monastique** 16.00

40% vol. - 4 cl

**2** **fork** }  
on the water ///

Gin ( Fever tree tonic +5.chf )

<b>Gin Brewdog</b> - ECOSSE	9.00
40% vol – 4 cl	
Notes de genièvre & florale	
<b>Mont Blanc Gin Genièvre Intense</b> - FRANCE	15.00
41%vol. - 4 cl	
Soyeux & aromatique, réduction alcoolique par ajouts d'eau de source du Mont Blanc	
<b>Waterloo Sloe Gin</b> - ANGLETERRE	16.00
40% vol. - 4 cl	
Notes de vanille & cacao	
<b>Collective Arts Rhubarb Hibiscus Gin</b> - CANADA	12.00
43.50 %vol. - 4 cl	
Notes gingembre & agrumes	
<b>Gin du Vallon</b> - Lausanne SUISSE	14.00
40%vol. - 4 cl	
Notes florale	
<b>Roku Suntory Gin</b> - JAPON	12.00
40%vol. - 4 cl	
Notes de yuzu & fleur de cerisiers	
<b>KB.42</b> - GRECE	14.00
Organic dry gin - 42% vol – 4 cl	
Notes de basilic, citron ert, cardamome, camomille, romarin & coriandre	

## Whisky

### Scotland

**Balvenie Double Wood 12 ans** 15.00

40% vol. - 4 cl

12 ans en fûts de chêne américain, notes de sherry et de cannelle

### Belgique

**Blue Evolution Single Malt Belgian Owl Whisky** 18.00

46% vol - 4 cl

Notes de poire, de raisin blanc et de poivre doux

### France

**Dock 1 Single Malt Moon Harbour** 15.00

45,8% vol. - 4 cl

100% Bordelais, 3 ans en fûts de Sauternais, notes de mirabelle, caramel & cannelle

### U.S.A

**Wild Turkey Straight Bourbon** 10.00

50.5% vol. - 4 cl

Notes de vanille et caramel

### Japan

**Kaiyo Japanese Pure Malt Whisky Mizunara Oak** 24.00

43% vol. - 4 cl

Pure malt japonais de qualité supérieure, notes de orange & citronnelle

## Cognac / Armagnac

**Cognac VSOP Grand Champagne** 15.00

40% vol. - 4 cl

1er cru de Cognac François Voyer

**Cognac Napoleon** 20.00

Cognac Grande Champagne

40% vol. - 4 cl

**Armagnac – Castaredes VS** 18.00

40% vol. - 4 cl

**Bas Armagnac - Domaine de Salie 96** 25.00

47.8% vol. - 4 cl

**2** **fork** }  
on the water ///

<b>Fernet Branca</b>	9.00
40% vol. - 4 cl	
<b>Amaretto</b>	9.00
24% vol. - 4 cl	
<b>Frangelico</b>	9.00
20% vol. - 4 cl	
<b>Limoncello, Get 27</b>	9.00
25% vol. 21% vol. - 4 cl	
<b>Abricot, Poire William, Framboise, Mirabelle, Coing</b>	9.00
43% vol. - 4 cl	
<b>Bailey's</b>	9.00
17% vol. - 4 cl	
<b>Vieille poire, prune, abricot, framboise</b>	12.00
40% vol. - 4 cl	
<b>Cointreau, Grand Marnier</b>	10.00
40% vol. - 4 cl	
<b>Calvados 8 ans Roger Groult Pays d'Auge</b>	18.00
41% vol. - 4 cl	

### Grappa

<b>Barolo Romano Levi</b>	18.00
42% vol. - 4 cl	
<b>Camomilla Romano Levi</b>	7.00
42% vol. - 4 cl	
<i>Distillerie Fratelli Brunello, Montegalda - Venetie Plus vieille distillerie artisanale d'Italie!</i>	
<b>Moscato</b>	9.00
40% vol. - 4 cl	
<b>Di Oro 1840</b>	18.00
43% vol. - 4 cl	
<b>Scura Riserva</b>	9.00
Cabernet, Merlot, Barbera & Tai Rosso, 3 ans de barrique, millésimée & numérotée à la main	
43% vol. - 4 cl	
<b>Moscato Fior d'arancio</b>	12.00
Bouteille millésimée & numérotée à la main	
43% vol. - 4 cl	
<b>Amarone</b>	16.00
Bouteille millésimée & numérotée à la main	
40% vol. - 4 cl	

**2**fork  
on the water



# Ze coupes glacées !\*

\* *Mai à octobre / May to October*

## Ze Felix-gato

8.-

Glace vanille & expresso

*Vanilla ice cream & expresso*

## La Clarinette (coupe enfant)

9.-

2 boules au choix, dragées chocolat & chantilly

*2 scoops of your choice, chocolate dragees & whipped cream*

## Le Sebuccino

14.-

1 boule Café, caramel, noisette, chantilly, éclats de noisettes  
& sauce café

*1 scoop Coffee, caramel, hazelnut, whipped cream, hazelnut chips  
& coffee sauce*

## Le Gourmand Nico

14.-

2 boules chocolat, 1 boule vanille, chantilly & sauce chocolat

*2 chocolate scoops, 1 vanilla scoop, whipped cream & chocolate sauce*

## La Pépito

14.-

1 boule mangue, noix de coco, passion, coulis mangue & coco râpé

*1 scoop of mango, coconut, passion fruit, mango coulis & grated coconut*

## Ze Nono Berry

14.-

1 boule fraise, framboise, double crème, chantilly, guimauve  
& coulis fruits rouges

*1 scoop strawberry, raspberry, double cream, whipped cream,  
marshmallow & red fruit coulis*

## La Striker

19.-

1 boule melon, citron-menthe & gin du Vallon (4cl)

*1 scoop melon, mint-lime & gin du Vallon (4cl)*

**2**fork  
on the water

# Ze carte des glaces !\*

\* Mai à octobre / May to October

## Les sorbets :

### Sherbet :

-Abricot

Apricot

-Exotique ( mangue & passion )

Mango

-Citron vert & menthe

Lime & mint

-Framboise

Raspberry

-Melon

Melon

## Les glaces :

### Ice cream :

-Vanille

Vanilla

-Café

Coffee

-Meringue

Meringue

-Chocolat

Chocolate

-Caramel beurre salé

Salted butter caramel

-Stracciatella

Stracciatella

-Pistache

Pistachio

-Noix de coco

Coconut

-Noisette

Hazelnut

-Fraise

Strawberry

### -la boule

4.00.-

1 scoop

### -Supplément chantilly

1.50.-

Extra whipped cream

### -Supplément sauce

1.00.-

Extra sauce

### -Supplément topping

1.50.-

Extra topping

**Ze** fork  
on the water

# **Ze carte des tapas !**

**Composez vous même votre apéro avec nos produits maison & artisanaux**

Compose your own aperitif plate with our homemade & artisanal products

**Selon arrivage / depending on arrivals**

<b>-Tomme du moment</b>	<b>9.00.-</b>
<i>Tomme cheese of the moment</i>	
<i>160 gr</i>	
<b>-Tapenade d'olive à la grecque</b>	<b>6.00.-</b>
<i>Olive tapenade greek style</i>	
<b>-Saucisson du moment</b>	<b>9.00.-</b>
<i>Sausage of the moment</i>	
<i>110 gr</i>	
<b><u>Artisan conserveur David Couchinave – Clarens - 120gr</u></b>	
<b>-Rillettes du moment</b>	<b>18.00.-</b>
<i>Rillettes of the moment</i>	
<b><u>Les délices de Tantine – Saint-Maurice - 60gr</u></b>	
<b>Petits croustillants du moment</b>	<b>7.00.-</b>
<i>Crisps of the moment</i>	
<b><u>Mini sardines à l'huile d'olive – Espagne - 81gr</u></b>	
<i>Mini sardines in olive oil</i>	<b>12.00.-</b>

**Ze** fork  
on the water