

Le Chaud

Ristretto, Espresso ou Café	3.90
Café renversé, Cappuccino, Latte macchiato	4.30
Chocolat chaud	4.50
Sélection de thés & infusions	4.50

Les Soft-Drinks

Coca Cola/Coca Cola Zero/Fanta/Jus de fruits Granini (Abricot, Pêche, Poire, Tomate, Fraise) San Bitter/Tonic Fever Tree/Diabolo/Jus de Pomme Ramseier	4.90
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

Les Eaux

Perrier	33 cl	4.90
Henniez verte ou bleu, San Pellegrino	50 cl	4.90
Henniez verte ou bleu, San Pellegrino	1 L	8.50

Les Bières

Pressions

Feldschlössen Blonde (Suisse)	33 cl	5.90
	50 cl	8.50
Grimbergen Blanche (Belgique)	25 cl	6.90
	50 cl	9.50
Brooklyn Lager IPA (U.S.A)	25 cl	6.90
	50 cl	9.50

Bouteilles

Feldschlössen sans alcool 0%	33 cl	6.00
CAP Taine Mousse Blonde Lager / Rousse/IPA (Nyon, Suisse)	33 cl	8.50

Les Apéritifs

Pastis 51 / Ricard / Campari / Suze / Martini blanc ou rouge/ Porto blanc ou rouge

Les Vins au Verre (1dl)

Champagnes & Prosecco

Prosecco Monfumino	10 cl	9.00
Laurent Perrier Brut	10 cl	16.00

Vins rosés

Gamay de Peissy, Domaine Les Perrières 7.-	10 cl	7.00
Côte de Provence AOC, M-G grande cuvée	10 cl	9.00

Vins rouges

Gamay, Cave et Domaine Les Perrières	10 cl	7.00
Polisson, Domaine La Colombe 2021 (Biodynamie)	10 cl	9.00
Pinot Noir, Cave et Domaine Les Perrières	10 cl	9.00
Côtes du Rhône, Réserve Alain Jaume BIO 2020	10 cl	8.00

Vins blancs

Chasselas de Peissy, Cave et Domaine Les Perrières	10 cl	7.00
Pinot Blanc, Domaine de la Treille des Frères Dutruy BIO 2021	10 cl	11.00
Chardonnay, Cave et Domaine Les Perrières	10 cl	9.00
Côtes du Rhône Viognier, Grand Veneur 2022 BIO	10 cl	9.00

Les Spiritueux (4 cl)

Gins

Hendrick's (Ecosse)

« Genièvre, rose, concombre, poivre blanc, anis » 14.00

Tanqueray n°Ten (Angleterre)

« Distillé à base d'agrumes frais, genièvre et coriandre » 14.00

Monkey 47 (Allemagne)

« 47 ingrédients qui offrent un gin riche et complexe » 15.00

Roku (Japon)

« Gingembre, Fleur de cerisier et thé vert en font un gin doux et velouté » 14.00

LVX Geneva Dry (Suisse)

« Floral et épicé » 13.00

Rhums

Havana Club Anejo Especial (Cuba)

« Rond, notes de bois, d'épices douces et de fumées » 10.00

Appleton Estate Signature (Jamaïque)

« Puissant et expressif » 11.00

Mount Gay Black Barrel (Barbades)

« Boisé, beurré avec des arômes de pain d'épice » 13.00

Santa Teresa (Venezuela)

« L'un des meilleurs rhums du monde, il est fin et complexe » 15.00

Zacapa 23 ans (Guatemala)

« Rond en bouche avec des notes de miel » 18.00

Whiskies

Jack Daniel's (Tennessee Whiskey)

« Le plus célèbre des bourbons » 9.00

Jameson (Irish Whiskey)

« L'Irlandais par excellence » 7.00

Maker's Mark (Kentucky Bourbon)

« Doux, très boisé, épicé et fruité » 12.00

Nikka From The Barrel (Japanese Blend Whisky)

« Ce blend japonais est très complexe, puissant et plein de saveurs » 13.00

Talisker 10ans (Scotch Whisky Single Malt)

« Tourbé avec des notes de poivre noir, de saumure et d'orge sec » 14.00

Macallan 12ans (Scotch Whisky Single Malt)

« Doux et riche avec des notes d'agrumes, d'épices et de fumée de bois » 16.00

Lagavullin 16ans (Scotch Whisky Single Malt)

« Des notes gourmandes de fruits secs accompagnées d'un nuage de fumée et de puissantes saveurs d'orge maltée, aussi chaleureux qu'intense » 22.00

[Vodkas](#)

Stolichnaya (Russie)

« *Vodka au blé d'hiver russe distillée quatre fois* » 8.00

Geneva LVX (Suisse)

« *Vodka herbacée faite à partir d'alcool de grain suisse et d'achillée millefeuille* » 10.00

Absolut Elyx (Suède)

« *Produite en petite quantité pour garantir sa qualité* » 13.00

[Tequilas](#)

Espolon Blanco (Mexique)

« *Fabriquée à la main à partir d'agave bleue qui lui procure un arôme intense* » 10.00

Espolon Reposado (Mexique)

« *Ronde et légèrement corsée avec un final épicé* » 12.00

[Cognacs](#)

Rémy Martin V.S.O.P

« *L'harmonie parfaite des arômes matures, complexe et puissants* » 13.00

Delamain Pale and Dry XO

« *Élégant et racé d'une extrême délicatesse* » 21.00

[Armagnac](#)

Paul du Vignau V.S.O.P

« *Velouté et onctueux avec un final intense et ardent* » 12.00

[Calvados](#)

Calvados du Père Magloire V.S

« *Arômes de pommes vertes et de vanille* » 10.00

[Autres Digestifs et Liqueurs](#)

Abricotine, Kirsch, Williamine, Génépi, Grappa, 9.00

Cointreau, Get 27, Limoncelo, Frangelico, Kahlua, Fernet Branca, Bailey's 8.00

Accompagnements (Coca Cola/Tonic/Soda Water/Jus de Fruits/Ginger Beer) +4CHF