

CARTE DES BOISSONS

LA BUVETTE DU LAC





Boissons chaudes

Café/ Espresso/ Ristretto	4.--
Double Espresso/ Ristretto	6.--
Chocolat ou Ovomaltine chaud	5.--
Latte machiatto (nature ou arôme caramel)	5,50
Renversé / Cappucino	5.--
Thé / infusion diverses	4.--
Irish coffee	9.--
Café Flürt (amaretto surprise)	9.--
Café Freddo	7,50

Minérales

	3 dl	5 dl	1 litre
Vivi cola / rivella rouge / citron	4.--	5,50	
Eau minérale nature ou gazeuse	4.--	5,50	10.--
Jus de pommes de la ferme (bio)	4,80	6.--	10.--
Thé froid maison	4,80	6.--	10.--
Shorle (jus de pommes et minérales)	4,80	6.--	10.-
Schweppes lemon ou tonic premium 20cl	5.--		
San pellegrino bitter 10cl	5.--		
Grappe Fizz (jus de raisin 100%Suisse) 25cl	5.--		
Sirop enfants 20cl	1.--		

Une carafe d'eau 5dl offerte pour une boisson p/pers payante pendant les repas
Sans boissons pendant les repas la carafe d'eau sera facturé CHF 2,50 /5 dl

Bières

	3dl	33 cl	5dl
Appenzeller Quöllfrisch naturtrüb/lager blonde	4.--		6,50
Panaché Appenzeller Quöllfrisch / limonade citron	4.--		6,50
Bière sans alcool		5.--	
Le fou du roi, bière IPA "le coup du lapin"		7.--	
Le fou du roi, bière blanche "La Bonne Parole"		7.--	

Prix en francs suisses, TVA 7,7% inclus



Apéritifs

Appenzeller Alpenbitter	29°	4cl	5.50
Campari	23°	4cl	5.50
Martini blanc / rouge	15°	4cl	5.50
Pastis 51	45°	4cl	5.50
Suze	20°	4cl	5.50
Absinthe	54°	4cl	6,50
Porto blanc	20°	4cl	5.50
Porto rouge royal Oporto Colheita	20°	4cl	5.50
Porto 10 ans Graham	20°	4cl	6.--

Accompagnements: jus orange, cola, limonade

sup 1,50.--

Eaux de vie

Abricot, Distillerie Morard Le Bry	43°	4cl	7,50
Poire à botzi, Distillerie Morard Le Bry	43°	4cl	7,50
Calvabry, Distillerie Morard Le Bry	40°	4cl	7,50
Vieille prune, Distillerie Morard Le Bry	40°	4cl	7,50
Grappa brune tradition	45°	4cl	10.-
Grappa brune, Riserva, Carlo Bocchino, Piémont	43°	4cl	13.--
Kirsch Urschwyzzer	40°	4cl	6.50
Pruneau Fellenberg	40°	4cl	6.50
Pomme	41°	4cl	5.50
Coing	40°	4cl	7,50



Spiritueux & long drinks

Amaretto disaronno	28°	4cl	7.50
Baileys Irish cream	17°	4cl	7.50
Cointreau	40°	4cl	7.50
Gin (Franc-Gin) Gagynole, production familiale bio	42°	4cl	10.--
Grand Marnier	40°	4cl	7.50
Vodka,	37,5°	4cl	10.--
Limoncello	28°	4cl	7.50
Rhum blanc Havana club	40°	4cl	10.--
Rhum brun Havana club	40°	4cl	10.--

Accompagnements : schweppes lemon ou tonic

sup 1.50.-

Cognac /armagnac / calvados

Grand Armagnac Paul du Vignau VSOP	40°	4cl	10,50
Remy Martin Cognac fine Champagne VSOP	40°	4cl	10,50
Calvados Père Magloire VSOP	40°	4cl	9,50
Calvados Château du Breuil, pays d'Auge 15 ans	41°	4cl	10,50

Whiskies

Single malt	Cardhu Scotland 18 ans	40°	4cl	15.--
	Chivas Regal 12 ans pur malt	40°	4cl	13.--
	Clynelish 14 ans	46°	4cl	14.--
	Glen Deveron 12 ans	43°	4cl	12.--
	Highland Park Scotland 12 ans	43°	4cl	14.--
	Johny Walker red label	40°	4cl	12.--
	Oban Irish Whiskey 14 ans	43°	4cl	13.--
	The Glenrothes scotch whiskey 1991	43°	4cl	15.--



Cocktails avec alcool

Aperol spritz (<i>aperol, mauler demi-sec, eau gazeuse</i>)	11.--
Cuba libre (<i>rhum brun, coca, citron vert</i>)	11.--
Gin (<i>Gin et schweppes tonic</i>)	11.--
Hugo (<i>fleur de sureau, mauler demi-sec, eau gazeuse</i>)	11.--
Mojito (<i>rhum blanc, sucre de canne, citron vert, menthe, eau gazeuse</i>)	11.--
Moscow Mule (<i>Vodka, limonade citron, bière gingembre, citron vert/menthe</i>)	11.--

Cocktails sans alcool

L'Apple rose (<i>sirop de framboise, jus de pomme, schweppes</i>)	9.--
Nuit italienne (<i>san bitter, gingembre frais, fleur de sureau, eau gazeuse</i>)	9.--
Virgin mojito (<i>citrons vert et jaune, menthe, sirop mojito, eau gazeuse</i>)	9.--
Fraîcheur d'été (<i>grappefizz, sirop de sureau, minérales gazeuse, jus de citron</i>)	9.--



Vins bouteilles servi au verre p/décilitre	1dl	3dl	5dl	bt
Chasselas du Vully, Bel-Air 2019 Cave Bel-Air R. Chervet, Praz Vully, 12°	4,50	13,5	22,50	31.--
Chardonnay AOC 1 er cru, 2019 Frédéric Probst, château de Collex, 14,5°	5.--	15.--	25.--	35.--
Fleurette de Grandvaux AOC Lavaux, 2020 Assemblage(chasselas, riesling, sylvaner et muscat)			37,5 cl 22.50.--	
Œil-de-Perdrix, rosé Vilette AOC, 2020 Peppmeier Père et filles, Lutry, 13°	5.--	15.--	25.--	35.--
Blanc de Noir, AOC Aargau, 2020 Weingut Umbricht, Untersiggenthal, 13,9°	5.--	15.--	25.--	35.--
Pinot noir du Vully, Bel-Air, 2019 Cave Bel-Air R. Chervet, Praz Vully, 13,8°	5.--	15.--	25.--	35.--
Syrah, Confidence, 2020 Union vinicole de Cully, 13,5°	5,50	16.50	27.50	38.--
Le chevalier noir, AOC Le Genthod, 2018 Assemblage Château de Collex, 14°	8.--	24.--	40.--	55.--
Merlot, La Bollinette de Loulou, 2018 Béat-Louis Bujard, Châtagny, 14,4°			30.--	

Comme un rosé



Vins blancs de par là en Suisse

bt

Chasselas du Vully, Bel-Air, 2019

Cave Bel-Air R. Chervet, Praz Vully, 12°, 70cl

31.--

Chardonnay AOC/1 er cru, 2019

Frédéric Probst, château de Collex, 14,5°, 75cl

35.--

Kerner Buchberg AOC, 2019

Roman Rutishauser Thal-SG, 14°, 75cl

48.--

Riesling Sylvaner Buchberg AOC, 2019

Roman Rutishauser Thal-SG, 11,5°, 75cl

45.--

Villette "La Combe " Lavaux AOC, 2020

Béat-Louis Bujard Châtagny, 12,5°, 70cl

37.--

Bouton d'Or, Villette, AOC, 2019

UVC, Cully, 12,5°, 70cl

37.--

Viognier, Domaine Grand'Cour, 2020

Jean-Pierre Pellegrin, Pessy (GE), 14°, 75cl

45.--

La bouteille de derrière les fagots, AOC Villette, 2020

Domaine Mermetus, H et V. Chollet, 14,6°, 75cl

45.--

Fleurette aux 4 plants, AOC Lavaux, 2020

Domaine Croix Duplex, Vogel Grandvaux, 12,8°, 37,50cl

22.50

Freiburger, AOC Vully, 2019

Vignobles Etat de Fribourg, 13,50°, 75cl

45.--



Vins blancs et rosés de par là en Suisse

bt

Œil-de-Perdrix, rosé Vilette AOC, 2020

Peppmeier Père et filles, Lutry, 13°, 70 cl

35.--

Blanc de Noir, AOC Aargau, 2020

Weingut Umbricht, Untersiggenthal, 13,9°, 75cl

35.--

Vin effervescent et champagne

la coupe 1dl

bt

Mauler, Cordon or demi sec

Grand vin mousseux, Môtiers NE, 12°, 75cl

8.--

48.--

Champagne Laurent Perrier brut, 12° 75cl

75.--



Vins rouges de par là en Suisse

bt

Pinot noir du Vully, Bel-Air, 2018

Cave Bel-Air R. Chervet, Praz Vully, 70cl

35.--

Syrah, Confidence, 2020

Union vinicole de Cully, 13,5°, 75cl

38.--

Merlot, La Bollinette de Loulou, 2018

Béat-Louis Bujard, Chatagny, 14,4°, 50 cl

30.--

Pinot noir, Burg Rheineck Léon Millot, 2019

R. Rutishauser Thal AOC St-Gallen, 13°, 75cl

52.--

Plant Robert, Rouge Ardent, 2019

Union vinicole de Cully, 13,2°, 70cl

44.--

Gamaret, AOC VAUD, 2019

Béat-Louis Bujard, Chatagny, 12,8°, 75 cl

39.--

Pinot noir, "L'évidence", 2019

Domaine des Faverges St-Saphorin grand cru
Etat de Fribourg, 13,6°, 75cl

47.--

Syrah, 2018

Domaine des Faverges St-Saphorin grand cru
Etat de Fribourg, 14°, 75cl

49.--



Vins rouges de par là en Suisse

bt

Merlot DOC, Ligornetto, 2016

Vinattieri Ticinesi, 14°, 75cl, TI

75.--

Merlot di castel S Pietro reserva, Don Giovanni, 2016

Valsangiacomo, 13°, 75cl, TI

55.--

Merlot riserva, Gransegreto, 2016

Forte Airolo, Valsangiacomo, 13°, 75cl, TI

63.--

Pinot noir, "Noir des roches", 2017

Grillette, domaine de Cressier, Neuchâtel, 13,50°, 75cl

59.--

Merlot, Domaine "Grand'Cour", 2019

Jean-Pierre Pellegrin, Pessy (GE), 14°, 75cl

55.--

Gamay, Grenat, Côtes de l'Orbe, 2020

Morel Let R Arnex s/Orbe, 14,8°, 70cl

35.--

Mara, Topaze, Côtes de l'Orbe, 2018

Morel Let R Arnex s/Orbe, 14,8°, 70 cl

42.--

Le chevalier noir, AOC Le Genthod, 2018

Domaine Château de Collex, Frédéric Probst, 14°, 75 cl

55.--



Vins rouges de par là en Suisse

bt

Cuvée PINERO, AOC Aargau, 2018

Weingut Umbricht, Untersiggenthal, 13,8°, 75cl

47.--

Pinot noir spätlese, Sinfonie, 2018

R. Rutishauser Thal, AOC St-Gallen, 14°, 75cl

49.--

Etincelle, Cabernet franc AOC Lavaux, 2020

Domaine Mermetus, H et V. Chollet, 13,5°, 75cl

48.--

Gamay noir, AOC Genève, 2020

Jean-Pierre Pellegrin, Pessy (GE), 14°, 75cl

43.--

L'UNIQUE rouge, AOC Basel Stadt, 2018

Weingut, Riehen, 13,5°, 75cl

47.--

ST.LAURENT, AOC Aargau, 2018

Weingut Umbricht, Untersiggenthal, 14,4°, 75cl

49.--

Plant robert, Vieux plant du clos de Nant, Grand cru AOC Chardonne, 2020

Henri et Vincent Chollet, Villette en Lavaux, 12,8°, 75 cl

59.--

