



LE BAR

VINS AU VERRE

CHAMPAGNE, BULLE & FOLIE	75cl	1dl
D.O.C Prosecco Itinera Brut	45.-	10.-
« L'Amignonne » Brut d'Amigne 2022 Cave du vieux-moulin, Romain Papilloud	90.-	14.-
Champagne Brut Réserve Taittinger	110.-	18.-
BLANCS, JAUNES & OR.		1dl
Fendant « Fleurs de Vigne » Cave la Cinquième Saison	380.-	
Johannisberg - 2023 Gilbert Devayes	650.-	
Petite Arvine - 2024 Ghislaine Crittin - Cave du Vieux Pressoir	750.-	
ROSÉS, FRAMBOISES & CIE		1dl
Lisa rosé - 2024 Château la Coste	7.-	
ROUGES, GRENAT & RUBIS		1dl
Gamay « Fleurs de Vigne » Cave la Cinquième Saison	450.-	
Pinot Noir - 2023 Gilbert Devayes	7.-	
Humagne rouge - 2023 Sélection Comby	850.-	

MINÉRALES

Henniez Naturel	75cl	8.50.-
Henniez Gazeuse		8.50.-
Henniez Naturel	50cl	6.50.-
Henniez Gazeuse		6.50.-
Coca Cola & Coca Cola Zéro	33cl	5.50.-
Thé Froid Citron		5.50.-
Rivella rouge		5.50.-
Sirop (Pêche, Cassis, Citron Vert, Citronnelle, Sureau, Grenadine)		3.-
Jus de fruits Iris	20/25cl	6.50.-
Tonic water		5.50.-
San Bitter	10cl	5.-
BOISSONS CHAUDES		
Café / Espresso		3.80.-
Renversé		4.50.-
Capuccino		5.50.-
Latte macchiato		6.-
Chocolat chaud		5.50.-
Chocolat Viennois		7.-
Chocolat chaud Raffin		8.50.-
Cuillère de chocolat noir à délayer dans le lait chaud		
Vin Chaud		5.50.-
Thés		
Earl Grey Original		6.-
Thé vert Sencha		6.-
Thé vert Jasmin		6.-
Infusions		
Camomille		6.-
Menthe		6.-
Verveine		6.-

DIGESTIFS

Limoncello	4cl
Baileys	6.-
Amaretto	6.-
Génépi - Des Pères Chartreux	10.-
Saké Yuzu	10.-

EAUX-DE-VIE

Abricot

Abricot	2cl
Framboise	10.-
Mirabelle	10.-
Poire William	10.-

Vieille Prune	12.-
Gentiane	10.-
Grappa Moscato d'Asti - Bocchino	10.-
Grappa Barolo - Bocchino	12.-

CHARTREUSES

Chartreuse verte	2cl
Chartreuse jaune	14.-
Chartreuse M.O.F	14.-
Chartreuse 9 ^{ème} Centenaire	16.-
Chartreuse jaune V.E.P	18.-
Chartreuse verte V.E.P	22.-
	22.-

GRIGNOTAGES

17h - 21h30

Les Apéros d'Agathe

Biscuit bio au Gruyère et Saucisson Vaudois

12.-

Les Tartinables

Tapenade, Anchoïdes & rillettes de saumon

15.-

La Charcuterie des Mayettes

Viande séchée, Lard, Saucisse sèche, Jambon cru

18.-

APÉRITIFS

Campari	4cl
Martini Blanc & Rouge	6.-
Porto Rouge & Blanc	6.-
Ricard	5.-
Suze	6.-
	6.-

BIÈRES

Pressions	2dl	3dl	5dl
La Minimal - Pale Lager Brasserie de la Mine	3.80.-	4.80.-	6.80.-
L'Hermine - White Bear Brasserie de la Mine	4.50.-	5.50.-	7.50.-
La Bière du moment Brasserie de la Mine	4.50.-	5.50.-	7.50.-

Bouteilles

Valaisanne sans alcool	33cl
	8.-

COCKTAILS

Nos Classiques

Apérol Spritz	12.-
Mojito	12.-
Hugo	14.-
Amaretto Sour	14.-
Moscow Mule	14.-
Negroni	14.-

Nos Créations

Forest Expresso Vodka/Liqueur de châtaigne/Café/Emulsion sureau	15.-
Bounana Bourbon/Vermouth rouge/Campari/Banane/Bitter chocolat	16.-
Mex-Pear Tequila/Liqueur de piment/Poire/Poivre de sichuan/Ginger beer	16.-
Cold Citrus Liqueur de yuzu/Liqueur de mandarine/Soda au miel/Champagne	17.-

COCKTAILS SANS ALCOOLS

Virgin Mojito	11.-
Spicy Carotte Gin sans alcool/Carotte/Spicy ginger beer	11.-
Nuage d'orange Rhum sans alcool/Eau de fleur d'oranger/Orgeat/Lait d'avoine	11.-

GIN TONIC

Bombay Saphir	15.-
Bisbino Gin Bio «Tessin»	15.-
LVX Spirit	15.-

RHUM

Havana « Especial »	2cl 8.-
Barcelo Imperial	14.-
Mount Gay XO	16.-
Dépaz VSOP	16.-
Bielle "Have a Smoke" Marie Galante	18.-

WHISKY

Glenallachie 9ans Amontillo finish	2cl 16.-
Port Charlotte 10ans	16.-
Kavalan Lan	18.-

COGNAC & ARMAGNAC

Cognac XO Comte Joseph	2cl 14.-
Bas-Armagnac Dartigalongue 15ans	14.-