



# CARTE DES VINS

## Vins blancs

	1dl	50cl	75cl
<b>Domaine Saint-Sébastien Kuntzer, St-Blaise</b>			
<i>Chasselas Sélection</i>	5.50	25.-	35.-
<i>Sauvignon barrique</i>	8.50		56.-
<i>Blanc cassis</i>	5.50		
<b>Domaine de Chambleau</b>			
<i>Chardonnay</i>	8.50		56.-
<b>Domaine de la Grillette, Cressier</b>			
<i>Sauvignon blanc « Les Caderosses »</i>			55.-
<b>Domaine Grisoni, Cressier</b>			
<i>Pinot Gris</i>	7.50		49.-
<b>Guido Brivio, Mendrisio</b>			
<i>Prà Bianco</i>	7.50		49.-

## Vins rosés

	1dl	50cl	75cl
<b>Domaine Saint-Sébastien Kuntzer, St-Blaise</b>			
<i>Oeil-de-Perdrix</i>	7.-	32.-	45.-
<b>Domaine de la Grillette, Cressier</b>			
<i>L'entre 3 lacs, cabernet franc rosé</i>	7.-		45.-
<b>Moonsoon Valley Blended Rosé, Thaïlande</b>			
<i>Shiraz, chenin blanc et colombard arômes de mangues et mûres</i>			39.-

## Champagne

	1dl	37,5cl	75cl
<b>Champagne Laurent Perrier brut</b>			
	12.-	49.-	95.-
<b>Prosecco Superiore</b>	7.50		49.-



## Vins rouges

### Les vins suisses

	1dl	50cl	75cl
<b>Domaine Saint-Sébastien Kuntzer, St-Blaise</b>			
<i>Pinot noir</i>	7.-	32.-	45.-
<i>Pinot noir barrique</i>		38.-	54.-
<b>Château d'Auvernier</b>			
<i>Pinot Noir</i>			45.-
<i>Mosaïque, assemblage gamaret, garanoir, pinot noir</i>	8.50	39.-	56.-
<b>Dimitri Engel, St-Blaise</b>			
<i>« L'empreinte », pinot noir barrique</i>		39.-	56.-
<b>Domaine Grisoni, Cressier</b>			
<i>Pinot noir Les Râbles</i>	7.-	32.-	45.-
<i>Pinot noir Cuvée Saint-Louis barrique</i>		39.-	55.-
<b>Château de Vaumarcus</b>			
<i>Merlot Barrique</i>			56.-
<b>Alain Gerber, Hauterive</b>			
<i>Inspiration, assemblage gamaret et garanoir barrique</i>	8.50		56.-
<b>Guido Brivio, Mendrisio</b>			
<i>Baiocco, merlot</i>			49.-

### Les vins d'ailleurs

#### **Bordeaux**

<i>Château Mademoiselle L</i>	8.50		56.-
<i>2<sup>ème</sup> vin du Château La Lagune, Haut Médoc</i>			
<i>Château Pey Mouton, St-Emilion</i>			49.-
<i>Château Callac, Graves</i>			58.-
<i>Château Callac, Graves</i>		37,5 cl	32.-

#### **Italie**

<i>Barbera d'Asti, La vigna Vecchia</i>	7.50		49.-
---	------	--	------

#### **Moonsoon Valley Blended Red, Thaïlande**

<i>Shiraz, corps léger, idéal avec les currys thaïs</i>			39.-
---	--	--	------



## LES BOISSONS

### Bière thaïlandaise

<i>Singha</i>	33 cl	6.-
<i>Chang</i>	33 cl	6.-

### Boissons froides

Valser	50 cl	5.-
Valser	75 cl	7.50
Coca-Cola	33 cl	4.50
<b>Thé froid maison Chayen</b>	<b>33 cl</b>	<b>5.00</b>
Thé froid	33 cl	4.50
Jus de pommes Ramseier	30 cl	5.50
Jus d'ananas	40 cl	4.50
Jus d'orange	40 cl	4.50
Schweppes tonic	20 cl	4.-
Bitter	25 cl	4.-

Café Hausbrandt, un vrai espresso italien 3.80

**Servi en théière :** 6.-

thé vert

thé jasmin

tisanes

## LES APÉRITIFS à CHF 8.50

Martini blanc (15 %)

Bailey's (17 %)

Campari (23 %)

Suze (20 %)

*Pastis (20%)*

Bailey's

Kir royal

**Spritz Aperol, l'apéritif préféré des milanais**

10.-

10.-

12.-



## LES COCKTAILS à CHF 12.-

Sabai Sabai, Thai - Welcome Drink (Mekhong, lemon juice, basilic, club soda)	
Mojito	
Mai Tai	
Gin Tonic - Lemon Tonic (Bombay Gin)	
Whisky Coca (Ballantine's)	
Martini Coca	
Campari orange	
<b>Mai Thaï (sans alcool)</b>	<b>10.-</b>

## LES DIGESTIFS

Mekhong - whisky thaï (38 %)	2cl	9.-
Ballantine's ( 47 %)	2cl	9.-
Cognac Rémy Martin VSOP (40%)	2cl	9.-
Cointreau (40 %)	2cl	7.-
Limoncello Del Chiostro (28 %)	2cl	7.-
Grappa Sibona Riserva, brune (40 %)	2cl	9.-
Amaretto (21 %)	2cl	7.-

## LES DESSERTS

043 Khao Niaw Mamuang <i>dessert typique thaï</i>	17.-
<i>Riz gluant sucré, servi avec la mangue mûre et nappé de lait de coco</i>	
044 Beignet et glace vanille nappé de sa sauce au caramel	14.-
046 La mousse de mangue	9.50
047 Coupe d'ananas frais	13.-
048 Assortiment de glaces et sorbets	
aux saveurs exotiques, la boule	4.-
<i>Thé vert</i>	
<i>Citron vert</i>	
<i>Mangue</i>	
<i>Coco</i>	
<i>Gingembre</i>	
<i>Vanille</i>	
<i>Chocolat</i>	
<i>Café</i>	