

Boissons 2018 – notre sélection coup de coeur

Eaux minérales et jus de pomme

Henniez bleue ou verte, 1.5l pet	CHF 6.-
Jus de pommes Vaudois, 1l	CHF 7.-

Café et thé

Café	CHF 3.50
Thé et choix de tisanes	CHF 3.50
<i>Forfait café/thé & mignardises (3 pièces par personne)</i>	CHF 10.-

Bière brasserie Dr. Gabs à Savigny

SWAF, Blonde, 33cl	CHF 5.-
Houleuse, Blanche, 33cl	CHF 6.-
Chameau, L'ambrée, 33cl	CHF 6.-

Vin blanc Vaudois

Domaine Francey à Chexbres : Burignon, Saint Saphorin, Chasselas	CHF 34.-
--	----------

AVY – artisans vigneron Yvorne : Chant des Resses, Chasselas, Chablais AOC	CHF 28.-
Varietas, Label vigne d'or, pinot blanc, doral et viognier, Chablais AOC	CHF 42.-

Cave Cidis à Morges : Doral, collection Expression, La Côte AOC	CHF 29.-
---	----------

Badoux Vins à Aigle : Pinot gris d'aigle, 2015, Chablais AOC, La maison du Léopard	CHF 39.-
Viognier d'Aigle, Lettre de Noblesse, Chablais AOC, élevé en amphores	CHF 58.-

Vin rosé Vaudois

Badoux Vins à Aigle :

Badoux 1908 – Rosé AOC

CHF 29.-

Cave des 13 coteaux, Orbe :

Œil de Perdrix, Côtes de l'Orbes AOC

CHF 28.-

Vin mousseux Vaudois

Blanc de blanc, Chablais AOC, AVY

CHF 35.-

Vin rouge Vaudois

Domaine Francey à Chexbres :

Métis rouge, Saint Saphorin, ass. Pinot noir, gamay, gamaret, garanoir
Artémis, Saint-Saphorin, diolinoir barrique

CHF 36.-

CHF 48.-

Cave Cidis à Morges :

Gamaret, collection Expression, La Côte AOC

CHF 34.-

AVY – artisans vigneron Yvorne :

Feu d'amour, pinot noir, Chablais AOC

CHF 29.-

Gamay, Label vigne d'or, Chablais AOC

CHF 38.-

Magnus Corpus, Label vigne d'or, Gamaret, Garanoir, Cabernet franc,
diolinoir, Chablais AOC – fût de chêne

CHF 44.-

Badoux Vins à Aigle :

Yvorne pinot noir barrique, Chablais AOC, La maison du Léopard – médaillé

CHF 55.-

Aigle les Murailles rouge, Chablais AOC, médaillé

CHF 48.-

Cave des 13 coteaux, Orbe :

Garanoir Sélection, Côtes de l'Orbes AOC

CHF 35.-

**Une boisson particulière vous ferait plaisir
et vous ne la trouvez pas sur notre carte ?
N'hésitez pas à nous demander un conseil personnalisé**

Forfait apéritif

Dès 15 personnes

Compter 1 personne de service à CHF 42.-/h, par tranche de 30 personnes

« Archer »

3 pièces par personne dont 1 feuilleté

1dl vin blanc, Yvorne, « Chant des Resses » sélection Terravin, Chablais AOC

3dl eau minérale ou jus de pomme

CHF 15.- par personne

« Cupidon »

6 pièces par personne dont 1 feuilleté

1dl vin blanc, Yvorne, « Chant des Resses » sélection Terravin, Chablais AOC

1dl vin rouge, « Feu d'amour », pinot noir sélection Terravin, Chablais AOC

3dl eau minérale ou jus de pomme

CHF 28.- par personne

« Sagittaire »

10 pièces par personne dont 1 feuilleté

1dl vin blanc, Burignon – Saint-Saphorin, Domaine Francey à Chexbres

1dl vin rouge, Métis rouge – Saint-Saphorin, Domaine Francey à Chexbres

1 bière blonde SWAF – Dr. Gabs

3dl eau minérale ou jus de pomme

CHF 45.- par personne

Une fois le forfait atteint, les boissons vous seront facturées à la consommation

Afin de rendre votre expérience encore plus inoubliable, nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires. Merci de nous les indiquer lors de la prise de commande.