



*Madame, Monsieur*

*l'équipe du Resto-Lounge Du Château*

*vous souhaite la bienvenue*

*et vous invite à voyager à travers*

*les saveurs et les parfums*

*de la cuisine italienne*

*et traditionnelle du Château.*

# LES VINS OUVERTS

## LES BLANCS

	1 dl
<i>La Brantée AOC Bonvillars - Chasselas de Bonvillars - Domaine Didier Gaille - Vaud</i>	4.00
<i>Pinot Gris AOC Bonvillars - Cave de Bonvillars - Vaud</i>	5.60
<i>Chardonnay AOC Bonvillars - Cave de Bonvillars - Vaud</i>	5.60
<i>La Colombe AOC La Côte - Chasselas de la Côte - Raymond Paccot - Vaud</i>	5.60
<i>Villa Antinori bianco IGT - Toscana</i>	5.00
<i>L'été Gascon moelleux - Domaine de Pellehaut - Gascogne</i>	6.00

## LES MOUSSEUX

<i>Prosecco brut</i>	1 dl 7.50 Bout. 45.00
<i>Laurent Perrier brut (Minimum 2 dl)</i>	1 dl 17.00 Bout. 97.00

## LES ROUGES

<i>Les Déracinés AOC Bonvillars - Gamaret Garanoir - Domaine Didier Gaille - Vaud</i>	6.70
<i>Galotta Gourmand AOC Bonvillars - Cave de Bonvillars - Vaud</i>	7.50
<i>Ciu Ciu - Montepulciano et Sangiovese Bacchus Piceno DOP Bio - Marche</i>	6.20
<i>Rossobastardo IGT - Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon - Umbria</i>	7.50

## ROSÉ

<i>Les 3 Saisons - Rosé de gamay d'Onnens - Vaud</i>	3.90
<i>Oeil-de-perdrix du Valais</i>	4.20
<i>Centovie IGT Bio Montepulciano - Umani Ronchi - Abruzzo</i>	5.00

# VINS BLANCS

## SUISSE - Vaud

- |   | Prix.          |
|---|----------------|
| <b>La Brantée AOC Bonvillars</b> Chasselas de Bonvillars - Domaine Didier Gaille - Vaud   | Bout.<br>27.00 |
| <i>Arômes fruités soutenus d'une légère acidité bien équilibrée, marqué par un léger terroir.<br/>Vous apprécierez sa fraîcheur et sa délicatesse<br/>Idéal pour l'apéritif mais aussi pour accompagner les poissons du lac.</i>  |                |
| <b>La Colombe AOC La Côte</b> Chasselas de la Côte - Raymond Paccot - Vaud  | Bout<br>38.00  |
| <i>Ce vin est cultivé à Féchy sur 15 hectares entièrement en biodynamie.<br/>Nez miellé alliant maturité du fruit et délicates notes florales.<br/>En bouche acidité et rondeur offrent une ampleur remarquable avec une longue finale.<br/>Parfait à l'apéritif, avec poissons et crustacés ainsi que avec des fromages.</i>     |                |
| <b>Chardonnay AOC Bonvillars</b> Cave de Bonvillars - Vaud  | Bout.<br>36.50 |
| <i>Le raisin est vinifié traditionnellement à une température n'excédant pas 18°C afin de préserver les arômes et la typicité du cépage.<br/>Robe jaune or, note épicée et saveur d'agrumes il est idéal en apéritif</i>  |                |
| <b>Pinot Gris AOC Bonvillars</b> Cave de Bonvillars - Vaud  | Bout.<br>36.50 |
| <i>Couleur: jaune intense Nez: miel, fleurs blanches et abricots secs En bouche: riche et dense<br/>Accompagne à merveille les poissons, charcuterie fine, fromage</i>  |                |
| <b>Chardonnay Gourmand</b> Cave de Bonvillars - Vaud  | Bout.<br>42.50 |
| <i>Ce Chardonnay est une interprétation différente de notre terroir de Bonvillars. C'est un vin d'ex-ception qui illustre à merveille le plaisir sensoriel que peut procurer un Chardonnay au plus haut niveau. Le raisin est vinifié et élevé 12 mois en fûts de chêne.<br/>Idéal avec les poissons, terrines et charcuterie</i> |                |

# VINS BLANCS

## ITALIE

### **Villa Antinori Bianco IGT - Toscana**

*Assemblage de Trebbiano, Malvasia et Chardonnay.*

*D'une couleur jaune paille, ce vin a un parfum floral intense.*

*En bouche, il est frais et souple. Il se marie à merveille avec les poissons et les fruits de mer.*

Prix.

Bout.

35.00

### **Cala Reale DOC Vermentino di Sardegna - Sella & Mosca**

*De couleur Jaune paille avec des reflets verts vifs, il possède un bouquet intense qui combine un arôme tropical séduisant avec des nuances classiques d'arbustes méditerranéennes, d'herbes médicinales et de baies. La finale longue sur des notes minérales et savoureuses.*

*Parfait comme vin d'apéritif mais également merveilleux avec des poissons ou des fruits de mer.*

Bout.

36.00

### **Gemella Bianco IGT - Toscana Tenuta Vallocaia**

*Un Sauvignon Blanc de couleur Jaune paille claire avec des reflets verdâtres. Au nez, on y retrouve des notes subtiles de pamplemousses mûrs et de fruits exotiques. Une bouche juteuse et bien structurée avec une acidité vivifiante et bien intégrée. De délicieux arômes d'agrumes et d'agrumes. L'équilibre agréable et l'arrière-goût long et aromatiques restent toujours positifs.*

*Idéal pour les hors d'œuvre et du poissons et fruits de mer.*

Bout.

46.00

## VINS ROSE'

### **Rosé de gamay d'Onnens « Les 3 Saisons »**

*La finesse en bouche, la légèreté et la fraîcheur de ce rosé de gamay en font un compagnon idéal pour les grandes chaleurs et pour l'apéritif en tout temps*

5 dl

18.50

### **Oeil-de-perdrix du Valais**

*Robe rubis clair. Un Oeil-de-Perdrix qui exalte les arômes sucrés de baies mûres. Le nez est séduisant et dégage un parfum de fraises des bois tout juste cueillies. Subtil, délicat et fruité en bouche, ce vin évoque la framboise fraîche.*

5 dl

20.50

### **Centovie IGT Bio Umani Ronchi - Montepulciano - Abruzzo**

*Grâce à une vinification douce et délicate ce vin allie la force du Montepulciano avec un style fruité et frais il se marie à merveille avec les pâtes, les poissons ainsi que pour l'apéritif.*

Bout.

35.00

# VINS DOUX

*Blanc*

*Prix*

*L'été Gascon* Gascogne - Domaine de Pellehaut - moelleux

*Gros Manseng, Chardonnay et Petit Manseng*

*Bout.*

*41.00*

*Robe or au reflets verts qui s'ouvre par un nez très expressif, complexe, avec une palette aromatique axée sur les fruits exotiques. L'attaque en bouche est tout en douceur. Le sucre est très loin d'être imposant et l'acidité apporte un côté sec au vin.*

*Ce vin sera le compagnon idéal de vos apéritifs, entrées de foie gras et desserts.*

*Dolce Sinfonia* - Vin Santo di Montepulciano doc

*Assemblage de Trebbiano, Malvasia bianca lunga*

*3.75 dl*

*77.00*

*Ambre pétillante ; très intense, doux parfum de raisins secs, de miel, et de saveurs de bois. Bouche ample et luxuriante, texture souple, soutenue par un acide juteux et frais, bananes séchées et abricots secs. Merveilleusement équilibré, avec une légère touche caramel à la fin. Malgré la douceur, l'acidité est présente et le vin subsiste longtemps.*

# VINS ROUGES

## SUISSE

	Prix.
<b>La Colombe AOC La Côte - Pinot Noir de la Côte - Raymond Paccot - Vaud</b>	5 dl
<i>L'approche de vinification de ce Pinot Noir cherche à restreindre les interventions au strict minimum pour préserver la finesse d'expression du terroir. À la dégustation, le Pinot Noir du Domaine offre un équilibre subtil entre le fruit et la structure.</i>	37.00
<i>Idéal avec la volaille rôtie, viande grillée, voire noisette de chevreuil.</i>	Bout.
	51.00
	Magnum
	102.00
<b>Les Deracinés AOC Bonvillars - Gamaret Garanoir - Domaine Didier Gaille - Vaud</b>	Bout.
<i>Elevé une année en fût de chêne. C'est un vin corsé présentant des arômes de fruits noirs. Ce vin accompagne parfaitement les viandes rouges la chasse et les fromages</i>	45.00
<b>Galotta Gourmand AOC Bonvillars - Cave de Bonvillars - Vaud</b>	Bout.
<i>Le Galotta est un cépage issu de Gamay et de Ancellotta. Couleur: violet sombre nez: Mûre, cassis, épices, fèves de cacao en bouche: puissante, structurée. Idéal pour accompagner les viandes, le gibier et les fromages</i>	52.00
<b>Gamaret Gourmand AOC Bonvillars - Cave de Bonvillars - Vaud</b>	Bout.
<i>Vin monocépage 100% Gamaret. Son élevage de 12 mois en fûts de chêne lui confère de la puissance en bouche, Des arômes enrobés de fruits et d'épices. De couleur violet intense, il dégage au nez des notes de fruits noirs, de pruneau et de cuir. C'est le compagnon idéal des viandes, du gibier ainsi que des fromages.</i>	52.00
<b>Ros Solis AOC Bonvillars - Cabernet Merlot de Bonvillars - Domaine Didier Gaille - Vaud</b>	5 dl
<i>Assemblage de Cabernet et de Merlot élevé une année en fût de chêne. Cet assemblage donne un vin de caractère présentant un nez fruité et intense. Ce vin se marie parfaitement avec les viandes rouges.</i>	36.00

# VINS ROUGES

## ITALIE

	Prix.
<b><i>Villa Antinori Rosso - Toscana igt, Antinori nel Chianti Classico</i></b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Petit Verdot et Syrah</i> <i>Nez plaisant de cassis, de cerise mûre, de vanille, de nougat et d'herbes aromatiques. Bouche fraîche et souple, avec des notes de bois noble et d'épices chaudes. Élevage d'un an en barrique. Le rouge pour toutes les occasions: il accompagne aussi bien les pâtes, la polenta et la pizza que les escalopes de veau à la sauge ou les plats de viande en sauce.</i>	3.75 dl 28.00 Bout. 46.00
<b><i>Cannonau di Sardegna DOC riserva</i></b> <i>Sella &amp; Mosca - Sardegna</i> <i>Sa robe est d'une couleur rouge grenat avec des reflets d'un rouge brique. Son bouquet est savoureux et expressif. En bouche, il se montre harmonieux et velouté avec des notes de prune et de bois en final. Parfait avec pâtes, viandes rouges, rôti et fromages.</i>	3.75 dl 27.50 Bout. 45.00
<b><i>Bacchus Piceno DOP Bio</i></b> <i>Ciu Ciu Marche</i> <i>Assemblage de cépages de Montepulciano et Sangiovese. Ce vin biologique est délicat et harmonieux, riche en goût et légèrement tannique. Idéal avec le risotto à la truffe d'été</i>	Bout. 41.00
<b><i>Il Bruciato Bolgheri DOC</i></b> <i>Marchesi Antinori - Tenuta Guado al Tasso - Toscana</i> <i>Un vin bien italien mais d'inspiration bordelaise, les cépages sont 60% Cabernet-sauvignon, 30% Merlot et 10% Syrah. Robe de couleur rouge violacé opaque. Nez qui exhale des notes fruitées, florales et épicées. Muni de tannins fermes. Il évoque des saveurs de cassis, mûre, violette, réglisse et chêne. Révélant une bouche ample, il perdure dans une longue finale. Il accompagne idéalement les viandes rouges.</i>	Bout. 64.00 Magnum 128.00
<b><i>Baglio di Grisi Nero d'Avola DOC Bio</i></b> <i>Terre Siciliane - Sicilia</i> <i>De couleur rouge aux reflets violacé. Le nez est intense. Arômes intenses et enveloppants caractéristique du climat Sicilien. C'est un excellent compagnons des plats méditerranéen</i>	Bout. 39.00
<b><i>Rifugio Primitivo IGP</i></b> <i>Conti Zecca - Puglia</i> <i>De couleur rubis au nez de petit fruits rouge et d'épice. Saveur moelleuse et harmonieuse aux tanins mûr, un corps riche et bien structuré Accompagne, Pâtes avec sauce à la viande, gibier, la viande rouge grillée, fromage à pâte dure</i>	Bout. 51.00

# VINS ROUGES

## ITALIE

	Prix.
<b>Tanca Farrà Alghero DOC</b> Sella & Mosca - Sardegna	Bout.
Assemblage de <i>Cannonau</i> et <i>Cabernet Sauvignon</i>	54.00
Sa robe est rubis avec des reflets grenat. Joli parfum de baies et des noix, ainsi qu'une belle touche épicée provenant de sa maturation en fût de chêne. Structuré en bouche, bien juteux. Équilibré et bien balancé, sa finale est de bonne stature Parfait avec pâtes, chasse, viandes rouges, rôti et fromages.	Magnum 110.00
<b>Rossobastardo IGT - Umbria</b>	Bout.
Assemblage de <i>Sangiovese</i> , <i>Merlot</i> , <i>Cabernet Sauvignon</i> .	51.00
98/99 points Luca Maroni Bouquet somptueux de parfums de mûres et de baies sauvages En bouche, des arômes d'écorces d'orange confite, légèrement poivré et des notes végétales Un vin bien équilibré, en harmonie qui saura accompagner à perfection votre plat	
<b>Poggio Ai Ginepri IGT- Tosacane - 2021</b>	Bout.
<i>Merlot</i> , <i>Cabernet Sauvignon</i> , <i>Syrah</i> , <i>Petit Verdot</i>	57.00
Arômes de poivre, de prune, de cassis et de mûres. En bouche, le fruit est juteux, les tanins sont mûrs et étonnamment concentrés. Le vin dégage un spectre aromatique large et profond. Déjà ouvert et accessible, sa structure n'est pas seulement intense, mais aussi joliment souple et équilibrée. Tout simplement sensationnel en accompagnement de viandes rouges, pâtes et risotto.	
<b>Barolo DOCG</b>	3.75 dl
<i>Beni di Batasiolo - Piemonte</i>	39.00
Cépage <i>Nebbiolo</i> . Vin de couleur rouge grenat. Bouquet intense aux fruits secs, des arômes de terre et de bois avec des notes de foin et d'oranges confites. Très fin en bouche, puissant, bien structuré avec une belle tenue et longueur.	Bout.
Accompagne idéalement les viandes rouges, chasse et fromages corsés.	72.00
<b>Le Volte dell'Ornellaia IGT</b>	Bout.
<i>Tenuta dell'Ornellaia - Toscana</i>	57.00
Assemblage de cépages, <i>Cabernet Sauvignon</i> , <i>Merlot</i> , <i>Sangiovese</i>	
Robe pourpre et plutôt sombre. Au nez, il possède des notes de pain grillé, de chocolat et de tabac. En bouche, les fruits noirs mûrs, la fraise et le cassis tiennent sur la longueur et offrent un fruité juteux et persistant. Il se marie parfaitement avec les viandes rouges, grillée et rôtie	



# VINS ROUGES

## ITALIE

Prix.

### **Costasera Amarone della Valpolicella Classico DOCG**

Masi Agricola - Veneto

Cépages *Corvina, Rondinella et Molinara*

Grand vin de dessert. Aspect rouge rubis profond. Odeurs de compotes, de prune et de cerise. Bouche à l'arôme fruité, avec des notes de café et de cacao.

Il se marie bien avec des viandes rouges grillées, le gibier et les fromages savoureux.

2018 3.75 dl  
47.00

2017 Bout.  
86.00

### **Riserva di Costasera Amarone della Valpolicella Classico DOCG**

Masi Agricola - Veneto

Cépages *Corvina, Rondinella, Oseleta et Molinara*

Aspect: rouge rubis profond. Nez: prune cuite et de cerise, avec des notes de café torréfié. Bouche: grand et élégant, liqueur de cerise et de cacao. Finition agréablement longue. Idéal avec les viandes rouges, le gibier et les fromages vieillis. compagnon agréable de la fin du repas

2016 Magnum  
198.00

### **Tignanello IGT Tenute Marchesi Antinori - Toscana**

*Sangiovese, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc*

confère à ce vin de renommée une couleur d'un beau rouge de cerise. Il dégage des arômes de fruits secs, de bois noble et de cassis. Il est très fin avec une structure velouté et des tanins nobles. Un vin de grande caractère, d'élégance et dignité. Il se marie à merveille avec des plats de pâtes, et viandes blanches

2020 Bout.  
186.00

### **Sassicaia Bolgheri DOCMO**

Tenuta San Guido - Toscana

Cépages *Sangiovese, Cabernet Sauvignon et Merlot*

Le Sassicaia est élevé pendant 22 mois dans des barriques françaises, il impressionne avec son élégance, sa complexité et son harmonie et non pas seulement avec sa teneur et sa force. Il se marie à merveille avec des entrecôtes et les filets

2019 Bout.  
319.00

### **Brunello di Montalcino DOCG**

Castello Banfi - Toscana

Cépage *Sangiovese*. D'une robe est d'un rouge rubis Odeurs de fruits (cerises et prunes), de fruits secs, de thé, de tabac blond et de caramel. Dans le palais corsé et très frais avec les tanins déjà souples, structure puissante avec une longue finale.

Parfait avec viandes cuites rose et pâtes fines.

2019 3.75 dl  
49.00

2018 Bout.  
96.00

2018 Magnum  
189.00

# LA RESERVE DU PATRON

## VIN ROUGE LIQUOREUX

Prix.

**Recioto della Valpolicella classico DOCG 2018 - Angelorum - Veneto**

Une rareté de vin rouge avec douceur et acidité parfaitement équilibré. Vinifié avec les cépages de l'Amarone: **Corvina, Rondinella et Molinara** tous flétris. Aspect et goût de cerise noire, confiture d'orange et rhum avec une persistance aromatique. Rouge rubis avec une complexité de saveurs entremêlés.

37.5 dl

53.00

Idéal au dessert ou avec du Gorgonzola.

## VIN BLANC

**Greco di Tufo DOCG 2021 - Mastroberardino - Campania**

Sa robe est jaune claire, au nez, il émane des parfums de poire et d'amande, accompagnée de touches d'herbes. En bouche, il se révèle très frais et racé, avec une structure minérale, donnant une finale vive et généreuse.

Bout.

53.00

Un vin blanc de caractère. Idéal avec des plats de la mer en général.

## VIN ROUGE

**Radici Taurasi DOCG 2017 - Mastroberardino - Aglianico - Campania**

Vin convaincant qui ouvre avec un parfum à multiples facettes de la terre fraîchement labourée, iris, cuir, de goudron et de fruits noirs mûrs à l'acidité fraîche et des tanins polis.

Bout.

81.00

Accompagne idéalement le gibier, la viande rouge grillée et les fromages

**MCM Merlot 2019 - Alto Adige DOC - Sudtirol**

Sélection des meilleurs raisins Merlot issus de vignes de plus de 50 ans. Couleur cerise au reflets rubis. Notes très complexes au nez avec du fruit. Ample et mûr en bouche, avec une douceur fruitée riche et délicate. Excellente harmonie et beaucoup de caractère. Parfait avec les viandes et les plats de pâtes.

Bout.

103.00

# LA RESERVE DU PATRON

## VIN ROUGE

Prix.

**Marchese di Villamarina DOC 2019** - Sella & Mosca - Sardegna

*De couleur Rouge grenat brillant. Riche en senteur de baies rouges, d'épices chaudes, de chocolat noir, de tabac et de bois de cèdre. En bouche avec des tanins souples, des arômes de fruits rouges mûrs, d'élégants arômes torréfiés et une touche d'eucalyptus. Un vin extrêmement élégant avec une excellente longueur.*

Bout.  
07.00

**Bussia 2017** - Barolo docg - Prunotto - Piemonte

*Rouge grenat brillant avec des reflets violets. Le nez est richement parfumé avec des fleurs de violettes, des fruits rouges mûrs, du cynorrhodon, et des fruits secs. Au palais complexe et emplissant la bouche avec une belle douceur. Baies rouges mûres, notes épicées et nobles arômes torréfiés. Beaucoup d'élégance et de longueur dans la finale. Ce noble rouge appelle un morceau de viande rouge.*

Bout.  
118.00

**Campolongo di Torbe 2011** - Amarone della Valpolicella classico DOC - Masi - Veneto

*Rubis foncé et dense. Le bouquet puissant et ample rappelle les fruits noirs compotés. Un peu de cuir, des épices chaudes comme le poivre noir et les clous de girofle. Des arômes distinctifs et intenses de fruits secs, terreuses et balsamiques. Les arômes sont complétés par des nuances d'épices douces. Finale presque interminable avec une harmonie ingénieuse.*

Bout.  
310.00

*Excellent avec le boeuf, l'agneau et le gibier ainsi que les fromages affinés.*

**Piantonaia 2017** - Alta Valle della Greve igt

Podere Poggio Scalette - Toscana

*Ce Merlot d'une robe violette foncé avec des reflets cuivrés. Bouquet très ouvert, profond et multicouche. Au premier nez on a un fruité puissant et énergique. En outre, le café et le charbon ainsi que du tabac. Opulent et rond en bouche. Beaucoup de tannins charnus dans une qualité parfaite. Les arômes du nez sont répétés. Un chef d'oeuvre de complexité et d'équilibre. Magnifique avec une élégante pièce de boeuf*

Bout.  
167.00

# BOISSONS

## Thés et Tisanes Bio *Qualité bio supérieure*

Nos thés proviennent exclusivement de cultures biologiques certifiées.

Les élégants sachets sont fabriqués à la main et biodégradables.

Mug 3 dl 4.50

<i>Ceylon Sunrise</i> aromatique - stimulant	English Breakfast
<i>Gentle Blue</i> tonifiant - fleuri	Earl Grey
<i>Black Chai</i> épice - puissant	Thé noir aux épices
<i>Japanese Sencha</i> rafraîchissant - intense	Thé vert japonais
<i>Jasmine Dragon Pearls</i> élégant - fleuri	Thé vert parfumé au jasmin
<i>Verbena</i> citronné - rafraîchissant	Tisane à la verveine
<i>Winter Moment</i> épice - fruité	Rooibos aux épices à l'orange
<i>Camomille Range Blossoms</i> velouté - apaisant	Camomille à l'orange
<i>Marocain Mint</i> rafraîchissant - stimulant	Menthe marocaine
<i>Ginger Lemon Dream</i> exotique - piquant	Gingembre et citronnelle
<i>Red Kiss</i> dynamisant - fruité	Infusion aux fruits
<i>Wellness Tea Relax</i> fleuri & relaxante - sans caféine	Tisane aux fleurs de tilleul

## Minérales en bouteille

<i>Arkina - Bleue ou Verte</i>	50 d 6.00 100 d 9.50
<i>San Pellegrino</i>	50 d 6.00
<i>Coca-cola, Coca-cola Zero,</i> <i>Nestea citron ou pêche</i>	33 d 5.00
<i>Fanta</i>	33 d 5.00
<i>Jus de pomme Ramseier</i>	33 d 5.00
<i>Rivella rouge ou bleu</i>	33 d 5.00
<i>Schweppes:</i> <i>Tonic - Lemon - Ginger</i>	20 d 5.00
<i>Jus de fruit:</i> <i>Orange, Tomate, Ananas</i>	20 d 4.30
<i>Jus Multi Fruits,</i> <i>Nectar: Fraise, Poire, Pêche,</i> <i>Abricot, Grapefruit</i>	20 d 5.00 20 d 5.00
<i>Carafe d'eau</i>	50 d 2.50

## Minérales en verre

*Arkina verte ou bleu, Coca-cola, Limonade, Thé froid Citron*

2 dl 3.50 3 dl 3.80 5 dl 5.50

## Café

<i>Café, Espresso, Ristretto</i>	3.80
<i>Reverse, Ovomaltine chaud ou froid,</i> <i>Chocolat chaud ou froid</i>	4.20
<i>Cappuccino, Café Viennois</i>	4.50

## Les Frappés de glaces artisanales

*Les parfums:*  
*Chocolat, Sorbet Chocolat, Vanille, Café, Noisette croquante,*  
*Pistache croquant, Sorbet Abricot Bio, Caramel au beurre et sel de Gué-*  
*rande, Cannelle, Stracciatella, Sorbet Citron Bio, Sorbet Framboise Bio,*  
*Sorbet Fraise, Sorbet Poire Williams, Amaretto, Sorbet Fruit de la Passion,*  
*Sorbet Mandarine, Amarena*

## Jus de fruits frais Bio

<i>Oranges ou Citrons</i>	2 dl 6.00	4 dl 8.50
---------------------------	-----------	-----------

## Les Aperitifs

Bitter San Pellegrino ( sans alcool )		1 dl	5.00
Ricard	45°	2 cl 4 cl	4.00 8.00
Martini bianco ou rosso	16°	4 cl	5.50
Aperol	11°	4 cl	4.50
Campari	23°	4 cl	5.50
Suze	20°	4 cl	5.00
Cynar	16°	4 cl	5.00
Porto rouge	19°	4 cl	5.00
Appenzeller	29°	4 cl	5.00
Fernet Branca	42°	4 cl	5.00
Averna amaro siciliano	32°	4 cl	5.00
Jägermeister	35°	4 cl	5.00

## Les Spiritueux

Pruneau	37.5 %vol.	2 cl	4.00
Abricotine Morand	43 %vol.	2 cl	8.00
Williamine Morand	43 %vol.	2 cl	8.00
Calvados Pays d'Auge	40 %vol.	2 cl	8.00
Cognac Remy Martin VSOP	40 %vol.	2 cl	8.00
Cognac Courvoisier	40 %vol.	2 cl	8.00
Vieille Prune	40 %vol.	2 cl	7.00
Limoncello maison	40 %vol.	4 cl	8.00
Grappa Du Mois	40 %vol.	2 cl	12.00
Grappa Vallocaia	42 %vol..	2 cl	12.00
Grappa Nardini riserva	50 %vol.	2 cl	12.00
Grappa Di Amarone Masi	50 %vol.	2 cl	12.00
Amarretto	28 %vol.	4 cl	8.50
Bailey's	18 %vol.	4 cl	8.50
Sambuca	40 %vol.	2 cl	6.00
Cointreau	40 %vol.	2 cl	6.00
Fran gelico	20 %vol	4 cl	6.00

## Bières à la pressions

Poretti Lager 5%	2 dl 3.90	3 dl 5.00	5 dl 7.60
Cardinal La Fraiche Pale Ale 4%		3 dl 5.40	5 dl 8.00
Valaisanne Pale Ale 5.2%		2.5 dl 5.60	5 dl 8.90
Grimbergen Blanche 6%		2.5 dl 5.40	5 dl 8.70

## Bière en Bouteilles Sans Alcool

Feldschlösschen Lager 0.5%	33 cl	5.00
Feldschlösschen Blanche 0.5%	33 cl	5.20

## Bières Artisanale de la Région

ZEPP Craft Lager	4.7%	33 cl	6.00
MOONSHINE Blanche	5.0%	33 cl	7.50
ESTAFETTE Triple Fermentation	7.0%	33 cl	8.50
DOUBLE OAT Double IPA	8.0%	33 cl	9.50

## Les Spiritueux

Bombay Sapphire	40 %vol.	4 cl	8.00
Roku Gin (Japon)	43 %vol.	4 cl	14.00
Dry Gin (Suisse)	45 %vol.	4 cl	17.00
Rhum Pampero Anejo especial (Venezuela)	40 %vol.	4 cl	9.00
Rhum Don Papa (Philippines)	40 %vol.	4 cl	16.00
Rhum Ryoma 7 ans (Japon)	40 %vol.	4 cl	19.00
Rhum Zacapa 23 ans (Guatemala)	40 %vol.	4 cl	17.00
Tequila Espolón Premium	40 %vol.	4 cl	14.00
Kahlua Liqueur de cafe	26.5 %vol.	4 cl	6.00
Vodka Absolut	40 %vol.	4 cl	9.00
Vodka Belvedere	40 %vol	4 cl	14.00
Whisky Ballantine's	40 %vol.	4 cl	10.00
Whisky Jack Daniel's	40 %vol.	4 cl	10.00
Whisky Oban	43 %vol.	4 cl	17.00
Whisky Glenfiddich 12 ans	40 %vol.	4 cl	14.00
Whisky Monkey Shoulder	40 %vol.	4 cl	14.00
Whisky Lagavulin Single Malt 16 ans	43 %vol.	4 cl	19.00

## Les Cocktails

<b>Le Fruit Punch du Château</b>	Passoã, Rhum, jus d'ananas, jus d'orange, jus de pêche et grenadine	3 dl	13.50
<b>L'Hugo</b>	Sirop de sureau, Prosecco, citron vert, menthe, eau gazeuse	1.5 dl	12.50
<b>Le Gin Tard</b>	Gin, Tonic, Limoncello	1.5 dl	14.00
<b>L'Amaretto Sour</b>	Amaretto, jus de citron vert, blanc d'oeuf	2 dl	12.00
<b>Les Negroni:</b>	<b>Classic</b> Gin, Martini Rouge, Campari. <b>Sbagliato</b> Gin, Martini Rouge, Prosecco	1.5 dl	14.00
<b>Les Spritz :</b>	<b>Aperol</b> <b>Campari</b> <b>Blue Curaçao</b> <b>Limoncello</b>	1.5 dl	12.50
<b>Les Mule:</b>	<b>Moscow Mule</b> Vodka, jus de citron vert, Ginger beer <b>London Mule</b> Gin, jus de citron vert, Ginger beer <b>Mex Mule</b> Tequila, jus de citron vert, jus d'ananas, Ginger beer <b>Black Mule</b> Rhum brun épice, jus de citron vert, Ginger beer et bonbon au chamvre	2.5 dl	17.00
<b>Les Mojito:</b>	<b>Classic</b> <b>Mangue</b> <b>Fraise en saison</b>	2 dl	16.00

## Les Cocktails sans Alcool

<b>Le Spritz</b>		1.5 dl	10.00
<b>Le Fruit Punch du Château</b>	Jus d'ananas, jus d'orange, jus de pêche et grenadine	3 dl	11.00
<b>Virgin Jamaican Mule</b>	Rhum brun épice 0.00%, jus de citron vert, Ginger beer et bonbon au chamvre	2 dl	16.00