

**Merci pour votre visite!**

**Bienvenue**

**Wir danken Ihnen für Ihren Besuch!**

**Herzlich Willkommen**

**Thank you for your visit!**

**Welcome**

## ENTRÉES

<b>Velouté de courge, crème de gruyère &amp; noisettes torréfiées</b> <i>Butternut squash soup, cream of gruyère cheese and roasted nuts</i>	CHF	13.50
<b>Œuf parfait en meurette</b> <i>Egg «parfait» with bacon, oignon, mushroom cooked in red wine jus &amp; croutons</i>	CHF	14.00
<b>Poireaux confits &amp; sa vinaigrette</b> <i>Confit of leeks with vinegar</i>	CHF	14.00
<b>Gravlax de saumon, betterave &amp; sucrose acidulée</b> <i>Gravlax salmon with beetroot &amp; sour sucrose lettuce</i>	CHF	20.00

## PLATS SIGNATURE :

**Risotto de courge, jambon de Parme (26 mois)**  
*Butternut squash risotto served with Parma ham (26 months)*

CHF 29.00

**Poke Bowl au thon mi-cuit**  
**(riz sushi, avocat, edamame, concombre, radis, choux rouge, oignons cébette, sauce teriyaki)**  
*Tuna Tataki Poke Bowl*  
*(Sushi rice, avocado, edamame, cucumber, radish, red cabbage, spring onions and teriyaki sauce)*

CHF 29.00

## SPIRITUEUX

### VODKA

Vodka Absolut 40°	4 cl	CHF	12.00
Vodka Absolut Elyx 42,3°	4 cl	CHF	18.00

### GIN

Beefeater London 40°	4 cl	CHF	12.00
Hendrick's 41.4°	4 cl	CHF	14.00
Malfy Gin Original 41°	4 cl	CHF	15.00
Malfy Gin Con Arancia 41°	4 cl	CHF	15.00
Schwarzwald Dry Monkey 47°	4 cl	CHF	17.00

### WHISKY

Johnnie Walker, Black Label 40°	4 cl	CHF	14.00
Ballantines 12 ans 40°	4 cl	CHF	15.00
Jameson Irish Black Barrel 40°	4 cl	CHF	17.00
Jack Daniel's Single Barrel 45°	4 cl	CHF	18.00
Scapa Skiren 40°	4 cl	CHF	18.00
Chivas Regal 12 ans 40°	4 cl	CHF	15.00
Chivas Regal 18 ans 40°	4 cl	CHF	20.00
Aberlour 12 ans 40°	4 cl	CHF	15.00
Aberlour A'bunadh 59.9°	4 cl	CHF	21.00
The Glenlivet Founders Reserve 40°	4 cl	CHF	17.00
The Glenlivet 15 ans Single Malt 40°	4 cl	CHF	19.00
The Glenlivet 18 ans Single Malt 43°	4 cl	CHF	22.00

### COGNAC

Grand Marnier 40°	4 cl	CHF	14.00
Martell V.S 40°	4 cl	CHF	14.00
Remy Martin VSOP 40°	4 cl	CHF	17.00
Martell X.O 40°	4 cl	CHF	28.00

### RHUM

Havana Club Blanc 3 años 40°	4 cl	CHF	12.00
Havana Club Anejo Especial 40°	4 cl	CHF	13.00
Havana Club 7 años 40°	4 cl	CHF	14.00
Havana Club Pacto Navio 40°	4 cl	CHF	17.00
Havana Club Selección de Maestros 45°	4 cl	CHF	22.00
Havana Club 15 años 40°	4 cl	CHF	28.00

## BOISSONS

### APERITIF & BITTER

Apérol Spritz		CHF	14.00
Hugo		CHF	12.00
Kir vin blanc	1 dl	CHF	6.00
Martini blanc 15.5°	4 cl	CHF	6.50
Martini rouge 15.5°	4 cl	CHF	6.50
Noilly Prat 18°	4 cl	CHF	6.70
Cynar 16.5°	4 cl	CHF	6.50
Campari 23°	4 cl	CHF	6.50
Suze 20°	4 cl	CHF	6.70
Malibu Coconut 21°	4 cl	CHF	6.50
Baileys Irish 17°	4 cl	CHF	6.50
Porto rouge ou blanc Sandemann 19°	4 cl	CHF	6.50
Pastis 51, Ricard 45°	4 cl	CHF	9.00
½ Pastis 51, ½ Ricard 45°	2 cl	CHF	4.50

### EAU DE VIE & DIGESTIF

Amaretto Disaronno 28°	2 cl	CHF	6.00
Appenzeller Alpenbitter 29°	2 cl	CHF	7.00
Cointreau 40°	2 cl	CHF	7.00
Gran Grappino Bianco 40°	2 cl	CHF	9.00
Gran Grappino Oro 40°	2 cl	CHF	10.00
Vieille Prune Morin 41°	2 cl	CHF	9.00
Abricotine AOC Morand 43 % vol.	2 cl	CHF	9.00
Williamine AOC Morand 43 % vol.	2 cl	CHF	9.00
Eau de vie de pomme Morand 43 % vol.	2 cl	CHF	9.00
Eau de vie de framboise Morand 43 % vol.	2 cl	CHF	9.00
Kirsch Morand 40 % vol.	2 cl	CHF	6.00
Limoncé 25°	4 cl	CHF	8.00

## PLATS

<b>Burger Aquatis</b> (Buns aux sésames, sauce cocktail, steak de bœuf, lard sec du Valais, tomme Vaudoise) <i>"Aquatis" Burger</i> (Sesame buns, cocktail sauce, minced beef, Valaisan dry bacon, Waldensian Tomme cheese)	CHF	29.00
<b>Saint-Jacques snackées, panais, poireaux, cerfeuil &amp; jus de volaille</b> Grilled scallops with parsnip, leek, chervil & poultry jus	CHF	33.00
<b>Suprême de volaille, embeurrée de choux &amp; navets confits</b> <i>Chicken supreme with buttered cabbage &amp; confit of turnip</i>	CHF	34.00
<b>Bœuf en deux cuissons</b> <b>Filet et joue de boeuf, carottes confites &amp; kumquat</b> <i>Beef cooked in two firings ways</i> <i>Beef filet and cheek, confit of carrots &amp; kumquat</i>	CHF	43.00

### GARNITURES : 1 garniture incluse avec le plat (CHF 7.00 par supplément de garniture)

- <b>Pommes grenaille rôties</b> <i>Roasted new potatoes</i>	- <b>Frites</b> <i>French fries</i>
- <b>Purée de pomme de terre</b> <i>Mashed potatoes</i>	- <b>Légumes de saison</b> <i>Seasonal vegetables</i>
- <b>Risotto nature</b> <i>Plain risotto</i>	- <b>Salade verte</b> <i>Green salad</i>
- <b>Risotto au citron</b> <i>Lemon risotto</i>	

#### Provenances :

St-Jacques : Japon / Thon : Philippines / Bœuf : Suisse / Volaille : Suisse / Porc : Suisse / Limande : Pays-Bas / Saumon : Grande Bretagne

#### Origin :

Scallops : Japan / Tuna : Filipino / Beef : Switzerland / Poultry : Switzerland / Pork : Switzerland / Flounder : Netherlands / Salmon : Great Britain

## DESSERTS

**Tartelette aux agrumes citron-orange** CHF 9.00

*Lemon and orange tartlet*

**Moelleux au chocolat, glace vanille** CHF 9.00

*Soft chocolate cake, vanilla ice cream*

**Mangue rôtie, sirop d'érable, sorbet mangue-passion** CHF 9.00

*Roasted mango, maple syrup, passion-mango sorbet*

**Café gourmand** CHF 12.00

*Gourmet coffee*

### Glace

*(Chocolat, vanille, double crème meringue, straciatella, fraise, framboise-fraise, citron, mangue-passion, coco, espresso, caramel, poire)*

- 1 boule CHF 4.00
- 2 boules CHF 7.00
- 3 boules CHF 10.00

## BOISSONS

### MINERALE

Henniez bleue, verte	50 cl	CHF	6.00
	75 cl	CHF	7.70
	1 l	CHF	10.00
San Pellegrino	50 cl	CHF	6.00
Thé froid citron, pêche	33 cl	CHF	5.00
Romanette citron	30 cl	CHF	5.00
Jus de pommes Ramseier	33 cl	CHF	5.00
Coca-Cola ou zéro	33 cl	CHF	5.00
Rivella bleu, rouge	33 cl	CHF	5.00
Schweppes tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	30 cl	CHF	5.00
San Pellegrino bitter	10 cl	CHF	5.00
Sirop à l'eau	30 cl	CHF	2.50
Coca sportif	30 cl	CHF	3.00
Granini (tomate, poire, abricot, pêche, ananas, grapefruit fraise, cocktail de fruits)	20 cl	CHF	4.50

### BOISSON CHAUDE

Thé		CHF	4.20
Café, espresso		CHF	4.20
Double espresso		CHF	5.50
Cappuccino, renversé,		CHF	4.60
Chocolat Caotina, Ovomaltine		CHF	4.50

### BIERE PRESSION

Feldschlösschen	30 cl	CHF	4.50
	50 cl	CHF	7.00
Grimbergen blanche	25 cl	CHF	5.00
	50 cl	CHF	8.00
Guinness IPA	25 cl	CHF	5.00
	50 cl	CHF	8.00

### BIERE BOUTEILLE

#### JORAT

La Blonde	33 cl	CHF	6.50
La Blanche	33 cl	CHF	6.50
La Vaudoise	33 cl	CHF	6.50
La Bricote	33 cl	CHF	7.00

#### VALAISANNE

Amrich blanche	33 cl	CHF	6.00
Indian Pale Ale	33 cl	CHF	6.00
Feldschlösschen sans alcool	33 cl	CHF	5.00

## DÉSIRÉES

### BLANC

Domaine de Crochet, Grand Cru – M. Rolaz	2018	50 cl	CHF	23.00
Cri du Cœur, Pinot Gris – Union Vinicole de Cully	2018	50 cl	CHF	32.00
L'Yvorne, Chasselas, Grand Cru – Domaine de la Pierre Latine	2019	37.5 cl	CHF	28.00

### ROUGE

Vin des Croisés, Pinot noir - Cave des Viticulteurs de Bonvillars	2018	37.5 cl	CHF	17.00
		50 cl	CHF	21.00
Feu d'Amour, Pinot Noir, Yvorne	2018	50 cl	CHF	34.00
Merlot, Riserva La Prella, Tessin	2016	50 cl	CHF	48.00
Humagne Rouge, Tésor de famille, Maison Gilliard	2018	50 cl	CHF	42.00

## VINS OUVERTS

### BLANC SUISSE

Chasselas, Cully, Union Vinicole de Cully	1 dl	CHF	6.00
Chasselas, Domaine de Crochet, Grand Cru – M. Rolaz	1 dl	CHF	5.50
Chardonnay, spécialité, Cave des Viticulteurs de Bonvillars	1 dl	CHF	6.50

### ROSÉ SUISSE ET FRANÇAIS

Rosé de Gamay, Patrick Fonjallaz	1 dl	CHF	5.80
Ô rosé, Maison Lorgeril, Languedoc	1 dl	CHF	6.50

### ROUGE SUISSE ET ÉTRANGER

Cuvée Obrist n°1, Assemblage	1 dl	CHF	6.00
Gamaret Garanoir, Cave de la Côte	1 dl	CHF	6.50
Barbera d'Asti, Olim Bauda	1 dl	CHF	6.50
Révélation, Assemblage	1 dl	CHF	7.50

## CHAMPAGNE ET PROSECCO

Prosecco Menestrello	75 cl	CHF	49.00
	1 dl	CHF	10.00
Duval Leroy Brut	75 cl	CHF	95.00
	1 dl	CHF	16.00
Laurent Perrier Brut	75 cl	CHF	110.00
Bruno Paillard, Blanc de Blancs, Grand Cru	75 cl	CHF	135.00

## MENU ENFANT CHF 19.00

(enfants de moins de 12 ans / for children under 12)

### PLAT AU CHOIX

**Poisson pané au cornflakes**  
*Corn flakes breaded fish*

**Poulet pané au cornflakes**  
*Corn flakes breaded chicken*

### ACCOMPAGNEMENT

**Frites, penne ou légumes du jour**  
*French fries, penne pasta or vegetables of the day*

### DESSERT AU CHOIX

**Boule de glace**  
*Ice cream*

**Moelleux au chocolat**  
*Soft chocolate cake*

**VINS BLANCS**

**LAVAUX**

Cully, Chasselas, Union Vinicole de Cully	2019	70 cl	CHF	38.00
Villette La Combe, Grand Cru, B�at-Louis Bujard	2018	70 cl	CHF	39.00
Villette Les Far�enes, B�at-Louis Bujard	2019	70 cl	CHF	42.00
Chardonne – N�1 Cuvée Obrist	2018	70 cl	CHF	39.00
Clos du Chamaley, Villette - Peppmeier	2019	70 cl	CHF	38.00
Son Excellence, Epresses, Grand Cru, UVC	2019	70 cl	CHF	45.00
Son Excellence, Calamin, Grand Cru, UVC	2020	70 cl	CHF	48.00
Chemin de la Dame, D�ezaley, Grand Cru, B�at-Louis Bujard	2018	70 cl	CHF	54.00

**LA CÔTE**

Doral, Collection Expression, Cave de la Côte	2018	70 cl	CHF	38.00
Château de Vinzel, Grand Cru	2018	70 cl	CHF	40.00
Altesse, Henri Cruchon	2019	75 cl	CHF	54.00

**BONVILLARS**

Chardonnay, spécialité, CVBonvillars	2019	75 cl	CHF	39.00
Les Nonnes, Chasselas, Grand Cru, CVBonvillars	2020	70 cl	CHF	37.00

**CHABLAIS**

Chant des Resses, Grand Cru, Yvorne	2020	70 cl	CHF	44.00
Baysannes, Ollon Grand Cru, Cochard-Gaillard	2018	70 cl	CHF	40.00
L'Yvorne, Chasselas, Grand Cru, Dom. de la Pierre Latine	2019	75 cl	CHF	58.00

**VALAIS**

Johannisberg, La Porte de Novembre, Maison Gilliard	2019	75 cl	CHF	45.00
---	------	-------	-----	-------

**FRANCE**

Sancerre blanc AOC, Chêne Saint-Louis, <b>Vallée de la Loire</b>	2018	75 cl	CHF	48.00
Chablis, Domaine Christophe & Fils, <b>Bourgogne</b>	2018	75 cl	CHF	52.00

**VINS ROSÉS**

**SUISSE ET FRANCE**

Rosé de Gamay Vaudois, Vieux Murs, Epresses, P. Fonjallaz	2020	70 cl	CHF	36.00
Rosé mi-doux, La Porte de Novembre, Maison Gilliard	2020	75 cl	CHF	48.00
� de Rosé, Maison Lorgeril, Languedoc AOC	2020	75 cl	CHF	42.00

**VINS ROUGES**

**LAVAUX**

Pinot Noir, Epresses, Union vinicole de Cully	2019	70 cl	CHF	38.00
Cuvée Obrist n�1, Assemblage	2019	75 cl	CHF	39.00
Pinot Noir Réserve de la Cour, B�at-Louis Bujard	2018	70 cl	CHF	54.00
Révélation, élevé en f�t de chêne, Assemblage, Gaudin	2017	70 cl	CHF	56.00
Villa Novara, Assemblage, B�at-Louis Bujard	2017	70 cl	CHF	58.00
Pinot Noir AOC, Lutry, Peppmeier	2018	70 cl	CHF	42.00
Son Excellence, Assemblage, D�ezaley, Grand Cru, UVC	2019	70 cl	CHF	58.00
Cure d'Attalens, Grand Cru, Obrist	2018	75 cl	CHF	47.00
Rouge Ardent, Epresses, UVC	2019	70 cl	CHF	57.00
Merlot, Chatigny, B�at-Louis Bujard	2018	70 cl	CHF	55.00

**LA CÔTE**

Gamaret Garanoir, Collection Expression, Cave de la Côte	2019	75 cl	CHF	44.00
Merlot, Collection Expression, Cave de la Côte	2019	75 cl	CHF	44.00
Expressis, Assemblage, Henri Cruchon	2019	75 cl	CHF	52.00

**BONVILLARS**

Sur les ChauX, Pinot Noir de Concise, Camilien Gaille	2019	75 cl	CHF	38.00
Les D�racin�s, Gamaret-garanoir, Camilien Gaille	2018	70 cl	CHF	48.00

**CHABLAIS**

Feu d'Amour, Pinot Noir, Yvorne	2019	70 cl	CHF	47.00
---------------------------------	------	-------	-----	-------

**VALAIS**

Humagne, Trésor de famille, Maison Gilliard	2019	75 cl	CHF	52.00
Cornalin, Les Tonneliers, Maison Gilliard	2019	75 cl	CHF	56.00

**TESSIN**

Merlot, Riserva La Prella	2016	75 cl	CHF	65.00
---------------------------	------	-------	-----	-------

**FRANCE**

L'Esprit Terroir, Château Rouquette-sur-Mer, La Clape, <b>Languedoc</b>	2016	75 cl	CHF	42.00
Beaune, Bouchard Père & Fils, <b>Bourgogne</b>	2018	75 cl	CHF	59.00
Château Castera, Médoc, Grand Cru Supérieur, <b>Bordeaux</b>	2016	75 cl	CHF	55.00
Rasteau, Esprit d'Argiles, Domaine la Collière, <b>Rhône</b>	2016	75 cl	CHF	54.00
Châteauneuf du Pape, Domaine de l'Abbé D�ne, <b>Rhône</b>	2017	75 cl	CHF	68.00

**ETRANGER**

Malbec Ariès, Bernard Magrez, <b>Argentine</b>	2018	75 cl	CHF	39.00
Chianti Classico, Rocca di Montegrossi, <b>Italie</b>	2019	75 cl	CHF	47.00