

### APERITIF & BITTER

Martini blanc 15.5 % vol.	4 cl	CHF	6.30
Martini rouge 15.5 % vol.	4 cl	CHF	6.30
Cynar 16.5 % vol.	4 cl	CHF	6.30
Campari 23 % vol.	4 cl	CHF	6.30
Suze 20 % vol.	4 cl	CHF	6.30
Porto rouge ou blanc Sandemann 19 % vol.	4 cl	CHF	6.30
Pastis 51, Ricard 45 % vol.	4 cl	CHF	9.00
½ Pastis, ½ Ricard 45 % vol.	2 cl	CHF	4.50
Kir vin blanc	1 dl	CHF	6.00
Spritz (Prosecco et Aperol)	1 dl	CHF	16.00

### GIN, RHUM, VODKA & TEQUILA

Hendrick's Gin 41.4% vol.	4 cl	CHF	16.00
Rhum Bacardi blanc et brun 37.5 % vol.	4 cl	CHF	12.00
Rhum Don Papa 7 ans 40 % vol.	4 cl	CHF	15.00
Vodka Absolut 40 % vol.	4 cl	CHF	12.00
Tequila Sierra Silver 40 % vol.	4 cl	CHF	12.00
(accompagnement long drink CHF 2.00 de supplément)			

### WHISKY

J&B 40 % vol.	4 cl	CHF	10.00
Jack Daniel's 40 % vol.	4 cl	CHF	12.00
Johnnie Walker Black Label 40 % vol.	4 cl	CHF	14.00
Chivas Regal 12ans 40 % vol.	4 cl	CHF	14.00
Glenfiddich 43 % vol.	4 cl	CHF	15.00
Lagavullin 16 ans 43 % vol.	4 cl	CHF	16.00
(accompagnement long drink CHF 2.00 de supplément)			

### EAU DE VIE & DIGESTIF

Armagnac VSOP Paul Vignau 40 % vol.	2 cl	CHF	10.50
Calvados Père Magloire 40 % vol.	2 cl	CHF	9.00
Cognac Comte Joseph VS 40 % vol.	2cl	CHF	12.50
Cognac Rémy Martin V.S.O.P 40% vol.	2 cl	CHF	15.00
Grappino Bianco 40 %vol.	2 cl	CHF	10.00
Grappino Oro 40 %vol.	2 cl	CHF	12.00
Eau de vie de pomme Morand 43 % vol.	2 cl	CHF	5.00
Williamine Morand 43 % vol.	2 cl	CHF	9.00
Abricotine Morand 43 % vol.	2 cl	CHF	9.00
Kirsch Morand 40 % vol.	2 cl	CHF	9.00
Marc de Bourgogne 40 % vol.	2 cl	CHF	9.00
Framboise 43 % vol.	2 cl	CHF	9.00
Vieille Prune 40 % vol.	2 cl	CHF	9.00

Nos prix s'entendent en CHF et TVA incluse.

## Cette étrange lumière que le soleil tirait de l'eau

### Les entrées

✓ <b>Salade verte</b> en toute simplicité	CHF	7.00
<i>Green salad in all simplicity</i>		
✓ <b>Salade gourmande</b> de saison	CHF	9.00
<i>Seasonal gourmet salad</i>		
<b>Maki de truite</b> marinée à l'aneth, acidulé au yuzu, saké et sésame grillé	CHF	24.00
<i>Trout maki marinated in dill, yuzu, sake and roasted sesame seeds</i>		
<b>Gamberoni</b> cuit au court-bouillon, crémeux de pois chiches, condiment, datte et citron	CHF	22.00
<i>Shrimps cooked in court-bouillon broth, cream of chickpeas, condiment, dates and lemon</i>		
✓ <b>Crèmeux de champignons</b> herbacés, œuf mollet, espuma gruyère et noix caramélisées	CHF	22.00
<i>Mushroom cream with herbs, soft-boiled egg, a foam of Gruyère, caramelized nuts</i>		

### Douce, calme ou vive, l'eau source de vie

<b>Noix de St-Jacques</b> , étuvée de poireaux, vieille mimolette, émulsion au panais et raifort	CHF	42.00
<i>Scallops, stewed leeks, old Mimolette cheese, emulsion of parsnip and horseradish</i>		
<b>Filet de truite</b> de Chamby, compotée d'herbes, réduction au beurre noisette et vin jaune	CHF	37.00
<i>Steamed Chamby trout fillet, herb compote, reduction of butter and sweet yellow Jura wine</i>		
<b>Lotte de Roscoff</b> , dorée au beurre de châtaigne, chicon et clémentine	CHF	38.00
<i>Roscoff monkfish, gilded with chestnut butter, chicory and clementine</i>		
<b>Dos de saumon</b> "Label Rouge" au safran et Amaretto, fregola sarda cressonnière	CHF	38.00
<i>"Red Label" salmon back with saffron and Amaretto, pasta fregola sarda with cress</i>		

### Ferme et pâturage

<b>Tartare de veau</b> , crème d'oignons, voile de Gruyère, vinaigrette de champignons acidulés	CHF	32.00
<i>Veal tartar, onion cream, veils of Gruyère, vinaigrette with acidulated mushrooms</i>		
<b>Poitrine de volaille</b> rôtie à l'échalote, crème au poivre vert et graines de moutarde	CHF	36.00
<i>Chicken breast roasted with shallots, cream of green pepper and mustard seeds</i>		
<b>Entrecôte Parisienne</b> "Grand Cru" laquée au moût de soja, croustillant aux pruneaux	CHF	49.00
<i>Rib-eye-steak "Parisienne" lacquered with concentrated soya must, crispy pastry with prunes</i>		
<b>Poitrines de caille</b> , risotto d'épeautre au potimarron, jus au vin cuit	CHF	32.00
<i>Quail breasts, spelled risotto with pumpkin and essence of mulled wine</i>		

## Plat signature

**Risotto Carnaroli safrané**, Culatello San Valentino, émulsion au chorizo, salades amères CHF 29.00  
*Carnaroli risotto with saffron, Culatello San Valentino ham, chorizo emulsion, bitter salads*

## Légumes ✓

**Fregola Sarde** au vieux parmesan, déclinaison de céleri au curry, réduction de clémentines CHF 26.00  
*Fregola Sarde pasta with aged parmesan, declination of curried celery, clementine reduction*

## Coup de cœur

**Entrecôte rassie, sur os, rôtie (500gr)**  
Sauce chimichurri, mousseline de pommes de terre et salade criolla  
*Roasted rib steak on the bone*  
*Chimichurri sauce, mashed potatoes and criolla lettuce*

CHF 96.00

**(Prix pour deux personnes)**  
*(Rate for 2 people)*

## Les desserts

**Croquant Pomme**, poire, chocolat, crème glacée vanille Bourbon CHF 12.00  
*Crunchy baked apple, pear, chocolate, Bourbon vanilla ice cream*

**Panna cotta** au lait de brebis, compotée de figes, crumble speculoos, glace cannelle CHF 12.00  
*Panna cotta with sheep milk, fig compote, speculoos crumble, cinnamon ice cream*

**Palette de glaces et sorbets maison**, financier et fruits frais CHF 12.00  
*Various homemade ice creams and sorbets, almond cake and fresh fruits*

**Crème brûlée** au safran, confit d'agrumes et sorbet yaourt CHF 12.00  
*Saffron creme brulee, candid citrus fruits and yoghurt sorbet*

**Café gourmand** CHF 12.00  
*Coffee with mignardises (a selection of small cookies)*

## Les 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, light 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
Sportif coca	30 cl	CHF	3.00
Jus de fruits Granini : Tomate, poire, abricot, pêche	20 cl	CHF	4.50

### BOISSON CHAUDE

Thé	CHF	4.30
Café, expresso	CHF	4.40
Cappuccino, renversé,	CHF	4.60
Chocolat, Ovomaltine	CHF	4.50

### BIERE PRESSION

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

### BIERE BOUTEILLE

Dr Gab's ( Houleuse, pépité, chameau )	33cl	CHF	8.00
( Ipanema, tempête )	33 cl	CHF	9.00
Feldschlösschen sans alcool	33 cl	CHF	5.00

### LIQUEUR

Cointreau 40 % vol.	2 cl	CHF	8.00
Bailey's Irish Cream 17 % vol.	2 cl	CHF	8.00
Grand-Marnier 40 % vol.	2 cl	CHF	8.00
Amaretto Disaronno 28 % vol.	2 cl	CHF	8.00
Limoncello 25 % vol.	2 cl	CHF	8.00

## Vins rosés

### Suisse et France

Rosé Mondeuse Privilège, Cave Berthaudin 2017	75cl	CHF 32.00
Côtes de Provence, Cru Classé, Château Sainte Marguerite 2017	75cl	CHF 55.00

## Champagne et Prosecco

Prosecco Kenko DOC	75cl	CHF 49.00
	1dl	CHF 10.00
Champagne Bruno Paillard Brut Première Cuvée	75cl	CHF 95.00
	37.5cl	CHF 55.00
	1dl	CHF 16.00
Champagne Bruno Paillard Rosé Première Cuvée	75cl	CHF 125.00
	37.5cl	CHF 70.00
	1dl	CHF 16.00
Champagne Bruno Paillard Blanc de Blancs Grand Cru	75cl	CHF 135.00

## Vins ouverts

### Blanc Suisse et étranger

Gewürztraminer Coleccion, Viñas del Vero, Somontano	1dl	CHF 6.50
Chardonnay, élevé en fût de chêne, AOC Lavaux	1dl	CHF 7.00
Château de Vufflens, Grand Cru 2017, Bolle	1dl	CHF 6.50

### Rosé Suisse et étranger

Rosé Mondeuse Privilège, Cave Berthaudin 2017	1 dl	CHF 6.00
Côtes de Provence, Cru Classé, Château Sainte Marguerite 2017	1 dl	CHF 8.00

### Rouge Suisse et étranger

Gamaret-Garanoir, Collection Expression, la Côte	1dl	CHF 7.00
Pinot Noir Vaudois, Les Frères Dubois, Cully	1dl	CHF 6.00
Terre Nere, Etna Rosso 2017, Italie	1dl	CHF 7.00

## Menu du soir

**Noix de St-Jacques**, étuvée de poireaux, vieille mimolette,  
émulsion au panais et raifort

*Scallops, stewed leeks, old Mimolette cheese, emulsion of parsnip and horseradish*

**Entrecôte Parisienne** "Grand Cru" laquée au moût de soja,  
croustillant aux pruneaux

*Rib-eye-steak "Parisienne" lacquered with concentrated soya must, crispy pastry with prunes*

**Crème brûlée** au safran, confit d'agrumes  
et sorbet yaourt

*Saffron creme brulee, candid citrus fruits and yoghurt sorbet*

CHF 72.00

**(Prix par personne, minimum deux personnes)**

*(Rate per person, for at least 2 people)*

## Pour les petits poissons (moins de 12 ans)

Entrée	CHF 5.00
Plat principal	CHF 12.00
Dessert	CHF 4.00

... à choisir dans les propositions ci-dessous :

### Une petite entrée pour commencer

Velouté de légumes de saison  
Cocktail de crevettes, avocat et pomme verte  
Tomates cerise et mozzarella au pesto

### Pâtes ou viande

Pâtes à la sauce tomate, au basilic  
Burger de bœuf, fromage, pommes frites  
Nuggets de poulet, sauce tartare, pommes frites

### Dessert sans aucun doute

Boule de glace et son croustillant  
Brownie chocolaté, glace vanille, coulis de fruits,  
Sélection de glaces et sorbets  
Salade de fruits frais

*Provenance de nos viandes : Bœuf et Veau / Suisse ; Volaille et Foie gras / France ; Culatello / Italie*

*Provenance de nos produits de la mer : Gamberoni / Argentine ; Noix de St-Jacques / USA ; Truite / Suisse ;*

*Saumon / Écosse ; Lotte / Atlantique*

AQUATIS HOTEL - Route de Berne 150 - 1010 Lausanne - T +41 (0)21 654 24 24 - F +41 (0)21 654 24 25

## Vins blancs

### Lavaux

<b>Le Chasselas Tradition</b> , Domaine de Daley	2017	70cl	34.00
<b>Chardonnay</b> , Élevé en fût de chêne, AOC Lavaux	2016	70cl	42.00

### La Côte

<b>La Licorne Blanche</b> , Assemblage de cépages	2016	75cl	39.00
<b>Viognier</b> , Privilège La côte	2017	70cl	52.00

### Valais

<b>Petite Arvine Les Perches</b> , Benoît Dorsaz	2017	75cl	69.00
<b>Muscat</b> , Réserve Des Administrateurs, AOC	2016	75cl	39.00

### Genève

<b>Sauvignon Blanc</b> , J -P. Pellegrin, AOC	2016	75cl	69.00
---	------	------	-------

### France

<b>Pouilly-Fumé Les Angelots</b> , Masson-Blondelet	2017	75cl	46.00
<b>Chablis</b> , Moreau Naudet	2016	75cl	56.00

### Etranger

<b>Saar Riesling</b> , Van Volxem, Allemagne	2016	75cl	42.00
--	------	------	-------

## Vins rouges

### Lavaux

<b>Pinot Gamay de Lavaux</b> , Moulin-la-Vignette, J&M Dizerens	2017	70cl	34.00
---	------	------	-------

### La Côte

<b>Château De Vufflens Grand Cru</b> , Bolle	2017	75cl	38.00
<b>Gamay Vieilles Vignes</b> , Expression, cave de la Côte	2016	75cl	38.00
<b>Gamaret-Garanoir</b> , Expression, cave de la Côte	2016	75cl	46.00

### Chablais et Valais

<b>Pinot Noir</b> , Feu d'Amour, Yvorne	2017	50cl	30.00
	2017	75cl	47.00
<b>Syrah</b> , Christophe Abbet, AOC	2015	75cl	69.00
<b>Cornalin Rouge du Pays</b> , Maurice Zufferey	2016	75cl	69.00

### Genève

<b>Pellegrin Rouge</b> , Gamay Mondeuse, AOC	2017	75cl	42.00
--	------	------	-------

### Tessin et Grisons

<b>Merlot</b> , Riserva La Prella	2014	50cl	52.00
	2015	75cl	85.00
<b>Pinot Noir</b> , sélection, Bovel	2015	75cl	85.00

### France

<b>Vacqueyras, Doucinello</b> , Le Sang des Cailloux, Vallée du Rhône	2014	75cl	52.00
<b>St-Joseph rouge Offerus</b> , Jean-Louis Chave, Côte du Rhône	2015	75cl	53.00
<b>Château Poujeaux</b> , CB Moulis, Bordeaux	2014	75cl	78.00
<b>Chorey-Les-Beaune Vieilles Vignes</b> , Michel Gay, Bourgogne	2014	75cl	61.00

### Etranger

<b>Malbec Reserve</b> , Valle De Uco, Altos las Hormigas, Argentine	2014	75cl	52.00
---	------	------	-------