



CARTE DES VINS

Vins blancs

	1dl	50cl	75cl
Domaine Saint-Sébastien Kuntzer, St-Blaise			
<i>Chasselas Sélection</i>	5.50	25.-	35.-
<i>Sauvignon barrique</i>	8.50		56.-
<i>Blanc cassis</i>	5.50		
Cave du Château d'Auvernier			
<i>Chardonnay 100%</i>	8.50		56.-
Domaine Chatelain -Val de Loire			
<i>Pouilly-Fumé AOC 2015, 100 % sauvignon blanc</i>	8.50		56.-
Domaine Grisoni, Cressier			
<i>Pinot Gris</i>	7.50		49.-
Guido Brivio, Mendrisio			
<i>Prà Bianco</i>	7.50		49.-

Vins rosés

	1dl	50cl	75cl
Domaine Saint-Sébastien Kuntzer, St-Blaise			
<i>Oeil-de-Perdrix</i>	7.-	32.-	45.-
Domaine de la Grillette, Cressier			
<i>L'entre 3 lacs, cabernet franc rosé</i>	7.-		45.-



Vins rouges

Les vins suisses

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

Les vins d'ailleurs

Bordeaux

Château Mademoiselle L	9.-		59.-
<i>2^{ème} vin du Château La Lagune, Haut Médoc</i>			
Château Callac, Graves			59.-
Château Callac, Graves		37,5 cl	32.-



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
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.-
Henniez gommé	40cl	4.50
Henniez gommé	50cl	5.50
*Thé vert froid maison Cha-kiaw-Yen	40cl	5.00
*Thé froid maison Chayen	40cl	5.00
* jus de coco	40cl	5.00

Café Hausbrandt, un vrai espresso italien 3.80

LES APÉRITIFS à CHF 8.50

Martini blanc - rouge (15 %)
Bailey's (17 %)
Campari (23 %)
Suze (20 %)



LES COCKTAILS à CHF 12.-

Mojito	
Mai Tai	
Gin Tonic - Lemon Tonic (Bombay Gin)	
Whisky Coca (Ballantine's)	
Martini Coca	
Campari orange	
Mai Thaï (sans alcool)	10.-

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 Chioistro (28 %)	2cl	7.-
Grappa Sibona Riserva, brune (40 %)	2cl	9.-
Amaretto (21 %)	2cl	7.-
Whisky	2cl	10.-

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>	



SUGGESTIONS DE THÉS SERVIS EN THEIERE

Thés vert

Thé vert jasmin	6.-
Thé vert japonais Sencha gold	6.-
Thé vert de Chine aux épices Shalimar <i>(cannelle, orange, amandes, vanille, cardamome et pétales de rose)</i>	6.50.-

Thés noirs

Lapsang Souchong thé fumé de Chine <i>spécialité du Fujian</i>	6.-
Grand Yunnan Impérial du Sud-Est de la Chine	6.-

Thé blanc

Pai Mu Tan de Chine <i>Pivoine blanche du Fujian</i>	7.50.-
---	--------

Tisanes

sans théine

A la citronnelle	6.-
Fruits de la forêt <i>hibiscus, pomme, cynorrhodon, feuilles de cassis, baies de sureau, myrtilles</i>	6.-
Marrakech, feuilles de menthe du Maroc	7.50.-
Rooibos orange	6.50.-

