

BOISSONS

COCKTAILS

SAKURA JINZU GIN JINZU, SIROP DE PANDAN, SIROP DE SUREAU ET THE VERT SENCHA SAKURA	12CL	22.-
RYOMA FUYU RYOMA RHUM, UMESHU, SUCRE DE CANNE, BITTER MAISON GENMAICHA/CITRONELLE	7,5CL	28.-
YUZU SPRITZ YUZUSHU, CHAMPAGNE BRUT, EAU DE SELTZ	12CL	26.-
SWEET RONIN GINGER ALE, JUS DE POMME, GRENADINE	12CL	17.-
YUZU SPRING TONIC, JUS DE YUZU, SIROP DE SUREAU	12CL	17.-

VIN ET LIQUEUR JAPONAIS (Vol.10% - Vol.25%)

VIN DE PRUNE, TAKARA	5cl	6.-
MII NO UMESHU SAKE, MII NO KOTOBUKI	5cl	12.-

SAKÉS (Vol.6% - Vol.16.5%)

SAKÉ CHAUD	18cl	17.-	72cl
SAKÉ, JUNMAI, AKISHIKA ICHIDANJIKOMI, AKISHIKA SHUZO	1dl	32.-	200.-
SAKÉ, TOKUBETSU JUNMAI, JIKON	1dl	28.-	170.-
SAKÉ, JUNMAI GINJO, KID, HEIWA SHUZO	1dl	19.-	115.-
SAKÉ, JUNMAI GINJO, INAZO, YAMAGATA MASAMUNE	1dl	27.-	165.-
SAKÉ, JUNMAI GINJO, RHODODENDRON, AMABUKI	1dl	30.-	180.-
SAKÉ, JUNMAI DAIGINJO, MODERN KAMENOO, SENKIN	1dl	27.-	165.-
SAKÉ YUZU, HEIWA SHUZO	1dl	24.-	

BIÈRES (Vol. 5% - Vol.7%)

KIRIN (blonde)	33cl	11.-
ASAHI (blonde)	33cl	11.-

THÉ FROID TENSAI BIO

BLANC MYRTILLE	33cl	12.-
MATCHA MENTHE	33cl	12.-

SÉLECTION THÉS VERTS JAPONAIS


De chez Théatee, le temple du thé haut de gamme de Lausanne / from Théatee top-of-the-range tea temple in Lausanne

MATCHA	12.-
GENMAICHA	11.-
BENCHA HOJICHA	11.-
SENCHA IMPERIAL (SERVI FROID OU CHAUD)	11.-
SENCHA FLEURS DE CERISIERS	11.-
GYOKURO ASAHI	13.-
JASMIN	10.-

WHISKIES JAPONAIS (Vol.40% - Vol.45%)

NIKKA FROM THE BARREL	4cl	24.-	280.-
KOMAGATAKE 2011 THE REVIVAL	4cl	50.-	850.-
HAKUSHU 12 ANS	4cl	58.-	1015.-

*Servis en format 35cl au lieu de 37.5cl / 70cl au lieu de 75cl / 140cl au lieu de 150cl

 Vins issus de l'agriculture BIO, biodynamique ou nature / wine from organic, biodynamic or natural farming

NOTRE CHOIX DE VIN AU VERRE

CHAMPAGNE	1dl	75cl
NV LOUIS ROEDERER, COLLECTION 244, BRUT	26.–	145.–
NV PERRIER-JOUET, BLANC DE BLANCS, BRUT	33.–	230.–
NV LAURENT PERRIER, GRAND SIÈCLE, ITÉRATION 26, BRUT	49.–	450.–
NV LAURENT PERRIER, BRUT ROSÉ	30.–	205.–
VIN BLANC JAPONAIS		
2021 YAMANASHI - KOSHU HISHIYAMA VINEYARD, GRACE WINERY 🍷	22.–	135.–
VIN BLANC		
2022 SAINT SAPHORIN, LE TIMBALIER, DOMAINE CHEVALLEY*	10.–	60.–
2012 DÉZALEY, CHEMIN DE FER, LUC MASSY*	28.–	175.–
2020 GENÈVE, SAUVIGNON, DOMAINE DES BALISIERS 🍷	13.–	75.–
2022 VALAIS, PETITE ARVINE DE FULLY, CAVE DES AMANDIERS	19.–	115.–
2022 SAUMUR, DOMAINE GUIBERTEAU 🍷	17.–	100.–
2018 POUILLY-FUISSÉ, VERS CRAS, CHATEAU BEAUREGARD 🍷	25.–	135.–
2020 MOSEL, RIESLING VON ROTEN SCHIEFER, CLEMENS BUSCH	15.–	90.–
VIN ROSÉ		
2023 NEUCHATEL, ŒIL DE PERDRIX, DOMAINE MONTMOLLIN	13.–	75.–
2022 CÔTES DE PROVENCE, LES COMMANDEURS, PEYRASSOL 🍷	15.–	90.–
VIN ROUGE		
2023 VULLY, PINOT NOIR, CRU DE L'HOPITAL 🍷	16.–	95.–
2019 GRISONS, PINOT NOIR UNIQUE, DONATSCH	45.–	270.–
2021 TESSIN-MERLOT, BOUQUET DI CHIARA, PAOLO BASSO	14.–	85.–
2018 CHOREY-LÈS-BEAUNE, PIÈCE DU CHAPITRE, TOLLOT-BEAUT	25.–	150.–
2022 CÔTES-DU-RHÔNE, ALIZÉ, LES DEUX COLS 🍷	11.–	65.–
2013 SAINT-ESTÈPHE, CHATEAU HAUT-MARBUZET	25.–	170.–
2010 PAUILLAC, PAUILLAC DE CHATEAU LATOUR	45.–	290.–
2020 GALICE, VINOS ATLANTICOS, LOUSAS, BODEGA ENVINATE	18.–	105.–

LES VINS DE CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRUTS NON MILLÉSIMÉS	37.5cl	75cl	150cl
NV LOUIS ROEDERER, COLLECTION, BRUT	75.–	145.–	280.–
NV BILLECART-SALMON, BRUT RÉSERVE		165.–	
NV BILLECART-SALMON, BRUT ROSÉ		250.–	
NV BOLLINGER, SPECIAL CUVÉE, BRUT		190.–	
NV LAURENT-PERRIER, LA CUVÉE, BRUT		145.–	280.–
NV LAURENT-PERRIER, ULTRA BRUT		185.–	
NV LAURENT-PERRIER, BRUT ROSÉ		205.–	400.–
NV RUINART, BLANC DE BLANCS, BRUT	125.–	250.–	550.–
NV RUINART, BRUT ROSÉ	125.–	250.–	
CHAMPAGNE GRANDES CUVÉES			
NV LAURENT-PERRIER, GRAND SIÈCLE, BRUT		450.–	
2015 BOLLINGER BRUT, LA GRANDE ANNÉE, BRUT		460.–	
2013 DOM PÉRIGNON, BRUT		490.–	
14/06 LOUIS ROEDERER, CRISTAL, BRUT		570.–	1300.–

*Servis en format 35cl au lieu de 37.5cl / 70cl au lieu de 75cl / 140cl au lieu de 150cl

🍷 Vins issus de l'agriculture BIO, biodynamique ou nature / wine from organic, biodynamic or natural farming

LES VINS BLANCS SUISSES

VAUD

	37.5cl	75cl	150cl
2022 LA CÔTE, MONT-SUR-ROLLE, LA PLANTAZ, VILLE DE LAUSANNE 🍷		45.-*	
2022 LA CÔTE, CHARDONNAY, LES ROMAINES, LES FRÈRES DUTRUY 🍷	55.-	100.-	
2022 LA CÔTE, SAUVIGNON, HENRI CRUCHON 🍷		80.-	
2020 EPESSSES, DOMAINE BLAISE DUBOUX 🍷		70.-	
2022 CALAMIN, DOMAINE BLAISE DUBOUX 🍷		90.-	
2022 DÉZALEY, CHEMIN DE FER, LUC MASSY*	75.-*	135.-*	315.-*
2022 DÉZALEY, MÉDINETTE, LOUIS BOVARD*		105.-*	
2021 SAINT-SAPHORIN, LES MANCHETTES, PIERRE MONACHON*	40.-*	65.-*	
2022 SAINT-SAPHORIN, LE MÉRIDIEN, LOUIS BOVARD*		70.-*	
2022 YVORNE, L'OVAILLE, DELADOEY & FILS*	50.-*	95.-*	170.-*
2020 AIGLE, CLOS DU CROSEX GRILLÉ, RÉSERVE, B. CAVÉ / PH. GEX		90.-*	

VALAIS

2020 HUMAGNE BLANC, RAFFORT, DOMAINE LA RODELINE		90.-	
2022 SAUVIGNON, THIERRY CONSTANTIN		90.-	
2022 PETITE ARVINE, LA MURGÈRE, DOMAINE LA RODELINE 🍷		105.-	

TESSIN

2022 MERLOT BIANCO ROVERE, G. BRIVIO	60.-	110.-	
--------------------------------------	------	-------	--

LES VINS BLANCS FRANÇAIS

BOURGOGNE

2020 CHABLIS, DOMAINE BILLAUD-SIMON		80.-	
2020 CHABLIS PREMIER CRU VAILLONS VIEILLES VIGNES, SAMUEL BILLAUD		125.-	
2019 CHABLIS GRAND CRU VAUDÉSIR, BENOIT DROIN		275.-	
2019 MEURSAULT, FRANCOIS MIKULSKI		220.-	
2022 PULIGNY-MONTRACHET, DOMAINE PERNOT BELICART		210.-	
2020 CHASSAGNE-MONTRACHET, LES BATTAUDES, AGNÈS PAQUET 🍷		230.-	
2022 SAINT-VÉLAN, LES CORNILLAUX, DOMAINE CHARDIGNY		90.-	
2018 POUILLY-FUISSÉ, VERS CRAS, CHÂTEAU DE BEAUREGARD		135.-	

VALLÉE DU RHÔNE

2022 CONDRIEU, LA PETITE CÔTE, Y. CUILLERON	90.-	155.-	
2021 SAINT-JOSEPH, RO-RÉE, LOUIS CHEZE		105.-	
2019 CÔTES-DU-RHÔNE, INOPIA, ROTEM & MOUNIR SAOUMA		85.-	

ALSACE, JURA ET LOIRE

2019 ALSACE RIESLING, ALBERT, ALBERT MANN 🍷		105.-	
2020 SAUMUR, LES MOULINS, DOMAINE GUIBERTEAU		130.-	
2023 SAVENNIÈRES, LE BERCEAU DES FÉES, DOMAINE AUX MOINES		120.-	
2022 SANCERRE, FLORÈS, VINCENT PINARD	65.-	110.-	
2022 POUILLY-FUMÉ, PETIT F..., MICHEL REDDE		80.-	

LES VINS BLANCS ÉTRANGERS

2019 MOSEL, RIESLING (DEMI-SEC), SCHARZHOF, EGON MÜLLER, (ALLEMAGNE)		210.-	
--	--	-------	--


*Servis en format 35cl au lieu de 37.5cl / 70cl au lieu de 75cl / 140cl au lieu de 150cl

🍷 Vins issus de l'agriculture BIO, biodynamique ou nature / *wine from organic, biodynamic or natural farming*

LES VINS ROUGES SUISSES

VAUD	37.5cl	75cl	150cl
LA CÔTE			
2021 LA COLOMBE ROUGE, RÉSERVE, R. PACCOT	60.–	95.–	
2021 GAMAY, GRANDE RÉSERVE, LES ROMAINES, LES FRÈRES DUTRUY	55.–	100.–	
LE LAVAUX			
EPESSÉS, JAM SESSION, DOMAINE BLONDEL*		80.–*	
2020 DÉZALEY, CHEMIN DE TERRE, LUC MASSY*		150.–*	
2022 DÉZALEY, AMBROISIE, CHRISTOPHE CHAPPUIS*	35.–*	65.–*	
2021 SAINT-SAPHORIN, CUVÉE LOUIS, LOUIS BOVARD*		90.–*	
2019 SAINT-SAPHORIN, MERSYCA, DOMAINE DU DALEY		130.–	
LE CHABLAIS			
2019 GAMARET, BERNARD CAVE	60.–	95.–	
VALAIS			
2022 PINOT NOIR, DENIS MERCIER	60.–	115.–	
2020 GAMAY, LES TERRASSES, DOMAINE LA RODELINE		70.–	
2020 HUMAGNE ROUGE, LA CAVE DES AMANDIERS, A. DELETRAZ		100.–	
2021 SYRAH, CAYAS, J-R. GERMANIER	70.–	145.–	
RHÔNE ET RHIN, DOMAINE LA RODELINE		180.–	
TESSIN			
2021 MERLOT, IL BOUQUET DI CHIARA, PAOLO BASSO		85.–	
2020 MERLOT DEL TICINO, LIGORNETTO, L. ZANINI		150.–	
ZÜRICH / GRISONS			
2020 PINOT NOIR, CHLOSTERBERG, WINZERKELLER STRASSER 		100.–	
2022 PINOT NOIR, HANSRUEDI ADANK		90.–	


LES VINS ROSÉS SUISSES

VAUD			
2022 LA CÔTE, ROSÉ DE PINOT NOIR, LES FRÈRES DUTRUY 		70.–	110.–
2020 CÔTES DE L'ORBE, CUVÉE ROSÉE VIEILLES VIGNES, DOMAINE DU DALEY		70.–	
NEUCHÂTEL			
2023 NEUCHATEL, ŒIL-DE-PERDRIX, DOMAINE MONTMOLLIN		75.–	

LES VINS ROSÉS FRANÇAIS

CÔTES DE PROVENCE			
2022 CÔTES DE PROVENCE, CHÂTEAU DE SELLE, DOMAINES OTT		115.–	
2021 BANDOL, CHÂTEAU CANADEL 		90.–	


*Servis en format 35cl au lieu de 37.5cl / 70cl au lieu de 75cl / 140cl au lieu de 150cl

 Vins issus de l'agriculture BIO, biodynamique ou nature / *wine from organic, biodynamic or natural farming*

LES VINS ROUGES FRANÇAIS

BORDEAUX	37.5cl	75cl	150cl
HAUT-MÉDOC			
2018 CHÂTEAU LA GRAVE		80.–	
2011 CHÂTEAU BELLE-VUE		85.–	
2009 CHÂTEAU CANTEMERLE	85.–		
SAINT-ESTÈPHE			
2012 LES PAGODES DE COS		210.–	
2010 CHÂTEAU LE CROCK		110.–	
2010 CHÂTEAU LAFON-ROCHET		185.–	
2008 CHÂTEAU CALON SÉGUR	140.–		
2006 CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL		550.–	
PAUILLAC			
2014 PAUILLAC DE CHÂTEAU LATOUR	200.–	380.–	
2013 CHÂTEAU LYNCH-BAGES		280.–	
2008 CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD		950.–	
SAINT-JULIEN			
SARGET DE GRUAUD LAROSE, 2010		100.–	
2012 CHÂTEAU BEYCHEVELLE		315.–	
2010 CHÂTEAU GLORIA	100.–	175.–	
2008 CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU	95.–	165.–	320.–
MOULIS-EN-MÉDOC			
2006 CHÂTEAU POUJEAUX		125.–	
MARGAUX			
2012 ALTER EGO		215.–	
2014 CHÂTEAU ANGLUDET		100.–	
2011 CHÂTEAU MARGAUX, PREMIER GRAND CRU CLASSÉ, 2011		1450.–	
2010 CHÂTEAU D'ISSAN	165.–	250.–	
2012 CHÂTEAU PALMER		690.–	
PESSAC-LÉOGNAN/GRAVES			
2019 L'AME DE PAPE-CLÉMENT		90.–	
2013 CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION		350.–	
2012 CHÂTEAU HAUT-BAILLY		390.–	
11/10 CHÂTEAU SEGUIN		120.–	220.–
LES SATELLITES DE SAINT-ÉMILION			
2011 CASTILLON-CÔTES DE BORDEAUX, DOMAINE DE L'A		120.–	
SAINT-ÉMILION			
2012 CHÂTEAU BEAU-SÉJOUR BÉCOT		175.–	
2012 CHÂTEAU ANGÉLUS		850.–	
2010 CHÂTEAU FLEUR CARDINALE		160.–	
2008 CHÂTEAU PAVIE-MACQUIN		250.–	
POMEROL			
2012 CHÂTEAU BEAUREGARD		150.–	
2007 VIEUX CHÂTEAU CERTAN		690.–	
2005 CHÂTEAU PETIT-VILLAGE	130.–		

*Servis en format 35cl au lieu de 37.5cl / 70cl au lieu de 75cl / 140cl au lieu de 150cl

 Vins issus de l'agriculture BIO, biodynamique ou nature / *wine from organic, biodynamic or natural farming*

LES VINS ROUGES FRANÇAIS

BOURGOGNE

37.5cl

75cl

150cl


LA CÔTE DE NUITS

2019 FIXIN, LE CLOS, DOMAINE BERTHAUD GERBET	150.-
2018 GEVREY-CHAMBERTIN, CUVÉE L'AULNE, LAURENT PONSOT	250.-
2019 CHAMBOLLE-MUSIGNY VIEILLES VIGNES, DOMAINE MARCHAND FRÈRES	200.-
2014 VOSNE-ROMANÉE, DOMAINE NOËLLAT	250.-
2019 NUITS-SAINT-GEORGES, LA CHARMOTTE, THIBAUT LIGER-BELAIR	235.-
2020 HAUTES-CÔTES DE NUITS, GEANTET-PANSIOT	110.-


LA CÔTE DE BEAUNE

2017 SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 1 ^{ER} CRU LES MARCONNETS, DOM. DE LA VOUGERAIE	180.-
2016 SANTENAY, VIEILLES VIGNES, PIERRE-YVES COLIN-MOREY	160.-
2015 MONTHÉLIE 1 ^{ER} CRU LES DURESSES, COMTE LAFON	210.-

LA CÔTE CHALONNAISE ET BEAUJOLAIS

2016 MERCUREY, CHATEAU DE CHAMIREY	125.-
2020 GIVRY ROUGE 1 ^{ER} CRU « EN VEAU » DOMAIN MASSE PÈRE & FILS	120.-
2021 BEAUJOLAIS, MARCEL LAPIERRE 	80.-

VALLÉE DU RHÔNE

2014 COTE-ROTIE, DOMAINE JAMET	190.-
2021 SAINT-JOSEPH, VIEILLES VIGNES, GÉRARD COURBIS	85.-
2022 CROZES-HERMITAGE, DOMAINE ALÉOFANE	80.-
2020 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, DOMAINE CHARVIN	165.-
2022 GIGONDAS, LA PETITE GARDETTE, MOULIN DE LA GARDETTE 	90.-

VALLÉE DE LA LOIRE

2018 SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL, LES MALGAGNES, YANNICK AMIRAULT	115.-
--	-------

PROVENCE

2016 BANDOL, DOMAINE GROS'NORÉ	130.-
--------------------------------	-------

LES VINS ROUGES D'EUROPE

VINS ROUGES D'ITALIE

2021 BARBERA D'ALBA, MASSOLINO	75.-
2021 LANGHE NEBBIOLO, ELIO ALTARE	100.-
2019 CHIANTI CLASSICO, ISOLE E OLENA	60. - 100.-
2021 RIBERA DEL DUERO, VIA NORTE INFANTE, BODEGA LYNUX	80.-

LES VINS ROUGES DU NOUVEAU MONDE


VIN ROUGE D'ARGENTINE

2021 MENDOZA, CATENA VINAS MALBEC, BODEGA CATENA	80.-
--	------

VIN ROUGE D'ISRAËL

2021 FLAM « CLASSICO », FLAM WINERY	105.-
-------------------------------------	-------

*Servis en format 35cl au lieu de 37.5cl / 70cl au lieu de 75cl / 140cl au lieu de 150cl

 Vins issus de l'agriculture BIO, biodynamique ou nature / *wine from organic, biodynamic or natural farming*