

Cafés

Espresso, café	3.80
Double espresso	4.90
Espresso macchiato	4.20
Cappuccino *	4.50
Renversé*	4.50
Latte macchiato*	4.90
Moka	5.50
Espresso + chocolat chaud	
Espresso ou café frappé	4.20
Iced Cappuccino*	5.-

*Lait remplaçable par jus d'amande ou noisette +50ct

« Boire du café empêche peut être de dormir, mais dormir empêche de boire du café. »

Philippe Geluck

Boissons chaudes

Le chocolat chaud (ou froid) de Marta	4.20	
Le chocolat onctueux et gourmand de Marta	4.60	
Babyccino	1.50	
Mousse de lait et poudre de cacao		
Thé noir earl grey	40 cl	3.80
Thé vert jasmin	40 cl	3.80
Tisane du moment	40 cl	3.80
Infusion de menthe	40 cl	3.80
Chaï	40 cl	4.20
Chaï latte	40 cl	4.50

Jus & Minérales

Goba Cola	33 cl	4.50
Goba Cola Zero	33 cl	4.50
Goba Citron	33 cl	4.50
Gent's Tonic water	20 cl	4.80
Limonade Opalin Framboises-lime	33 cl	5.-
Limonade Opalin Fleurs de sureau	33 cl	5.-
Limonade Opalin Gingembre-lime	33 cl	5.-
Thé froid maison	30 cl	3.70
Jus de pomme bio	30 cl	4.50
Sirop du Sirupier de Berne	30 cl	3.70
Rhubarbe, Blüemli, Citronelle		
Sirop Barbe à Papa de Monique	20 cl	2.90
Jus Opaline Poires coings	25 cl	5.50
Jus Opaline Poires verveine	25 cl	5.50
Jus Opaline Pommes framboises	25 cl	5.50
Jus Opaline Nectar d'abricots	25 cl	5.50
Eau plate	30 cl	3.-
	75 cl	6.-
Eau gazeuse	30 cl	3.-
	75 cl	6.-

L'entracte

Cuchaule bio	2.50
Yoghurt maison	4.50
+ confiture & granola de la casa	5.50
Barre de céréales maison	3.-
Glace Paleta Loca	4.-
Framboise-Hibiscus/Kiwi/Citron vert	
Tranche de tresse maison	2.-
Seulement le samedi	
+ confiture de Monique	3.-
Rouleau à la cannelle	3.50

« De toutes les passions, la seule vraiment respectable
me paraît être la gourmandise. »

Guy De Maupassant

En cas d'allergies, n'hésitez pas (et c'est même mieux pour tout le monde)
de demander au personnel!

Gourmandises à toute heure

	Lever de bœufs	
Vol-au-Vent		16.–
Papet vaudois		16.–
Emincé de Tofu Stroganoff		16.–
La soupe du jour		8.–
Stracciatella		6.–
Crème de Burrata		
Houmous maison		5.–
La planche		15.–
Les propositions de fromages et de viandes peuvent varier en fonction de nos fournisseurs et des livraisons		

Vins Blancs

Féchy 2017, La Côte AOC	10 cl	5.–
Domaine la Colombe, Chasselas	70 cl	34.–
Timorasso 2016, Colli tortonesi DOC	10 cl	6.50
La Vecchia Posta-bio	75 cl	48.–
La pie Colette 2016, Côtes de Duras AC	10 cl	7.–
Mouthes Le Bihan-bio	75 cl	49.–
Sauvignon blanc, Sémillion, Chenin		
Viognier 2017, La Côte AOC	10 cl	8.–
Henri Cruchon	75 cl	54.–

Vins Rouges

Barbera Umberta 2017	10 cl	5.50
Fabrizio Iuli, Viticoltori Monferrato	75 cl	35.–
Pinot Noir 2017, Vully AOC	10 cl	7.–
Petit Château, Simonet-bio	75 cl	46.–
Cuvée Aupilhac 2015, Languedoc AOP	10 cl	7.50
Domaine d'Aupilhac-bio	75 cl	49.–
Mourvèdre, Syrah, Carignan, Grenache, Cinsault		
Merlot 2016, Ticino IGT	10 cl	8.–
Cantina Settemaggio	75 cl	53.–
La Petite Grange 2016, Valais AOC	75 cl	65.–
Marie-Thérèse Chappaz-bio		
Gallota, Gamaret, Pinot noir, Diolinoir		

Rosé

Côtes de Provence AOP 2017	10 cl	6. –
Fontainebleau-bio, Grenache, Cinsault, Syrah	75 cl	43. –

Mousseux

Prosecco Extra Dry, Treviso DOC	10 cl	8. –
Settolo, Fratelli Collavo-bio, Glerat	75 cl	52. –
Apex brut, Méthode traditionnelle	10 cl	12. –
Domaine La Colombe, Chardonnay, Pinot noir	75 cl	82. –

Cocktails*

Cocktail sans alcool		
Cocktail avec alcool		8. –
à base de gingembre ou de cassis		10. –
Cocktail avec glace Paleta Loca		
*Faits avec amour et selon les envies du barman		12. –

Alcools forts

Poire à Botzi (vol. 38,5°)	2 cl	8. –
Rocket Coffee (vol. 25°)	4 cl	7. –
Liqueur de Cascara (vol. 20°)	4 cl	7. –
Gin Artisan (vol. 40°)	4 cl	11. –
+ Gent's tonic water		15. –
Whisky du Sântis (vol. 40°)	4 cl	12. –

Bières Pression

Zepp' (4,7%)	25 cl	4. –
Blonde, La Nébuleuse	50 cl	7.50
La Fraîcheur (5%)	25 cl	4.50
Blanche, Les Trois Dames	50 cl	8.50
L'Embuscade (6,7%)	25 cl	4.50
La Nébuleuse (IPA)	50 cl	8.50
Bière du moment, CTR ALT DEL (5,5%)	25 cl	5.50
Alt Bier, La Nébuleuse	50 cl	9.50

Bières en Bouteilles

La Patriote (5%)		
Blonde, Freiburger Biermanufaktur	33 cl	5.50
Vanil Noir (6%)		
Noire, Boss Beer	33 cl	7. –
Bière de l'Evêque « La Caramélite » (6%)		
Ale ambrée	33 cl	8. –
Une partie des bénéfices est reversée à deux associations caritatives		
La BATS (6%)		
Ambrée et fumée au Lapsong Suchong (thé chinois), BFM	33 cl	8.50

« L'alcool ne résout pas les problèmes,
ceci dit l'eau et le lait non plus. »

Auteur inconnu