

Vins mousseux et pétillants

Vin pétillant - Espagne Bio <i>Pares Balta</i>	<u>75cl</u>	49.00
Coupe de Prosecco DOC Val d'Oca extra dry	<u>10cl</u>	8.00
Prosecco DOC Val d'Oca extra dry	<u>75cl</u>	49.00
Prosecco DOC Val d'Oca extra dry	<u>20cl</u>	16.00
Moscato d'Asti <i>Traversa</i>	<u>75cl</u>	43.00

Spiritueux

Johnnie Walker Black Label, Scotch Whisky 40%	<u>2cl</u> 8.00	<u>4cl</u> 15.00
Xellent Swiss Vodka, 40%		13.00

Digestifs et liqueurs

	<u>2cl</u>	<u>4cl</u>
Vieille prune 40%, Trois Rois	7.00	
Williamine Douce 30%, Morand du Valais	7.50	
Coing 43%	8.00	
Grappa Bottega Sandro Fumé 28%	8.00	
Absinthe la Fée verte 53%	9.00	
Amaretto 28%	8.00	
Limoncello 30%		7.00
Liqueur de miel 30%	7.00	
Liqueur de pêche 15%	7.00	
Liqueur de framboise 43%, Morand du Valais	8.00	

Boissons faite maison

Citronnade Bio maison	<u>30cl</u>	4.50
Thé froid maison	<u>30cl</u>	4.50
Jus d'orange pressé minute (selon arrivage)	<u>20cl</u>	6.50
Jus de pommes du Domaine	<u>30cl</u>	5.00
Jus de raisin Bio	<u>30cl</u>	5.00

Minérales & Bière sans alcool

Henniez bleue, verte	<u>33cl</u>	5.00
Henniez bleue, verte	<u>50cl</u>	5.50
Henniez bleue, verte	<u>100cl</u>	8.00
Coca Cola, Coca zéro	<u>33cl</u>	5.00
Boss Beer blonde sans alcool	<u>33cl</u>	7.00

Cafés

Café, Espresso, Ristretto, Décaféiné	4.00
Café double, Espresso double	6.90
Renversé	4.70
Cappuccino, Chocolat chaud	5.00
Cappuccino, renversé, café froid au lait d'avoine	6.00
Latte Macchiato	5.30
Café froid avec glaçons	5.50
Possibilité d'aromatisé au sirop caramel ou vanille	+0.50

Thés & infusions

Infusions Lioba, Droguerie Roggen Domdidier	5.00
L'amante - La dulcinée - La berceuse - L'assoiffée - La noctambule	
La chaleureuse - La randonneuse - La diabolique - L'écarlate - La roteuse	
Thé Swiss Alpine Herbs 	5.00
Menthe des sommets - Vert - Verveine - Noir Ceylan - Nuit merveilleuse - Cynorrhodon argousier - Gingembre & Pomme	

Bières fribourgeoises & cidre

Boss Beer de Bossonnens	<u>33cl</u>	7.00
La rousse 5.5%, L'IPA 6.2%, La blanche 4.5%, La noire 6%		
La Blonde 5.2%		
Le Cidre Boss Beer 4.8%	<u>33cl</u>	6.50
Cardinal blonde 4.8%	<u>33cl</u>	5.00
Bière panachée à base de la Cardinal blonde	<u>30cl</u>	5.50

Apéritifs

Kir du Jardin à la crème de cassis 15%	<u>10cl</u>	7.00
Kir *pétillant du Jardin à la crème de cassis 15%	<u>10cl</u>	9.00
Coupe de *Prosecco DOC Val d'Oca extra dry	<u>10cl</u>	8.00
Aperol Spritz	<u>14cl</u>	12.00
Limoncello Spritz	<u>14cl</u>	14.00
Suze 20%	<u>4cl</u>	7.00
Martini blanc ou rouge 15%,	<u>4cl</u>	7.00
Campari 23%	<u>4cl</u>	7.00
Pastis 45%	<u>4cl</u>	8.00
Absinthe la Fée verte 53%	<u>2cl</u>	9.00

Apéritifs 0.00% sans alcool

Sanbitter Rosso	<u>10cl</u>	4.90
-----------------	-------------	------

Vins 0.00% sans alcool

VIN ROUGE – La Grande Olivette, La Baume 0.0% Cabernet-Syrah – <i>Origine France</i>	<u>75cl</u>	31.00
VIN ROUGE – Les Cocottes 0.0% Merlot <i>Origine France</i>	<u>75cl</u>	31.00
VIN BLANC – Les Cocottes 0.0% Chardonnay <i>Origine France</i>	<u>75cl</u>	31.00

Vins blancs Suisse

	<u>10cl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
FRIBOURG – Chasselas Sélection AOC 2024 <i>Vully, Domaine Chervet, Praz</i>	5.90	29.00	44.00
FRIBOURG – Pinot Gris AOC 2023 <i>Vully, Domaine Chervet, Praz</i>	7.40	37.00	56.00
VALAIS – Fendant La Mourzière AOC 2023 <i>Cave Caloz, Miège</i>		33.00	48.00



Vin blanc d'ailleurs

	<u>10cl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
PIEMONT - Roero Arneis DOCG 2022 <i>Domaine Lodali, Treiso</i>			49.00

Vins rosés Suisse

	<u>10cl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
FRIBOURG - Vully Rosé AOC 2023 <i>Domaine Chervet, Praz</i>	5.80	29.00	
VALAIS - Rosé Cépages Nobles AOC 2023 <i>Cave Caloz, Miège</i>			49.00



Vins rouges Suisse

	<u>10cl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
FRIBOURG - Pinot Noir du Vully AOC 2023 <i>Domaine Chervet, Praz</i>	7.20	36.00	54.00
VALAIS - Gamay La Mourzière AOC 2023 <i>Cave Caloz, Miège</i>			49.00



Vins rouges d'ailleurs

	<u>10cl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
ITALIE - Vecchio Sogno Negroamaro Salento IGP 2023 <i>Tenuta Giustini, San Giorgio Ionic, Pouilles</i>	7.00	35.00	52.00
FRANCE - Cabernet Franc, Bordeaux 2019 <i>Château Penin, Famille Carteyron</i>			52.00