

Carte des boissons

Henniez bleue/verte	5 dl	4.-
Coca Cola	5 dl	4.-
Thé froid maison	3 dl	4.-
Thé froid Nestea	5 dl	4.-
Red Bull	2.5 dl	6.-

Bières Pression

Cardinal Blonde (4.8%)	3 dl	5.-
Cardinal Blanche (4.8%)	3 dl	5.-
Brooklyn Lager (5.2%)	3 dl	6.-

Bière en Bouteille

Brooklyn East IPA (6.9%)	35.5 cl	8.-
--------------------------	---------	-----

Cafés & Thés

Espresso, Café	3.50.-
Cappucino, Renversé, Latte Macchiato	4.50.-
Ice Café avec ou sans lait	4.50.-
Earl Grey Fleurs Bleues	3.50.-
Black Ceylon Kenilworth Noir	3.50.-

Jus Frais

Orange ou Orange carotte	2 dl	5.-	3 dl	7.-
--------------------------	------	-----	------	-----

Le Vaudoise

Fenouil, Pomme, Citron	2 dl	5.-	3 dl	7.-
------------------------	------	-----	------	-----

Detox

Citron, Gingembre, Curcuma, pomme	2 dl	5.-	3 dl	7.-
-----------------------------------	------	-----	------	-----

Fool Of Power

Ananas, banane, coco, citron	2 dl	5.-	3 dl	7.-
------------------------------	------	-----	------	-----

Apéritifs

Apérol (11%)	4 cl	6.-
Baileys (17%)	4 cl	6.-
Campari (23%)	4 cl	6.-
Cinzano Blanc (15%)	4 cl	6.-
Ouzo 12 (38%)	2 cl	5.-
	4 cl	8.-

Apérol Spritz (11%)		
(Apérol, Obrist brut, eau gazeuse, orange)	4 cl	12.-

Cocktails

Moulin Rouge (Gin Bulldog 40%, jus de citron, grenadine)	4 cl	13.-
--	------	------

Tequila Sunrise (Tequila Espelon 40%, jus d'orange, sirop)	4 cl	13.-
--	------	------

Caipirinha (Cachaça 51 40%, lime, sucre de canne)	4 cl	15.-
---	------	------

Mojito (Rhum Appleton' Estate 40%, lime, menthe fraîche)	4 cl	15.-
--	------	------

Mojito fruits rouges ou mangue passion		
(Rhum Appleton' Estate 40 %, lime, fruits, menthe fraîche)	4 cl	15.-

Long-Drink

Vodka Sky 40%		
Gin Bulldog 40%		
Tequila Espelon 40%		
Whisky GlenGrant Single Malt 40%, Accompagnement 4 cl		
(coca, jus orange, romanette citron, grapefruit, tonica)		13.-

Shots

Tequila Espelon	2 cl	6.-
BJ (Vodka, liqueur de cassis, crème chantilly)	2 cl	6.-
B52 (triple sec, Kahlua, Baileys)	2 cl	6.-

Vins officiels

Blanc

Chasselas 2018 assemblage AOC
Lavaux ou Chablais

Verre 1 dl 5.-
Bouteille 7 dl 30.-

Rosé

Assemblage de pinot Gamay 2018 AOC

Verre 1 dl 5.-
Bouteille 5 dl 20.-

Rouge

Assemblage de pinot Gamay 2018 AOC
Lavaux ou Chablais

Verre 1 dl 5.-
Bouteille 7 dl 30.-

Vins de la tonnelle Vaudoise

Blancs

Cure d'Attalens Grand Cru, Chardonne Lavaux
AOC 2018, cépage Chasselas

Bouteille 7.5 dl 41.-
Bouteille 3.75 dl 21.-

Clos du Rocher Grand Cru 2018,
Yvorne Chablais AOC, cépage Chasselas

Verre 1 dl 7.50
Bouteille 7.5 dl 49.-

La Borne Dézaley grand cru 2017
La Baronnie du Dézaley, cépage Chasselas

Verre 1 dl 7.50
Bouteille 7.5 dl 49.-

Numéro 1, Cuvée Obrist, Chardonne,
Lavaux AOC 2018, cépage Chasselas

Bouteille 5 dl 24.-

Rouges

Numéro 1, cuvée Obrist 2018, assemblage AOC,
cépage Gamay, Garanoir, Gamaret

Verre 1 dl 6.-
Bouteille 7.5 dl 39.-

Les Oenocrtaes, Diolinor 2017, Aigle Grand Cru,
Chablais AOC, cépage Diolinor

Bouteille 7.5 dl 49.-

Mousseux

Obrist Brut, vin mousseux Suisse,
cépage Chardonnay

Flûte 1 dl 8.-
Bouteille 7.5 dl 49.-

Brunch

Tous les samedis et dimanches de 10h30 à 13h30 (2 services)

Prix adulte dès 13 ans 38.- par pers
Prix enfant (de 6 ans à 12 ans) 15.- par pers

Sur réservation ou selon disponibilités le jour-même.

Boni: 079 344 86 77

Morgane: 078 806 57 38

La tonnelle

