

ÉTOILE BLANCHE

CAFÉ - BAR - RESTAURANT

**Nous sommes ouverts
tous les jours de la semaine**

Lundi au jeudi	7h – 1h
Vendredi	7h – 2h
Samedi	9h – 2h
Dimanche	10h – 1h

Tous nos prix sont en CHF - TVA de 8.1% incluse

BLANCS AU VERRE

Chardonnay grand ardèche, louis la tour (ardèche)

Chasselas, domaine Lacolombe (vaud)

Johannisberg, porte de novembre (valais)

Pinot gris, Raymond Paccot, La Côte

La jouvence blanc (chablais)

1dl

6.50.-

5.-

7.50.-

7.-

7.50.-

ROSÉS AU VERRE

Gamay, vieux murs, patrick fonjallaz (vaud)

Pinot noir, domaine la colombe (vaud)

Château léoube côte de provence

1dl

5.-

5.50.-

6.50.-

ROUGES AU VERRE

Pinot noir, domaine la colombe (vaud)

Humagne rouge de chamoson la tornale (valais)

La jouvence rouge charles rolaz (vaud)

Séléne grand cru château pictet lullin (la côte)

Malbec cèdre héritage (cahors)

1dl

5.50.-

8.-

7.-

7.50.-

6.50.-

VINS NATURELS

Un vin naturel est issu de raisins cultivés en agriculture biologique ou biodynamique. Ces derniers sont cueillis en vendanges manuelles et vinifiés sans produit de synthèse ou chimique (tel que le soufre) et avec un minimum d'intervention humaine en cave

PET'NAT

Chasselas, De Facto, domaine Lacolombe (La Côte)

7.50.-

ORANGE

Chasselas, L'Arlequino, Fabien Vallélian (Lavaux)

12.-

BLANC

Sauvignon, Hervé Villemade VDF

7.50.-

ROUGES

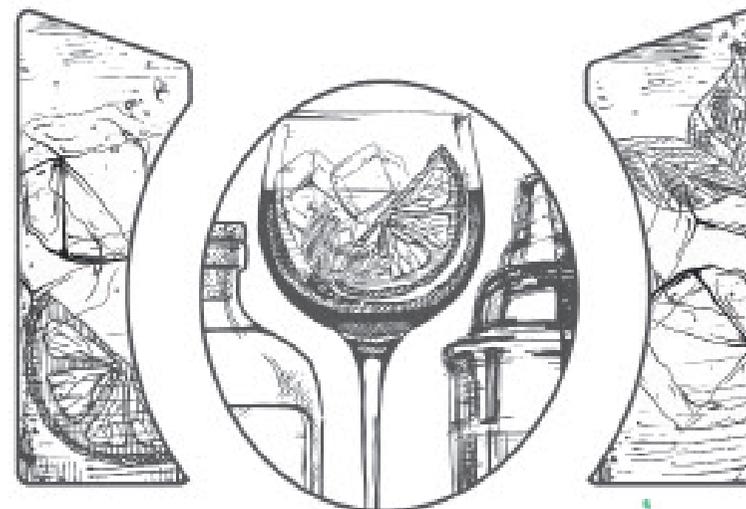
Syrah, Sierra du Sud, Gamenon (Côtes du Rhône)

10.-

Gamay, Raisins Gaulois, Marcel Lapierre (VDF)

7.50.-

* Pour un plus large choix de vins, demandez notre carte des vins *



DEMANDEZ NOTRE CARTE DES GINS

SOFT DRINKS & MORE

Coca Cola / Coca Cola zero	5.-
Fanta	5.-
Thé froid citron / pêche (3dl)	4.-
Thé froid citron / pêche (50cl)	6.50.-
Sprite (3dl)	4.-
Jus de pommes ramseier	5.-
San bitter rouge	4.50.-
Red bull	7.-
Limonade	5.-
Tonic swiss mountain, ginger ale, ginger beer, lemon	5.-
Thé froid maison	4.50.-

JUS DE FRUITS ET NECTARS

Orange, pamplemousse, cranberry, pêche, abricot, tomate, orange, poire	4.50.-
--	--------

Jus d'orange pressé	2dl : 5.50	3dl : 7.-
---------------------	------------	-----------

EAUX MINÉRALES

Perrier (eau pétillante) (33CL)		5.-
Arkina verte (eau pétillante)	33CL : 5.50	50CL : 5.-
Arkina bleu	33CL : 5.50	50CL : 5.-

33cl



Olives marinées	4.-
Frites	6.-
Frites de pdt douces	8.-
Tsatziki & stick de pain Libanais	10.-
Oignons rings, sauce BBQ	12.-
Nachos & Guacamole	12.-
Houmous & stick de pain Libanais	12.-
Chorizo grillé	12.-
Nems végétariens (6pcs)	13.-
Spicy Chicken Wings	14.-
Boulettes de boeuf sauce chimichurri maison	14.-
Planchette de charcuterie & fromage	22.-

Formules

(hors planchette de charcuterie & fromage)

3 CHOIX	35.-
5 CHOIX	50.-

COCKTAILS SHORT

ALCAPONE DE L'ETOILE

Rhum Havana 3 ans, malibu, sucre de canne, basilic frais, jus d'ananas, citron et passion

PORN STAR MARTINI

Passoã, Vodka wyborowa, jus de citron vert, passion, sirop Vanille, 1 shot de prosecco

WHITE STAR COCKTAIL

Vodka wyborowa, framboise, sirop de vanille passion et jus de cranberry

COOL DRIVE

Gin beefeater, sucre de canne, fraise, pamplemousse et concombre

GRAND- MARGARITA

Tequila Don Julio, Grand Marnier, jus citron

SWEET MARTINI

Vodka absolut citron, Chambord, jus de citron, ananas, sucre de canne

SWEET AND SOUR

Pisco demonio, liqueur de melon, menthe fraiche, fraise, jus de citron, sucre de canne

MAI TAI DE L'ETOILE

Rhum havana 3 et 5 ans, cointreau, abricotine jus de citron et ananas, sirop d'orgeat

TIRAMISU

Vodka wyborowa, mozart liqueur de chocolat, frangelico noisette, espresso, crème et chocolat en poudre

COCKTAILS LONG

HYPNOTIQUE PASSION

Vodka wyborowa, fruit de la passion, citron, sucre de canne et hypnotiq passion

MISSIONARY'S DOWNFALL

Rhum Havana 3 ans, liqueur de pêche, menthe et ananas

SEX ON THE TERRASSE

Rhum Havana 3 ans, passoã , jus de cranberry, ananas et sirop de sureau

BASILITO

Gin Beefeater, liqueur de pêche, citron vert, basilic frais, sucre de canne, angustura bitter et ginger beer

CAFÉS

14.-	Café, espresso, ristretto	3.60.-
	Décaféiné	3.90.-
	Renversé	4.-
15.-	Capuccino	4.20.-
	Latte machiato	5.50.-

CHOCOLATS & BOISSONS CHAUDES

14.-	Chocolat, chaud ou froid	2.5dl 4.50.-
14.-	ovomaltine, chaud ou froid (2.5dl)	4.50.-
	chocolat /café viennois (2.5dl)	5.50.-
16.-	lait chaud ou froid (2.5dl)	3.50.-
	thé noir et infusions (2.5dl)	4.30.-
14.-	Thés sirocco	4.30.-
	<i>rooibos winter moment ou tangerine, gingembre citron, verveine, black chaï, fruits rouges, camomille fleur d'oranger, menthe, earl grey, english breakfast, thé vert sencha</i>	

Du lundi au vendredi

PETIT DÉJEUNER 9.-

+ 1 Café ou espresso ou ristretto
+ 1 jus d'orange pressé 2dl
+ 1 croissant ou pain au chocolat

DIGESTIFS

Abricotine (43% vol)	
Williamine (43% vol)	
Framboise (43% vol)	
Cognac martell vs (40% vol)	
Cognac martell xo (40% vol)	
Grappa (40% vol)	
Calvados pere magloire (40% vol)	
Vieille prune (40% vol)	

ALCOPOPS

Smirnoff Ice (5% vol)	
-----------------------	--

4cl

10.-
10.-
10.-
13.-
25.-
10.-
13.-
13.-

LIMONCENADE

Limoncello, gin beefeater, sucre de canne, jus de citron vert et perrier

15.-

PIÑA COLADA

Rhum Havana 3ans, malibu, jus d'ananas et citron, lait de coco

15.-

VAMPIRO

Tequila olmeca blanco, jus d'orange, tomate et citron

15.-

LYNCHBURG LEMONADE

Jack Daniel's, Cointreau, jus de citron, sucre de canne et limonade

15.-

COCKTAILS PÉTILLANTS

OSCAR

Pour changer du spritz, l'amertume de la suze avec des arômes de pomme et gingembre

9.50.-

FRENCH 75

Un gin sour complété de Champagne

20.-

BELLINI / ROSSINI

Purée et liqueur de pêche ou de fraise avec du Prosecco

14.-

ROYAL MOJITO

Un Mojito complété de Champagne

20.-

COCKTAILS SANS ALCOOL

POIRAMELLE

Un mélange de jus de poire, jus d'ananas et sirop de caramel

8.-

RED STAR

Mix de purée de fruits rouges, jus de cranberry et jus d'orange

8.-

VIRGIN MOJITO

8.-

L'ETOILE EN FRAICHEUR

Fraise, jus d'ananas, cranberry et citron, limonade, menthe et basilic frais

8.-

VIRGIN COLADA

Lait de coco, jus d'ananas et citron, sucre de canne

8.-

(également possible à la fraise, framboise ou passion)

APÉRITIFS

Ricard (45% vol)		
Pastis 51 (45% vol)		
Campari (23% vol)		
Martini blanc/rouge (15% vol)		
Suze (20% vol)		
Porto blanc/rouge		
Aperol spritz (11% vol)		
Martini royal, rose ou blanc (15% vol)		
Lillet blanc ou rose (17% vol)		
Pimm's limonade ou gingerale (17% vol)		
Pimm's royal (25% vol)		
	<i>+ accompagnement 1dl maximum</i>	2.-

CHAMPAGNES & PROSSECO

	1dl	7.5dl
Gosset	15.-	99.-
Eric le Grand Brut réserve	15.-	99.-
Prosecco	7.-	49.-
Dom Perignon		365.-
Cristal Roederer		395.-

KIRS pêche, mûre, cassis, fraise, framboise, pamplemousse

Kir	5.-
Kir royal	15.-

4cl

7.-
7.-
7.-
7.-
7.-
7.-
9.50.-
9.50.-
7.-
12.-
18.-

5dl

190.-

LIQUEUR

Malibu (21%vol)	10.-
Bailey's (17% vol)	10.-
Amaretto (28%vol)	10.-
Frangelico (20%vol)	10.-
Grand marnier (40%vol)	10.-
Sambuca ramazotti (38%vol)	10.-
Kahlua liqueur de cafe (15%vol)	10.-
Chartreuse verte (55%vol)	15.-
Jaegermeister (35%vol)	10.-
Get 27 (21%vol)	10.-
Limoncello (25%vol)	8.-
Hypnotiq (17%vol)	10.-

accompagnement 1dl maximum 2.-

4cl

10.-
10.-
10.-
10.-
10.-
10.-
10.-
15.-
10.-
10.-
8.-
10.-

WHISKYS & BOURBON

	4cl	70cl
Ballantine's Finest 40%vol (Blend scotch)	12.-	120.-
Johnny Walker Black Label 40%vol (Blend 12)	14.-	150.-
Johnny Walker Gold Label Reserve 40%vol	18.-	180.-
Lagavulin 16yrs 43%vol (Islay scotch)	16.-	160.-
Oban 14yrs 43%vol (highland scotch)	16.-	160.-
Talisker 45%vol (skye scotch)	16.-	160.-
Talisker Sky 45.8%vol (skye scotch)	16.-	160.-
Caol Ila 12yrs 43%vol (islay scotch)	16.-	160.-
Chivas Regal yrs 43%vol	16.-	160.-
Dalwhinnie 43%vol (single malts double mature)	16.-	160.-
Glenmoragie Original 10yrs 40%vol	16.-	160.-
Adelphie 51,50%vol (Blend scotch)	25.-	160.-
Laphroaig 10yrs 40%vol	16.-	250.-
Jack Daniel's 40%vol (Tennessee)	14.-	160.-

BIÈRES BOUTEILLES

Brooklyn east ipa 35.5cl (6.9% vol)	8.-
Valaisanne biere de cave 33cl (5,2% vol)	8.-
Punk IPA 33cl (5,4% vol)	8.-
Desperados 33cl (5.9% vol)	7.-
Corona Extra 33cl (mexico) (4.5% vol)	7.-
Duvel 33cl (belgique) (8.5% vol)	8.-
Feldschlosschen sans alcool blonde ou blanche 33cl	6.-

PRESSIONS ET CIDRE

	25cl	50cl
Kronenbourg 1664	4.50	8.-
Super Bock	4.50	8.-
Guinness Nitro IPA	5.50	9.50.-
Grimbergen Blanche	5.50	9.-
Schneider Weiss	5.50	9.-
Grimbergen	5.50	9.-
Guinness	5.50	9.50.-
Valaisanne Pale Ale	5.50	9.50.-
Valaisanne Juicy IPA	5.50	9.50.-
Magners Original	5.50	9.50.-

SPIRITUEUX (ACCOMPAGNÉ)

	4cl	70cl
Vodka Wyborova (37,5% vol)	12.-	120.-
Vodka Ketel one (40% vol)	13.-	130.-
Vodka Grey Goose (40% vol)	14.-	140.-
Vodka Cîroc (40% vol)	14.-	140.-
Vodka Cristal Head (40% vol)	16.-	160.-
Rhum Havana 3 ans (40% vol)	12.-	130.-
Rhum Havana especial(40% vol)	14.-	140.-
Rhum Havana 7 ans (40% vol)	15.-	150.-
Rhum Zacapa solera grand reserva 23 (40% vol)	16.-	160.-
Rhum Diplomatico (40% vol)	16.-	160.-
Cachaca Janeiro (40% vol)	12.-	120.-
Tequila Blanche Omelca (35% vol)	12.-	120.-
Tequila Omelca Reposado (35% vol)	14.-	140.-
Tequila Don Julio ou Reposado (38% vol)	14.-	160.-
Tequila Patron Café XO (35% vol)	16.-	160.-

+ accompagnement

Les Vins

VINS OUVERTS

	1dl	75cl
BLANCS		
Chardonnay, Grand Ardèche, Louis Latour	6.50.-	42.-
Féchy, La Colombe, Raymond Paccot, La Côte*	5.-	33.-
Johannisberg, Portes de Novembre, Gillard Sion	7.50.-	49.-
Pinot gris, Raymond Paccot, La Côte	7.-	45.-
La Jouvence, Charles Rolaz	7.50.-	49.-
ROSÉS		
Vieux Murs, Gamay, Patrick Fonjallaz *	5.-	33.-
Pinot, La Colombe, Raymond Paccot La Côte *	5.50.-	36.-
Château Léoube, Côtes de Provence	6.50.-	42.-
ROUGES		
Pinot, La Colombe, Raymond Paccot La Côte *	5.50.-	36.-
Humagne Rouge de Chamoson, La Tornale	8.-	55.-
Séléne Dully Grand Cru, La Côte	7.50.-	49.-
Malbec, Cèdre Héritage	6.50.-	42.-
La Jouvence, Charles Rolaz	6.50.-	42.-

VINS NATURELS

Un vin naturel est issu de raisins cultivés en agriculture biologique ou biodynamique. Ces derniers sont cueillis en vendanges manuelles et vinifiés sans produit de synthèse ou chimique (tel que le soufre) et avec un minimum d'intervention humaine en cave

PET'NAT

De Facto, domaine LaColombe	7.5.-	49.-
Chasselas, La Côte		

ORANGE

L'Arlequino, Fabien Vallélian	12.-	79.-
Lavaux, Chaselas		

BLANCS

Vibrations Nature, Vignoble du rêveur		49.-
Alsace, Riesling		
Les pommards, Robert Denogent		79.-
Saint-Véran, Chardonnay		
Sauvignon, Hervé Villemade	7.5.-	49.-
VDF, Sauvignon blanc		
Pie Colette, Mouthe le Bihan		42.-
Côtes du Duras, Sauvignon, Sémillon, Chenin		
Puy long, Jean Maupertuis		56.-
VDF, Chardonnay		

ROUGES

Les Ardilles, Hervé Villemade		69.-
Cheverny, Pinot noir, Gamay		
Sierra du Sud, Gamenon	10.-	69.-
Côtes du Rhône, Syrah		
Raisins Gaulois, Marcel Lapierre	7.5.-	49.-
VDF, Gamay		
L'engouement, Yannick Pelletier		64.-
Saint-Chinian, Grenache, Carignan, Syrah		
Tradition, Léon Barral		79.-
Faugères, Varignan, Grenache, Cinsault		

CHAMPAGNE & PROSSECO

Gosset Brut excellence	15.-	99.-
Prosecco Extra Dry	7.-	49.-
Crystal Roederer 2008		395.-

BLANCS

VALAIS

Hurlevent, Petit Arvine 2021,		51.-
Les Fils De Charles Favre, Sion		

GENÈVE

Viognier, Clémence 2020		49.-
-------------------------	--	------

FRANCE

VALLÉE DE LA LOIRE

Sancerre 'Les Belles Dames' 2021,		53.-
Gitton père & Fils		

ROUGES

SUISSE

VAUD

Garanoir Patrick Fonjallaz, Lavaux 2021 *		43.-
---	--	------

VALAIS

HurleVent, Pinot noir 2021,		42.-
Les Fils De Charles Favre Sion		
Cornalin, Varone Sion 2021		

FRANCE

COTES DU RHÔNE

Le Pigeolet, Vaucluse 2021, Des Brunier		42.-
Les Trois Chênes, Crozes-Hermitage 2020,		68.-
Emmanuel Darnaud		
Châteauneuf-du-Pape 2019,		149.-
Domaine du Vieux Télégraphe		

BOURGOGNE

Mercrey 'Vieilles Vignes' 2020, Domaine Faiveley		71.-
--	--	------

BORDEAUX

L'Héritage de Chasse-Spleen 2019, Haut Médoc		62.-
Château Haut Selve Graves 2018		75.-
Saint Julien Grand Cru Classé 2019,		159.-
Château Talbot		
La Reserve De Léoville Barton 2013		89.-
Château Lynch-Bages, Pauillac 2015		450.-
Château Cheval Blanc, Le Petit Cheval 2014		490.-

ITALIE

PIEMONTE

Barbera D'Alba 2021, Cordero di Montezemolo		57.-
---	--	------

TOSCANE

Brancaia Tre 2020		49.-
Sassicaia, Bolgheri Sassicaia DOC		580.-

PUGLIA

Norie Negroamaro Vigneti Reale 2021		35.-
-------------------------------------	--	------

SICILE

Nero D'Avola-Frappato SP68 2021, Occhipinti		58.-
---	--	------

ESPAGNE

RIOJA

Camino Terra Remota 2019		55.-
--------------------------	--	------

* bouteille de 70cl

En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez vous adresser au personnel qui vous renseignera volontiers

TVA 8.1% incluse

ÉTOILE BLANCHE
CAFÉ - BAR - RESTAURANT

Ave du Tribunal-Fédéral 1 - 1005 lausanne
www.etoileblanche.ch

pour réservations et renseignements tél : 021 351 24 60



ÉTOILE BLANCHE
CAFÉ - BAR - RESTAURANT

GENIÈVRE

Gin Bulldog 4cl (40%vol) (Angleterre) 16.-

Plutôt sec et doux au palais où la baie de genévrier à le dessus
Bâton de cannelle et zeste de pamplemousse.

Gin Crystal 4cl (46%vol) (Suisse) 16.-

Genièvre arrondi d'agrumes, ton de cannelle, menthe poivrée et cardamome
Servi avec zeste de citron jaune et genievre.

Gin Fifty Pounds 4cl (44%vol) (Allemagne) 16.-

Arome de jus de citron et de baies de genévrier. Gin très rafraichissant au goût d'oranges. Servi avec une framboise écrasée.

Gin Forest Dry Winter 4cl (45%vol) (Belgique) 16.-

Goût dominant des baies de genévrier. Corsés et épicés et des notes d'agrumes
Servi avec un zeste de pamplemousse.

Gin G'Vine Nouaison 4cl (43.9%vol) (France) 16.-

Combinaison très forte de baie de genièvre et d'épices avec des teintes de fruit mûr et des accents florales. Servi avec zeste de citron vert.

Gin Junipero 4cl (49.6%vol) (Etats-Unis) 16.-

Saveur traditionnelle de genièvre, avec un goût épicé prononcé.
Servi avec un zeste de citron vert et genièvre.

Gin Madame Geneva Blanc 4cl (44.4%vol) (Allemagne) 16.-

Saveur prononcée de genièvre, suivie par des notes de coriandre et de gingembre épicé. Servi avec un zeste de citron jaune.

Gin Plymouth Navy Strength 4cl (57%vol) (Angleterre) 16.-

Le genévrier est dominant, ainsi qu'un léger coté fumé. Des notes d'écorce et d'huile de citron. Servi avec zeste de citron jaune.

Gin Portobello Road no171 4cl (42%vol) (Angleterre) 16.-

Épice bien intégrée, avec une bonne dose de genévrier. Saveurs douces de citronnelle avec un soupçon de fruits rouges. Servi avec zeste de pamplemousse et baie de genièvre

Gin Sipsmith VJOP 4cl (57.7%vol) (Angleterre) 16.-
Fortes notes de genièvre, d'épices et de chocolat et de subtiles notes acidulées d'agrumes. Servi avec une rondelle de citron jaune.

Gin Tanqueray Bloomsburry 4cl (47.3%vol) (Royaume-Uni) 16.-
Dominé par un parfum de genièvre, accompagné de notes de coriandre et d'agrumes
Servi avec zeste d'orange.

Gin Xoriguer Mahon 4cl (38%vol) (Espagne) 16.-
Légèrement herbacée, douce et épicée. Une finale courte et sèche avec une forte présence de baies de genièvre
Servi avec un zeste de citron Jaune.

AGÉS

Gin Beefeater Burrough's Reserve 4cl (43%vol) (Angleterre) 20.-
Recette originale du gin Beefeater vieilli en fut de Lillet. *Notre conseil : pur*

Gin Bluecoat Barrel Reserve 4cl (47%vol) (Etats-Unis) 16.-
Caramel et vanille en même temps que les botaniques traditionnelles. Combinaison de saveur de whisky et de gin. Servi avec un zeste de citron vert et baie de genièvre.

Gin Citadelle Reserve 4cl (44%vol) (France) 16.-
Savoureux et complexe, doux au palais. La fraîcheur des agrumes et l'anis étoilé, vanille, de la cannelle. Finale persistante. Servi avec bâton de cannelle et menthe.

Gin Colombian Treasure 4cl (43%vol) (Colombie) 16.-
Zeste de citron doux, vert et orange avec genièvre et poivre noir. Vieilli en fut de rhum

Gin Colombian Ortodoxy 4cl (43%vol) (Colombie) 16.-
Genièvre, angélique, baie noire sucrée, zeste de citron et poivre noir. Vieilli en fut de rum Dictador. Servi avec zeste d'orange et bâton de cannelle.

Gin Jodhpur Reserve 4cl (43%vol) (Espagne) 16.-
Légèrement sucrée, sur la réglisse, puis corsée avec des notes de genièvre et d'agrumes. Des notes d'épices poivrées
Servi avec des grains de café.

Gin Nao 4cl (40%vol) (Royaume-Uni/Portugal) 16.-
Clou de girofle et cardamome se développent aux côtés des notes de vin de Porto.
Servi avec zeste d'orange et grain de café.

Gin Nolet's Dry Gin The Reserve 4cl (52.3%vol) (Pays-Bas) 80.-
Pétales de rose, chèvrefeuille et arômes floraux. Un soupçon de genièvre sur la fin. Une touche d'amande aussi.

OLD TOM

Gin Citadelle No Mistake Old Tom 4cl (46%vol) (France) 16.-
Des notes de plantes (genièvre, menthe), d'agrumes confits et de fruits très mûrs (poire, pomme). Bel équilibre vanillé Servi avec un zeste d'orange.

Gin Professor Cornelius Ampleforth's Bathtub 4cl (42.4%vol) (Angleterre) 16.-
Légère douceur qui aide à développer les saveurs de genévrier et d'orange. Une touche de poivre Servi zeste de citron jaune.

Gin Hayman's Old Tom 4cl (40%vol) (Angleterre) 16.-
Ton d'agrumes et de genièvre. Plus arrondi et plus doux que la version London Dry. Servi avec un zeste de citron jaune.

Gin Tanqueray Old Tom 4cl (47.3%vol) (Royaume-Uni) 18.-
Gin traditionnel où le goût du genévrier domine
Servi avec zeste de citron jaune.

CITRIQUE

Gin Aviation 4cl (42%vol) (Etat-Unis) 16.-
Un bouquet épicé. Nuances de lavande, de cardamome et de salsepareille.
Servi avec lavande et cardamome.

Gin Beefeater 24 4cl (45%vol) (Angleterre) 16.-
Des arômes de pamplemousse, d'orange et de thé. Gout d'agrumes, de poivre blanc et réglisse Servi avec persil et zeste de pamplemousse.

Gin Bisbino 4cl (40%vol) (Suisse) 16.-
Goût doux et délicat, une saveur sèche avec une légère prédominance des notes d'agrumes. Servi avec zeste de citron jaune et citronnelle.

Gin Bluecoat 4cl (47%vol) (Etas-Unis) 16.-
Un des gins avec le goût le plus fort de citron vert, varié par des épices botaniques.
Servi avec un zeste de citron vert.

Gin Brooklyn 4cl (40%vol) (Etat-Unis) 16.-
Saveur marquée d'agrumes, renforcé par le goût de baie de genièvre
Servi avec zeste de citron vert et jaune.

Gin Ginsel 4cl (40%vol) (Espagne) 16.-
Gout prononcé de mandarine. Légèrement doux
Servi avec une tranche de mandarine (ou orange).

Gin Hayman's 4cl (40%vol) (Angleterre) 16.-
Ton d'agrumes et de genièvre. Légèrement doux et anisé.
Servi avec une rondelle de citron vert et genièvre.

Gin Jinzu 4cl (41.3%vol)(Angleterre) 16.-
Une odeur de pins aigus et l'arôme de citron vert, pamplemousse et herbes
Servi avec sachet de thé vert.

Gin Law Ibiza 4cl (44%vol) (Espagne) 16.-
Les agrumes dominant clairement. Départ très doux puis le genévrier et une note légèrement épicée. Servi avec un zeste de citron jaune.

Gin Martin Miller's Dry Gin 4cl (40%vol) (Islande/Angleterre)	16.-
Zestes d'oranges, poivre noir, baies de genévrier, teintés végétales. Légèrement doux.	
Gin Robin Marton's Original Gin 4cl (47%vol) (Italie)	18.-
Sec avec un soupçon de genévrier, de réglisse et de gingembre, suivie de l'agrume. Servi avec un bâton de cannelle et zeste de citron.	
Gin No3 4cl (46%vol) (Royaume-Uni)	16.-
Épices, zestes de citron, chocolat au lait, fruits mûrs (poire, prune, cassis), lait d'amande douce. Servi avec zeste d'orange et baie de genièvre.	
Gin Oxley 4cl (47%vol) (Angleterre)	16.-
Des agrumes principalement, puis de l'anis et une pointe de vanille. Un arrière-goût sucré. Servi avec tranche de pamplemousse et anis étoilé.	
Gin Plymouth Original 4cl (41.2%vol) (Angleterre)	16.-
Légères teintés de genièvre, épicé et citronné. Servi avec zeste de citron jaune.	
Gin Tanqueray 10 4cl (47.3%vol) (Royaume-Uni)	16.-
Des notes de pamplemousse rouge et blanc et un soupçon de jasmin. Milieu de bouche crémeux, presque beurré. Servi avec zeste de citron vert et pomme.	
Gin Tanqueray Rangpur 4cl (41.3%vol) (Royaume-Uni)	16.-
Citron, baies de genévrier, teintés de gingembre poivré Servi avec du gingembre.	
Gin The Botanical's 4cl (42.5%vol) (Angleterre)	16.-
La baie de genévrier et les amandes. Puis viennent des teintés de citron vert, main de buddha, bergamote et orange sucrée. Servi avec une rondelle de citron vert.	
Gin Le Tribute 4cl (43%vol) (Espagne)	16.-
Charnu et fruité, avec le citron vert, le citron, le pamplemousse et l'orange. Et la mandarine apporte une douceur. Servi avec zeste de pamplemousse.	

tva 8.1% incluse

HERBACÉ

Gin Cotswolds 4cl (46%vol) (Angleterre)	16.-
Goût de pomelo et de coriandre, finale évoquant la racine d'angélique et un goût de poivre et de lavande. Servi avec zeste de pamplemousse et laurier.	
Gin Elephant 4cl (45%vol) (Allemagne)	16.-
Herbacé. Épices, baies sauvages, douces notes de réglisse et de pommes fraîches. Servi avec pomme et gingembre.	
Gin Fishers 4cl (43%vol) (Angleterre)	16.-
Arôme distinct de cumin/carvi, accentué par la myrtille des tourbières. La coriandre apporte une chaleur aux agrumes. Servi avec une rondelle de citron jaune.	
Gin Ki No Bi 4cl (45.7%vol) (Japon)	16.-
Yuzu, agrumes, légèrement poivré. Final épicé et rond Servi avec des kumquats.	
Gin Mare 4cl (42.7%vol) (Espagne)	16.-
Arômes amers et méditerranéens du thym, romarin et basilique Servi avec Basilique et romarin.	
Gin Skin 4cl (42%vol) (Allemagne)	18.-
Des notes de menthe et de coriandre qui laissent place à la fraîcheur des agrumes Servi avec romarin et zeste d'orange.	
Gin St Laurent 4cl (43%vol) (Canada)	16.-
Des notes d'épinette, avec un goût de cassia et cannelle. Puis plus herbal, de l'origan et poivre noir. Salé en fin de bouche. Servi avec zeste de pamplemousse.	
Gin Turicum 4cl (41.5%vol) (Suisse)	16.-
Frais, vert et avec une touche d'agrumes. Le genévrier et les pointes de pin laissent une fraîcheur de forêt dans la bouche. Servi avec zeste de pamplemousse et basilic.	

tva 8.1% incluse

Gin Sikkim Fraise 4cl (40%vol) (Espagne)

Fruitée et doux, avec la fraise qui prédomine
Servi avec une fraise.

16.-

Gin Tann's 4cl (40%vol) (Espagne)

Des arômes de cardamome et coriandre. Un gout légèrement amer qui ressemble au concombre Servi avec une mure écrasée.

16.-

Gin Vones 4cl (40%vol) (Espagne)

L'un des botaniques utilisées se distingue des autres : la Châtaigne. Gin sec mais rafraîchissant. Servi avec baie de genièvre et zeste de citron vert.

16.-

Gin William Chase Elegant Crisp 4cl (48%vol) (Angleterre)

Des notes d'infusion (feuilles de thé, menthe verte) procurent beaucoup de fraîcheur. Fleur de sureau et oranges ensuite. Servi avec pomme et un bâton de cannelle.

16.-

Gin Van Gogh 4cl (47%vol) (Pays-Bas)

L'écorce de cassia et le réglisse se mélangent. La finale est très suave, avec des nuances de citron et d'amandes Servi avec un bâton de cannelle.

16.-

ÉPICÉ

- Gin Bayswater 4cl (43%vol) (Angleterre)** 16.-
Délicat et sucré grâce à l'addition de bois de réglisse. Épicé à l'aide des ingrédients comme le pin, coriandre et eucalyptus.
Servi avec zeste de citron vert et fruits rouges.
- Gin The Botanist 4cl (46%vol) (Ecosse)** 16.-
Assez épicé et sec, un gout de pin avec des nuances douces de réglisse
Servi avec baie de genièvre et zeste de citron vert.
- Gin Citadelle 4cl (44%vol) (France)** 16.-
Une touche sucrée et fortement aromatique : cardamome, angélique, muscade, violette, orange douce et coriandre. Servi avec noix de muscade et menthe.
- Gin Del Professore La Madame 4cl (42.9%vol) (Italie)** 16.-
Épicé avec notamment la cannelle. Herbacée et mentholée, puis la vanille en fin de bouche. Servi avec zeste de citron vert et genièvre.
- Gin Magellan 4cl (44%vol) (France)** 16.-
Épicé et floral. Un gout onctueux de cannelle et d'agrumes
Servi avec zeste d'orange et anis étoilé.
- Gin Mayfair 4cl (43%vol) (Angleterre)** 16.-
Épicé et floral. L'anis et les herbes fraîches sur un fond de genièvre persistant.
Servi avec feuille de menthe et zeste de citron vert.
- Gin Mombasa Club 4cl (41.5%vol) (Royaume-Uni)** 16.-
Angélique, écorce de cassia, coriandre en combinaison de quelques arômes plus fréquent comme clous de girofle et cumin. Servi avec anis étoilé et une tranche d'orange.
- Gin Opihr Oriental Spiced 4cl (42.5%vol) (Angleterre)** 16.-
Coriandre et agrumes, des notes douces de genièvre et une pointe de poivre.
Servi avec piment, zeste d'orange et poivre.
- Gin The Seventh Sense 4cl (38.5%vol) (Suisse)** 16.-
Goût fruité et épicé avec des notes de cardamome et de gingembre. Nuances de piment de la Jamaïque et de fève Tonka. Servi avec gingembre et romarin.

tva 8.1% incluse

FRUITÉ

- Gin Brockmans 4cl (40%vol) (Angleterre)** 16.-
Des notes de fleurs et de fruits rouges
Servi avec framboise et zeste d'orange.
- Gin Edgerton 4cl (47%vol) (Angleterre)** 16.-
Notes fruitées et florales suivies d'un soupçon de cannelle et de cassia
Servi avec zeste d'orange.
- Gin Forest Dry Autumn 4cl (42%vol) (Belgique)** 16.-
Épicée et fruitée. Les agrumes répandent un jus à la fois sucré et acidulé. Menthe et cumin en milieu de bouche. Servi avec un zeste de pamplemousse.
- Gin Le Gin de Christian Drouin 4cl (44%vol) (France)** 16.-
L'ouverture en bouche est florale (fleur de pomme) et fruitée (framboise, cassis). La pomme fraîche en fin de bouche. Servi avec une rondelle de pomme.
- Gin Madame Geneva Rouge 4cl (41.9%vol) (Allemagne)** 16.-
Fabriqué à partir de 46 plantes botaniques et mélangé à du vin rouge. Saveurs fruitées et amères avec une note florale. Servi avec un zeste de citron jaune.
- Gin Mombasa Club Strawberry Edition 4cl (37.5%vol) (Royaume-Uni)** 16.-
Les fraises sont bien présentes. Mais les notes herbacées de genièvre et de réglisse arrivent plus tard.
Servi avec une fraise.
- Gin Nolet's Dry Gin 4cl (47.6%vol) (Pays-Bas)** 18.-
Aromes de roses, suivis par ceux de pêches et de mûres. Baies de genièvre, de framboises, une saveur de poivre noir. Servi avec framboise et poivre noir.
- Gin Nordes 4cl (40%vol) (Espagne)** 16.-
Des notes florales fruitées, du thé d'hibiscus, de la verveine et du laurier. Framboise et fraise confite, fruits à noyau. Servi avec une feuille de laurier.
- Gin Sikkim Bilberry 4cl (40%vol) (Espagne)** 16.-
Fruitée et doux, avec la myrtille qui prédomine
Servi avec une mure.

tva 8.1% incluse

Gin Uncle Val's Botanical 4cl (45%vol) (Etats-Unis)

Parfum frais de citron et de lavande, une légère touche épicée et de baie de genièvre.

Servi avec lavande, zeste d'orange et concombre.

Gin Uncle Val's Restorative 4cl (45%vol) (Etats-Unis)

Note savoureuse et floral. Genièvre, coriandre, concombre et pétale de rose.

Servi avec concombre et poivre noir.

16.-

16.-

Gin Uncle Val's Peppered 4cl (45%vol) (Etats-Unis)

Un poivre bien distinct, salé et croquant qui se transforme en aigre avec du genévrier doux et des

poivrons carbonisés. Servi avec poivre rose.

16.-

Gin Ungava 4cl (43.1%vol) (Canada)

Une note distincte de coriandre émerge, avec quelques notes de canneberges fraîches, citron confit, pin

et genièvre Servi avec zeste de pamplemousse et baie de genièvre.

16.-

FLORAL

Gin Professor Cornelius Ampleforth's Bathtub 4cl (42.4%vol) (Angleterre) 16.-
Notions très claires d'épices et de balsamique. Très doux avec un arrière-goût assez long. Servi zeste de citron vert et baie de genièvre.

Gin Blackwood's Vintage 4cl (40%vol) (Ecosse) 16.-
Citron vert, coriandre, cannelle, zeste d'orange. Floral et épicé
Servi avec thym et zeste d'orange.

Gin Botanic Ultra-Premium 4cl (45%vol) (Espagne) 18.-
Goût floral dominé par la fleur d'oranger. Teintes de Main de Bouddha, orange douce, genièvre et de cardamome Servi avec une rondelle de citron vert.

Gin Del Professore Le Monsieur 4cl (43.7%vol) (Italie) 16.-
Le genièvre. Assez floral : l'angélique, la rose et la camomille en fin de bouche
Servi avec zeste de citron vert et genièvre.

Gin Deux Frères 4cl (43%vol) (Autriche) 18.-
Des notes de genévrier, combinées avec un arôme floral en bouche, le goût est long et persistant. Servi avec zeste d'orange et romarin.

Gin Ferdinand's Saar 4cl (44%vol) (Allemagne) 18.-
Genièvre et lavande, fruitée et légèrement acide. Notes florales, de pomme verte et d'herbes douces
Servi avec un zeste de citron vert.

Gin Fillier's dry gin 28 4cl (46%vol) (Belgique) 20.-
Coriandre, lavande et agrumes. Gin très floral et épicé
Servi avec zeste de citron vert et jaune.

Gin Forest Dry Spring 4cl (42%vol) (Belgique) 16.-
Très floral, sur la base des roses de printemps, avec une fraîcheur émanant des agrumes. Servi avec une framboise.

Gin Forest Dry Summer 4cl (42%vol) (Belgique) 16.-
Sec. Saveur caractéristique d'orange sanguine et de fleur de bergamote, avec une note finale de gingembre. Servi avec un zeste de citron vert et gingembre.

Gin Generous 4cl (44%vol) (France) 16.-
Notes florales et d'agrumes, le parfum du sureau et du poivre rouge prennent ensuite le relais. Servi avec poivre rose et zeste de citron jaune.

Gin Geranium 4cl (44%vol) (Angleterre) 16.-
Baies de genévrier avec des teintes florales et du citron vert
Servi avec un zeste de pamplemousse et du romarin.

Gin G'Vine Floraison 4cl (40%vol) (France) 16.-
Très délicat, doux et énormément floral. Une danse des fleurs et d'épices dans la bouche. Servi avec des raisins.

Gin Herno 4cl (40.5%vol) (Suede) 16.-
Frais. Le genévrier est présent, avec un peu de douceur et beaucoup d'agrumes. Finale poivrée avec des notes de pin. Servi avec un zeste de citron jaune et menthe.

Gin London n°1 4cl (47%vol) (Angleterre) 16.-
Couleur bleu aigue-marine. Des arômes d'herbes et d'épices qui rappellent presque le Green Earl Tea. Longue finale Servi avec du poivre rose.

Gin Monkey 47 4cl (47%vol) (Allemagne) 18.-
Pins, zeste de citron, thym, noix de muscade, cannelle, poivre noir, le goût de basilic combiné avec violettes et chèvre-feuille Servi avec zeste de citron vert et jaune.

Gin Sea 4cl (40%vol) (Espagne) 16.-
Un caractère maritime, soutenue par un soupçon de menthe sauvage, de réglisse et camomille. Servi avec menthe et zeste d'orange.

Gin Sipsmith 4cl (40.7%vol) (Angleterre) 16.-
Floral avec des nuances d'été. Une odeur douce et ronde de genévrier, suivies par le citron et la marmelade d'orange Servi avec zeste d'orange et de citron jaune.

Gin Tschin 4cl (40%vol) (Suisse) 16.-
Des notes d'amande, de lavande, de fruits et de tarte. Départ long et poivré-épicé. Servi avec de la lavande.