CAFÉS

Café, espresso, ristretto	3.60
Décaféiné	3.90
Renversé	4
Capuccino	4.20
Latte machiato	5.50

CHOCOLAIS & BOTZZONZ CHAODEZ	2.5dL
Chocolat, chaud ou froid	4.50
Ovomaltine, chaud ou froid	4.50
Chocolat /café viennois	5.50
Lait chaud ou froid	3.50
Thé noir et infusions	4.30
Thés Sirocco	4.30
Chai latte	6.50
Matcha latte	6.50

OUTCOME ATO A DOTOCOMO OUTSUDEO

Rooibos winter moment ou tangerine, gingembre citron, verveine, black chaï, fruits rouges, camomille fleur d'oranger, menthe, earl grey, english breakfast, thé vert sencha



COCKTAILS CLASSICS

Cosmopolitan | Margarita | Espresso Martini | Bloody Mary | Mojito Pornstar Martini | Piña Colada | Old Fashion | Basil Smash | Daiquiri Amaretto Sour | Whisky sour | Negroni | Long Island Ice Tea Caipirinha White Russian | Mai Tai | Et plein d'autres ...

	16
······································	
COCKTAILS CREATIONS	
Madame Paulette Tanqueray Bloomsbury, liqueur de Yuzu, sirop de gingembre, jus de citron vert	18
Purple Star Vodka Absolut lavande, liqueur fraise des bois, jus de citron, sirop de violette	18
Summer Trio Sirop de mangue, sirop de coco, Rhum Havana 7 ans veillit aux notes de pomme cannelle. Parfait pour un été frais et doux.	18
Litchi Martini Jus de litchi infusé au Vermouth et à la Vodka, just de lime. Frais et dinstingué.	18
Chocolate Fudge Mélange de sirop de chocolat, Rhum et liqueur de café et notes d'orange.	18
Cinnamon Sour Sirop de sucre, cannelle infusée, jus de lime, bourbon et blanc d'oeuf	20
NOS SPRITZ	
Apérol spritz Apérol, prosecco, eau gazeuse et rondelle d'orange	11
Hugo Liqueur de fleur de sureau, Prosecco, menthe fraîche et eau pétillante.	12
Campari spritz Campari, prosecco, eau gazeuse et rondelle d'orange	11
Limoncello spritz Limoncello artisanal, Prosecco glacé, eau pétillante et tranche de citron.	11

NOS MULES

Moscow mule Vodka, ginger beer et jus de lime servis sur glace pilée dans la traditionnelle tasse en cuivre.	18
London mule Gin londonien sec, ginger beer et jus de citron vert. Une version plus botanique et aromatique du classique.	18
Mexican mule Tequila Blanco, ginger beer et jus de lime. Pour un mule plus revigorant.	18
French mule Pastis rafraîchi au jus de citron et allongé de ginger beer. Une rencontre audacieuse entre le sud et l'est, anisé et pétillant.	18
······································	
MOCKTAILS (SANS ACLOOL)	
Meli Melo Purée de fraise, nectar de poire, jus de citron, concombre, ginger ale	11
Coco Limonade Sirop de coco, jus de citron frais et touche de sirop de vanille. Crémeux, tropical et désaltérant à souhait.	11
Sour d'Amandine Amareto sans alcool, citron frais et mousse légère au blanc d'œuf. Une réinterprétation douce et acidulée du célèbre Amaretto Sour.	12
Nojito Verde Menthe fraîche, citron vert pressé, sucre de canne et eau gazeuse. La fraicheur d'un Mojito sans l'ombre de Rhum.	11



TVA de 8.1% incluse

VINS

Blancs

Fechy VD, Grand Cru, Kursner	6
Chardonnay, Petit Chablis, Le Domain d'Henry	7.50
Epesse Vignefol AOC, Chasselas, J. & M. Dizerens	6
Petite Arvine, Les Effeuilleuses, Bétrisey Albrecht	7
Poggio Argentato IGT, Sauvignon Blanc, Le Pupille	7
Rosés	
Château Roubine, Hippy, IGP Méditerranée	6
Château de la Galinière, Côte de Provence	7.50
Rosamati Rosato Maremma DOC, Syrah, Le Pupille	7
Rouges	
Humagne rouge, Réserve des Chasseurs, Bétrisey Albrecht	6.50
Taneo Tinto, Tempranillo, Pagos de Matanegra	7.50
Simponio Primitivo di Manduria, Primitivo, Terra Nobile	6.50
Morellino di Scansano, Sangiovese, Le Pupille	6



TVA de 8.1% incluse

PRESSIONS ET CIDRE	25cl	50cl
Super Bock	5	8
Guinness	5.50	9.50
Guinness IPA	5.50	9.50
Grimbergen Blanche	5.50	9
Grimbergen	5.50	9
Schneider Weiss	6	9
Valaisanne Pale Ale	5.50	9.50
Valaisanne Juicy IPA	5.50	9.50
Hobgoblin IPA	5.50	9.50

······

BIÈRES BOUTEILLES

Magners, Cidre 33cl (4.5%)	8
Coruja IPA, india Pale Ale 33cl (6.0%)	8
Valaisanne biere de cave 33cl (5,4%)	8
Desperados 33cl (5.9%)	7
Corona Extra 33cl (4.5%)	7
San Miguel Fresca 33cl (4.4%)	7
Feldschlosschen sans alcool blonde ou blanche 33cl	6
Bilz Stellaire Citron, 33cl	6



APÉRITIFS		4cl
Ricard (45%)		7.
Campari (23%)		7
Martini blanc/rouge/rosé (15%)		7
Pimm's n°1 (25%)		7
Suze (20%)		7
Porto blanc/rouge (19.5%)		7
Lillet blanc ou rose (17%)		7
Martini royal		18
Pimm's royal (25%)		18
Timin's Toyar (2070)		10
Accompagnement 1dl maximum	L	+2
CHAMPAGNES & PROSSECO	ldl	7.5dl
Venoge, Cordon Bleu	14	98
Prosseco	7	49
Dom Perignon	1.	290
_		
KIRS		ldl
Kir		6
Pêche, mûre, cassis, fraise, framboise, pam	plemousse	
Kir royal		15
Pêche mûre cassis fraise framhoise nam	nlemourge	

LIQUEURS	4cl
Malibu (21%)	10
Bailey's (17%)	10
Amaretto (28%)	10
Frangelico (20%)	10
Fernet branca (35%)	10
Cointreau (40%)	10
Grand marnier (40%)	10
Sambuca ramazotti (38%)	10
Kahlua liqueur de cafe (15%)	10
Chartreuse verte (55%)	15
Jaegermeister (35%)	10
Get 27 (21%)	10
Limoncello (25%)	8
Accompagnement 1dl maximum	+2
DIGESTIFS	4cl
Abricotine (43%)	10
Williamine (43%)	10
Cognac martell vsop (40%)	13
Grappa (40%)	10
Calvados pere magloire vsop (40%)	13
Vieille prune (40%)	13
ALCOPOPS	
Smirnoff Ice (5%)	7

TVA de 8.1% incluse

0cl
30
30
30
30
ŀ0

SPIRITUEUX

Vodka Ketel one (40%)	13	140
Vodka Grey Goose (40%)	14	160
Vodka Cîroc (40%)	14	160
Rhum Havana especial(40%)	14	140
Rhum Havana 7 ans (40%)	15	160
Rhum Zacapa solera grand reserva 23 (40%)	16	180
Rhum Diplomatico (40%)	16	180
Rhum Gosling's Black Seal (40%)	14	160
Cachaca (40%)	12	140
Mezcal San Cosme Blanco	14	160
Tequila Omelca Reposado (35%)	14	160
Tequila Don Julio Reposado (38%)	16	180
Tequila Patron Café XO (35%)	18	180
Accompagnement		+2

WHISKYS & BOURBONS	4cl	70cl
Jack Daniel's 40% (Tennessee)	14	160
Johnny Walker Black Label 40% (Blend 12)	16	160
Chivas Regal 12yrs 43%	16	160
Lagavulin 16yrs 43% (Islay scotch)	16	180
Roe & Co 45%	16	180
Woodford réserve 43.2%	18	180
Caol Ila 12yrs 43% (islay scotch)	16	180
Glenmoragie Original 10yrs 40%	16	180
Laphroaig 10yrs 40%	16	180

+2.-



GIN CITRIQUES

4cl

Gin Tanqueray Rangpur: (41.3%) Royaume-Uni

16.-

Croisement entre le citron et la mandarine. Ce gin attire l'attention avec ses notes d'agrumes

Gin Tanqueray 10: (47.3%) 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 Le Tribute: (43%) Espagne

16.-

Le genièvre, la lime, le pamplemousse, l'orange, le kumquat, la mandarine et le citron. Ce mélange confère au gin une fraîcheur vive, des notes d'agrumes intenses et un équilibre entre douceur et acidité. Servi avec zeste de pamplemousse

Gin Villa Ascenti: (41%) Italie

18.-

Un gin frais et onctueux avec des notes d'agrumes , de thym et raisin de muscat. Gin triplement distillé provenant des collines du Piémont.

Bulldog London Dry Gin 40%: (40%) Royaume-Uni

16.-

Au nez, avec des arômes intenses de genièvre, de coriandre et d'agrumes. Ensuite, notes douces. En bouche, d'abord avec de la cannelle et du bois doux, plus une touche exotique et une touche d'amande.

Few "Breakfast Gin": (42%) USA

18.-

Steven Kaplan a créé un gin qui est parfait pour le brunch. Il est fabriqué à partir d'une recette de thé Earl Grey. Le thé Earl Grey anglais traditionnel rencontre le genièvre européen et le zeste de citron.

Gin Sea: (40%) Espagne

16.-

Cinq fois distillé à partir d'alcool de blé de Colombie et contenant dix plantes. Goût de fruits confits, de camomille, de menthe et de cannelle avec un soupçon de genièvre.

GIN FRUITÉS 4c1

Gin Tanqueray Sevilla: (41%) Royaume-Uni

16.-

Travaillé à partir d'orange de Séville douces-amères pour offrir un goût fruité et piquant et équilibré avec les quatre plantes du classique Tanqueray London Dry gin.

Servi avec orange déshydratée

Gin Le Gin de Christian Drouin: (44%) France

18.-

L'ouverture en bouche est florale (fleur de pomme) et fruitée (framboise, cassis). La pomme fraiche en fin de bouche. Servi avec une rondelle de pomme

Cotswolds Dry gin: (46%) Royaume-Uni

18.-

Distillat de blé, aromatisé avec neuf plantes (genévrier, cardamome, coriandre, racine d'angélique, lavande, pamplemousse, citron vert, poivre noir et laurier)

Junipero: (49.3%) USA

18.-

Sec et délicat, fruité, aux notes d'agrumes suivies des arôme dominants de genévrier.

La coriandre et la fraicheur de la réglisse sont aussi perçues avec quelques touches subtiles de racines. Finale avec un éclat de parfums à la peau d'agrumes.

Gin Brockmans: (40%) Angleterre

18.-

Des notes de fleurs et de fruits rouges. Rond et fruité Servi avec framboise et zeste d'orange

Gin Nordes: (40%) Espagne

18.-

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 FLORAUX 4cl

Gin Hendricks: (41,40%) Écosse

16.-

Un gin floral avec des note de concombre et de pétales de roses, très frais. Grand classique servi avec concombre et poivre

Citadelle No Mistake Old Tom: (46%) France

18.-

Gin Lausannois, mélanges de baies et épices invitant au voyage : lavande, galanga, sureau, poivre de timut et papaye. Servi avec poivre de timut et citron vert

Gin Deux Frères: (43%) 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

Jinzu: (41.3%) Royaume-Uni

16.-

Fabriqué avec de l'alcool de grain neutre, aromatisé avec du saké et diverses plantes, telles que le genévrier, la coriandre, la fleur de cerisier et le fruit de yuzu.

Sakurao Limited: (47%) Japon

25.-

La recette du gin Sakurao Limited se compose de 17 botaniques telles que la baie de genièvre, les graines de coriandre et les fleurs de cerisiers, mais aussi le citron vert, yuzu, orange amère, orange d'été, orange douce, écorce de cyprès, thé vert, shiso rouge, shiso vert, feuilles de poivrier, gingembre, ou encore de la racine de wasabi et des coquilles d'huîtres.

Ferdinand's Saar Dry: (66.6%) Royaume-Uni

20.-

Arômes de fleurs blanches, notes de baies et de citron, frais et aromatique. Servi avec basilic et poivre rose

GIN EPICÉS 4cl

Gin Uncle Val's Peppered: (45%) Etats-Unis

18.-

Un dry gin quintuplement distillé, aromatisé avec du genièvre, du citron, de la sauge, de la lavande et trois poivres différents.

Gin Mombasa Club: (41,5%) Royaume-Uni

18.-

Il porte le nom du premier « private social club légendaire au Kenya ». L'arôme piquant du genièvre se distingue avant de s'adoucir progressivement

Gin Nikka Coffey gin: (47%) Japon

18.-

Basée sur des distillats de maïs et d'orge. Arômes de poivre sensho et notes de yuzu. Servi avec citron jaune et poivre rose

Ableforth's Bathtub gin : (43.3%) Royaume-Uni

18.-

Au début, il y a beaucoup de genièvre au nez et en bouche, puis des notes terreuses, florales et épicées deviennent perceptibles. Texture crémeuse en bouche, présente et se terminant sur des arômes de cardamone, de cannelle et d'écorce d'orange

Mayfair: (40%) Royaume-Uni

18.-

Fabriqué, entre autres, à base de baies de genièvre, de graines de coriandre, de racine d'angélique et de racine d'iris

La Roja: (45%) Suisse

16.-

Il est élaboré artisanalement à partir d'avoine biologique cultivé à Ogens dans le canton de Vaud et distillé trois fois. Un Gin non filtré, frais et épicé, doté d'une élégante amertume, qui révèle des notes complexes de pin et de poivre.

Dictador Colombian Treasure: (43%) Colombie

22.-

Saveurs hivernales naturelles d'oranges confites avec des notes de gingembre, muscade et d'anis étoilé.

GIN HERBACÉS

4cl

Blackwood's Vintage Dry Gin: (60%) Royaume-Uni

16.-

Odeur alcoolisée avec des notes de coriandre, de noix de muscade, de citron, de réglisse, de violette et de genièvre. Bouche : épices, genièvre et fleurs.

Domenis 1898 Cividât Gin: (42%) Italie

20.-

A base d'alcool de céréales et d'un distillat de genièvre, raffiné avec 19 plantes du nordest de l'Italie.

Etsu pacific ocean Handcrafted: (45%) Japon

16.-

La saveur iodée de ce gin d'exception met en valeur les extraits botaniques, notamment le vuzu japonais et l'orange amère

Saint Laurent: (43%) Canada

18.-

Une première approche sur la coriandre et les baies de genièvre laisse place à des notes boisées d'angélique, d'orange amère, de réglisse et une pointe de poivre. L'algue laminaire, aussi appelée baudrier de Neptune, donne au Gin St. Laurent sa couleur verdâtre caractéristique et une finale fraiche et subtilement iodée.

Tangueray Old Tom: (47,3%) Royaume-Uni

20 -

Un gin sec et herbacé qui laisse respirer le genièvre et la coriandre.

Xoriguer Mahon Gin: (38%) Espagne

16.-

Xoriguer Mahon est un gin aromatique avec des notes de genièvre, de réglisse et d'agrumes. En bouche, il présente un goût herbacé et des arômes de genièvre et d'agrumes.

Weisshorn Glacier Gin: (41.7%) Suisse

18.-

Enrichi entre autres de genièvre, d'edelweiss, de fleurs de sureau, de coriandre, de trèfle doux et de génépi des glaciers

Hayman's London Dry Gin: (41.2%) Royaume-Uni

18.-

Aromatisé avec des plantes comme le genévrier, la coriandre, le citron, le zeste d'orange, la racine d'iris, la cannelle, l'écorce de cassia et la noix de muscade.

Modernis Old Tom Gin: (42,7%) Suisse

18.-

Avec beaucoup de genièvre, qui s'équilibre très bien avec le sucre. Notes dominantes d'herbes de montagne. Finale: longue, légèrement poivrée.

SOFT DRINKS & MORE	00-1
	33cl
Cola / Cola zero	5
Fanta	5
Thé froid citron / pêche (3dl)	5
El Tony Maté	5.50
Carpe Diem Kombucha	7.50
Jus de pommes ramseier	5
San bitter rouge (1dl)	4.50
Red bull	7
Limonade (3dl)	4
Limonade (5dl)	6.50
Alpiness tonic / bitter lemon / ginger ale (2dl)	5
Thé froid maison (3dl)	4
Thé froid maison (5dl)	7.50
······································	
JUS DE FRUITS ET NECTARS	
Orange, pamplemousse, cranberry, pêche, abricot, tomate, orange, poire	4.50
peche, abricot, tolhate, orange, pone	
Jus d'orange frais (3dl)	6.50
······································	
EAUX MINÉRALES	
Perrier (eau pétillante) 33cl	5
Arkina verte (eau pétillante) 50cl	5.50
Arkina bleu 50cl	5.50

ÉTOILE BLANCHE

CAFÉ - BAR - RESTAURANT

LAISSEZ-NOUS VOTRE RETOUR!

NOS LIENS :



SUIVEZ NOUS!

ETOILEBLANCHE.CH



ETOILEBLANCHELAUSANNE



ETOILEBLANCHELAUSANNE