

CHAMPAGNES ET VINS AU VERRE

CHAMPAGNES

Louis Roederer, Brut Collection

1 dl

Bouteille

19.-

130.-

Moët & Chandon Rosé Brut

22.-

140.-

VINS BLANCS

VAUD

Villette, La Combe, Béat-Bujard

9.-

55.-

VALAIS

Petite Arvine, Gérard Dorsaz

14.-

85.-

FRANCE

BIO – 2019 Sancerre, Les Romains, Domaine Fouassier

16.-

110.-

BIO – 2020 Jurançon, Clos Benguères, Plaisir d'Automne

13.-

80.-

VIN ROSE

FRANCE

BIO – 2021 Côtes de Provence, Château Sainte Marguerite

11.-

65.-

VINS ROUGES

VAUD

Saint-Saphorin, Merlot, Domaine Pierre Monachon

14.50

90.-

VALAIS

Humagne Rouge, Philippe Darioli

14.-

85.-

FRANCE

BIO – 2020 Crozes-Hermitage, Tradition, Yann Chave

12.50

78.-

ARGENTINE

BIO – 2019 Puro Malbec/Cabernet Sauvignon 2018,

Ojo de Agua, Dieter Meier, Mendoza,

11.-

67.-

NOS COCKTAILS CRÉATIONS DU MOMENT

« Low-alcoholic cocktails »

SPRINGSTEEN 17.-
Saint Germain, Banqero Suisse Rhum, Purée de mangue, Jus de citron vert, Cassonade

SUMMER BEER 17.-
Heineken, Purée de framboise, Menthe, Jus de citron vert, Cassonade

« Signatures »

MEDITERRANEAN VIBES 20.-
Rhum Havana 3ans infusé aux olives et curcuma, Basilic, Jus de citron vert, Sirop de sucre de canne, Solution saline au sel de Guérande, Bitter céleri, Ginger ale

JAMAÏCAN RUMSET 19.-
Banqero Suisse Rhum, Crème de coco torréfiée maison, Jus de citron vert, Bitter Dandelion&Burdock

LOS ALTOS 20.-
Tequila Espolon, Tio Pepe, Luxardo Marashino, Jus de citron vert, Sirop maison jasmin/gingembre/cardamome, Bitter Abbotts

CASTLE MULE 20.-
Bourbon Maker's Mark, Sirop de cannelle, Sirop de vanille, Jus de citron vert, Bitter chocolat, Bitter Own decanter, Nectar de poire

SMOKY SCOTTY 19.-
Whisky Johnnie Walker Red Label infusé au gingembre et thym, Scotch Whisky Ardbeg, Jus de citron vert, Miel

57° NEGRONI 19.-
Gin The Alpinist, Bitter Gran Classico, Vermouth blanc Jsotta, Charbon actif, Romarin fumé

VIRGIN (SANS ALCOOL)

LAVENDER FIELDS 15.-

Jus de pomme, Sirop de lavande, Jus de citron jaune, Limonade

SWEET AND CHILI ! 15.-

Thym, Piment, Jus de pomme, Jus d'ananas, Jus de citron vert, Sirop de vanille, Fève de tonka

EXOTIC GREED 15.-

Purée de coco, Purée de mangue, Jus de cranberry, Jus de citron jaune, Sirop de popcorn

DOLCE VERDE 15.-

Basilic, Nectar de poire, Jus de pomme, Jus de citron jaune, Sirop de vanille

Moët & Chandon Ice Bar

PISCINE MOËT ICE 23.-

Moët Ice blanc, Zest de citron, Gingembre
Moët Ice rosé, Fruits rouges

MOËT VINTAGE'S CUP 24.-

Campari, Lillet blanc, Liqueur Chambord, Lime, Moët Ice rosé

MOËT COOKIES DOUGH 25.-

Calvados Lecompte 12 ans infusé aux cookies maison, Galliano Vanille, Frangelico, Lime, Moët Ice blanc

MOËT OLD CUBAN 24.-

Rum Havana 3 ans infusé à la menthe, Lime, Angostura bitter, Moët Ice blanc

MOËT PIMM'S CUP 24.-

Fruits frais, Pimm's, Moët Ice rosé

MOËT BLOSSOMS 24.-

Vodka Absolut infusé au thé jasmin, Liqueur Saint Germain, Lime, Moët Ice blanc



APERITIFS

Pastis 51, Ricard	10.-
Martini Bianco, Rosso	9.-
Campari	9.-
Sandeman rouge ou blanc	9.-
Taylor's 20 ans	18.-

VODKAS 4cl

Grey Goose	16.-
Xellent Swiss Vodka	16.-
Absolut	16.-

RHUMS & CACHAÇA 4cl

Havana Ron de Cuba 3ans	16.-
Havana Ron de Cuba 7ans	17.-
Appleton 21	30.-
Zacapa 23 ans	23.-
Caroni 15 ans	40.-
Banquero Copper Swiss	20.-
Rhum Diplomatico	21.-

TEQUILAS 4cl

Tequila Espolon Blanco	15.-
Mezcal La Escondida	18.-

GINs 4cl

Hendricks	16.-
Monkey 47	24.-
Tanqueray Ten	18.-
Falco	19.-
Deux Frères	17.-
Turricum	18.-
Aarver Lido Dry	17.-
Nginious Swiss	16.-
The Alpinist	22.-
Alata	24.-
Gin Mare	20.-

WHISKY SINGLE MALT	4cl
CAMPBELTOWN	
Springbank 15 ans	28.-
ISLE OF ISLAY	
Ardbeg Corryvreckan	31.-
Laphroaig 10 ans	20.-
ISLE OF ORKNEY	
Highland Park 18 ans	38.-
HIGHLANDS	
Scapa, The Orcadian	26.-
Fettercairn 17 ans Life is a circus	40.-
TAIWAN	
Kavalan, Solist Bourbon cask	37.-
SUISSE	
Santis Malt	26.-
Highland Swiss	36.-
IRELAND	
Midleton very rare	65.-
JAPON	
Hakushu 12 ans	55.-
ECOSSE	
Johnnie Walker Blue Label	55.-
BLENDED MALT	
Jameson	15.-
AMERICAN WHISKEY	4cl
TENNESSEE WHISKEY	
Jack Daniel's	15.-
RYE WHISKEY	
Hudson Manhattan	25.-
Rittenhouse	18.-
Bulleit rye	20.-
KENTUCKY WHISKEY	
Bulleit Bourdon	20.-

LIQUEURS**4cl**

Chartreuse verte	12.-
Chartreuse jaune	12.-
Amaretto Disaronno	12.-
Bailey's	12.-
Cointreau	12.-
Get 27	12.-
Grand-Marnier	12.-
Limoncello	12.-
Sambuca	12.-

COGNACS ARMAGNACS & CALVADOS**4cl**

Remy Martin VSOP	16.-
Hennessy X.O	35.-
Camus Extra	55.-
Château Laubade Intemporel	15.-
Château Laubade XO	32.-
Château Laubade 1977	38.-
Château Laubade 1962	50.-
Lecompte 12 ans	18.-

EAUX-DE-VIE & GRAPPAS**4cl**

Abricotine	12.-
Framboise	12.-
Vieille Prune	15.-
Williamine	12.-
Kirsch	12.-
Grappa Tignanello	18.-
Grappa di Sassicaia	18.-
Larusée bleue	22.-

SODAS, JUS & NECTARS DE FRUITS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Sprite		6.-
Nestea (pêche /citron), Ramseier		6.-
Fanta Orange, Rivella (bleu/rouge)		6.-
San Pellegrino bitter		6.-
Schweppes Tonic/Lemon/Ginger Ale		6.-
Red Bull		6.-
Nectar de pêche	25cl	5.50.-
Jus de cranberry, ananas, pomme ou tomate	25cl	5.50.-
Jus de citron frais	5cl	6.50.-
Jus d'orange fraîchement pressé	25cl	7.50.-
Ice Coffee		6.-
Ice Latte		7.-

EAUX MINERALES

Henniez bleue, verte	50cl	6.-
Evian, Badoit, San Pellegrino	50cl	6.50.-
Perrier	33cl	5.-

BOISSONS CHAUDES

Espresso, ristretto		4.80.-
Café		5.-
Espresso macchiato		6.50.-
Double espresso		6.80.-
Café renversé		6.-
Cappuccino		6.-
Latte macchiato		6.50.-
Irish coffee		13.-
Café viennois		6.-
Chocolat chaud		5.-
Chocolat viennois		6.-
Verre de lait chaud		3.50.-

THÉS & INFUSIONS

Sélection « Kusmi Tea »		6.50.-
-------------------------	--	--------

English Breakfast bio / Earl Grey bio/ Expure Addict/
Thé vert menthe/ Thé vert de Chine/ Thé vert jasmin

Camomille/ Be Cool – Infusion Verveine/ Aqua Rosa – Infusion de fruits bio

BIÈRES PRESSION

Heineken pression	30cl	6.-
Erdinger pression	30cl	7.-
Heineken pression	50cl	11.-
Erdinger pression	50cl	12.-

BIÈRES BOUTEILLES ARTISANALES

Kitchen Brew American Pale Ale (Suisse)	33cl	10.-
Jorat La Blonde (Suisse)	33cl	15.-
Bier Factory Oh IPA (Suisse)	33cl	14.-
Insel Baltic Farm (Allemagne)	33cl	12.-
Hoppy White Psychobilly White (Suisse)	33cl	12.-
Blanche du Mont Banc (France)	33cl	14.-
Pohjala ÖÖ XO (Estonie)	33cl	17.-
Riegele IPA Liberis (Allemagne) S.Alcool	33cl	10.-
Heineken 0.0% sans alcool	33cl	6.-



LES METS

L'ardoise de charcuterie et fromage du Valais <i>Assortment of the Valais region cold cuts and cheese</i>		38.-
Calamar frit à l'encre de seiche <i>Deep-fried calamari with squid ink</i>		29.-
Dumplings de crevettes <i>Prawns dumpling</i>	5 pièces	18.-
Samosas de légumes, chutney menthe  <i>Vegetable samosa, mint chutney</i>	3 pièces	8.-
Spring roll de poulet, sweet chilli <i>Chicken spring roll, sweet chilli</i>	3 pièces	26.-
Pilons de poulet au tamarin <i>Stir-fried chicken drum stick with tamarind relish</i>		29.-
Misto quente pastrami de bœuf suisse <i>Swiss beef pastrami misto quente</i>		33.-

Provenance des viandes : Bœuf, Veau : Suisse / Volaille : France
Meat origin: Beef, Veal : Swiss / Poultry: France

Le personnel de restauration se tient à disposition pour toutes les informations relatives aux allergènes.
The catering staff is available for any information regarding allergens.

Du lundi au jeudi de 12h à 14h & 19h à 21h
From Monday to Thursday from 12pm to 2pm & 7pm to 9pm
Vendredi, Samedi et Dimanche de 12h à 21h
Friday, Saturday, Sunday from 12pm to 9pm

LES DESSERTS

Coupe autour du chocolat : glace chocolat, brownie, sauce chocolat, Chantilly <i>«All about chocolate» dessert: chocolate ice cream, brownie, chocolate sauce and whipped cream</i>	14.-
Coupe autour des fruits : sorbet framboise, citron, mangue, fruits frais <i>«All about fruits» dessert: raspberry, lemon, mango sorbet, fruit salad</i>	14.-
Café Liégeois <i>Liegeois style coffee</i>	14.-
Tarte de saison <i>Seasonal pie</i>	12.-
Salade de fruits de saison <i>Seasonal fruits salad</i>	13.-
Crème brûlée à la vanille Bourbon de Madagascar <i>Vanilla crème brûlée</i>	12.-
Mousse au chocolat <i>Chocolate mousse</i>	14.-

Le personnel de restauration se tient à disposition pour toutes les informations relatives aux allergènes.

The catering staff is available for any information regarding allergens.

Du lundi au jeudi de 12h à 14h & 19h à 21h

From Monday to Thursday from 12pm to 2pm & 7pm to 9pm

Vendredi, Samedi et Dimanche de 12h à 21h

Friday, Saturday, Sunday from 12pm to 9pm

BAR DU CHÂTEAU D'OUCHY

DU DIMANCHE AU JEUDI DE 10H À 22H
SUNDAY TO THURSDAY FROM 10AM TO 10PM

VENDREDI ET SAMEDI DE 10H À 23H
FRIDAY AND SATURDAY FROM 10AM TO 11PM

Place du Port
CH - 1006 Lausanne
T: +41 (0)21 331 32 32
57grill(at)chateaudouchy.ch

Château D'OUCHY
LAUSANNE SWITZERLAND