

CHAMPAGNES ET VINS AU VERRE

	1 dl	Bouteille
CHAMPAGNES		
Louis Roederer, Brut Collection	19.-	130.-
Moët & Chandon Rosé Brut	22.-	140.-
VINS BLANCS		
VAUD		
Villette, La Combe, Béat-Bujard	9.-	55.-
VALAIS		
Petite Arvine 2019, Gérard Dorsaz	14.-	85.-
FRANCE		
BIO - Sancerre 2018, Les Romains, Domaine Fouassier	13.-	80.-
BIO - Jurançon 2019, Clos Benguères, Plaisir d'Automne	12.50	75.-
VIN ROSE		
FRANCE		
BIO - Côtes de Provence 2020, 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 – Crozes-Hermitage 2020, Tradition, Yann Chave	12.50	78.-
ARGENTINE		
BIO - Puro Malbec/Cabernet Sauvignon 2019, Ojo de Agua, Dieter Meier, Mendoza,	11.-	67.-

NOS COCKTAILS CRÉATIONS DU MOMENT

EL SANTIAGO

19.-

Pisco Demonio de los andes infusé à la citronnelle et au piment, Grand Marnier,
Jus de pomme, Jus de citron

Lemongrass and chili infused Demonio de los andes Pisco, Grand Marnier, Apple juice, Lemon juice

RISING SUN

18.-

Gin Bombay Sapphire, Choya, Sirop de thé vert, Jus de yuzu, Ginger beer
Suntory Roku Gin, Choya, Green tea syrup, Yuzu juice, Ginger beer

MUMBAI LASSI

20.-

Rhum St James infusé aux épices Chai, Jägermeister, Purée de mangue et coco,
Jus d'ananas, Jus de lime

*Chai spices infused St James Rum, Jägermeister, Mango and Coconut puree,
Pineapple juice, Lime juice*

57° NEGRONI

19.-

Gin The Alpinist, Gran Classico Bitter, Jsotta Vermouth bianco, Charbon actif, Romarin fumé
*The Alpinist Gin, Gran Classico Bitter, Jsotta Vermouth bianco, Activated charcoal,
Smoke rosemary*

MEDITERRANEAN GARDEN

20.-

Gin Bombay Sapphire, Tio Pepe, Sirop de basilic, Jus de pomme, Jus de citron,
Concombre, Menthe, Bitter de Thym

Mare Gin, Tio Pepe, Basil syrup, Apple juice, Lemon juice, Cucumber, Mint, Thyme tincture

BASILITO

19-

Cognac VSOP, Jus de pomme, Jus de citron, Basilic, Ginger ale
Cognac VSOP, Apple juice, Lemon juice, Basil, Ginger ale

RED RUBY

18.-

Gin Tanqueray Ten, Poivron rouge, Framboise, Jus d'ananas, Jus de lime, jus de cramberry
Tanqueray Ten Gin, Red Capsicum, Raspberry, Pineapple juice, Lime juice, cramberry juice

ABOVE THE CLOUD

20.-

Rhum Zacapa 23, Frangelico, Vanille, Bitter chocolat, Jus de pomme.
Zacapa 23 Rum, Frangelico, Vanilla, Chocolate bitter, Apple Juice

VIRGIN (SANS ALCOOL)

DOLCE VERDE

15.-

Basilic, Nectar de poire, Jus de pomme, Jus de citron, Sirop de vanille
Basil, Pear juice, Apple juice, Lemon juice, Vanilla syrup

RE BOOST

16.-

Galanga, Curcuma, Baie de genièvre, Jus de carotte, Jus d'orange frais, Jus de lime, Sirop de fruit de la passion
Carrot juice, Fresh orange juice, Lime juice, Galangal, Curcuma, Juniper berry, Passionfruit syrup

HEALTHY BALANCE

15.-

Concombre, Menthe, Stevia, Jus de pomme, Jus de citron
Cucumber, Mint, Stevia, Apple juice, Lemon juice

TOM YAM

16.-

Citronnelle, Gingembre, Purée de coco, Jus d'ananas, Jus de lime, Combava
Lemongrass, Ginger, Coconut puree, Pineapple juice, Lime juice, Kaffir lime

POP-CORN SHAKE

16.-

Glace vanille, sirop de pop-corn, lait, pop-corn caramélisés
Vanilla ice cream, popcorn syrup, milk, caramelized popcorn



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.-
Trois-Rivières Millésime 2006	35.-
JM Rhum Calvados Cask Finish	28.-
Appleton 21	30.-
Zacapa 23 ans	23.-
Caroni 15 ans	40.-
Banquero Copper Swiss	20.-

TEQUILAS 4cl

Tequila Espolon Blanco	15.-
Mezcal La Escondida	18.-
Tequila Calle 23 Reposado	17.-

GINS 4cl

Hendricks	16.-
Monkey 47	24.-
Tanqueray Ten	18.-
Bel Air	24.-
Falco	19.-
Deux Frères	17.-
Turricum	18.-
Aarver Lido Dry	17.-
Nginius Swiss	16.-
The Alpinist	22.-
Alata	24.-

WHISKY SINGLE MALT	4cl
CAMPBELTOWN	
Springbank 15 ans / 21 ans	28.-/ 100.-
ISLE OF ISLAY	
Lagavulin 16 ans	21.-
Ardbeg Corryvreckan	31.-
ISLE OF ORKNEY	
Highland Park 18 ans	38.-
HIGHLANDS	
Oban 14 ans	22.-
Glengoyne 18 ans	30.-
Fettercairn 17 ans Life is a circus	40.-
SPEYSIDE	
Balvenie 17 ans D.Wood	35.-
Glenfarclas 21 ans	28.-
TAIWAN	
Kavalan, Solist Bourbon cask	37.-
SUISSE	
Santis Malt	26.-
Highland Swiss	36.-
IRELAND	
Midleton very rare	65.-
JAPON	
Togouchi 12 ans	30.-
Hakushu 12 ans	55.-
BLENDED MALT	
Jameson	15.-
AMERICAN WHISKEY	4cl
BOURBON	
Maker's Mark	15.-
Eagle rare 10 ans	18.
TENNESSEE WHISKEY	
Jack Daniel's	15.-
RYE WHISKEY	
Hudson Manhattan	25.-
Rittenhouse	18.-

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.-
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.-

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 ananas ou pêche	25cl	5.50.-
Jus de cranberry, pomme ou tomate	25cl	5.50.-
Jus de citron frais	5cl	6.50.-
Jus d'orange	25cl	6.50.-
Ice Coffee		6.-
Ice Latte		7.-

EAUX MINERALES

Henniez bleue, verte	50cl	6.-
Evian, Badoit, San Pellegrino	50cl	6.-
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

Sélections «NEWBY »		6.50.-
---------------------	--	--------

Breakfast/ Camomille / Kan-Junga (Darjeeling)
Verveine / Earl Grey / Menthe poivrée / Hunan
Strawberry & Mango / Jasmin / Masala Chai

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.-
Clausthaler S.Alcool	33cl	10.-



LES METS

- Ouchy Club au poulet / frites** 28.-
Chicken Ouchy Club sandwich / french fries
- Trio de hamburger de bœuf Suisse / frites** 28.-
Trio of Swiss beef burger / french fries
- Salade quinoa/gambas, avocat et grenade** 32.-
Quinoa and prawns salad, avocado and pomegranate
- Salade César de poulet rôti** 28.-
Cesar salad with roasted chicken
- Céviche de thon rouge et jalapeños** 28.-
Tuna ceviche and jalapeños
- Planchette de charcuterie du Valais** 32.-
Cold meat from Valais assortment

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

LES DESSERTS

- Coupe autour du chocolat : glace chocolat, brownie, sauce chocolat, Chantilly** 19.-
«All about chocolate» dessert: chocolate ice cream, brownie, chocolate sauce and whipped cream
- Coupe autour des fruits : sorbet framboise, citron, mangue, fruits frais** 19.-
«All about fruits» dessert: raspberry, lemon, mango sorbet, fruit salad
- Café Liégeois** 16.-
Liegeois style coffee
- Tarte de saison** 12.-
Seasonal pie
- Salade de fruits de saison** 13.-
Seasonal fruits salad
- Crème brûlée à la vanille Bourbon de Madagascar** 12.-
Vanilla crème brûlée
- Mousse au chocolat** 14.-
Chocolate mousse

Samedi et Dimanche de 12h00 à 19h00
Saturday and Sunday from 12PM to 7PM

CIGARES

HOYO DE MONTEREY EPICURE N°2 21.-

Origine : Cuba

Module : Robusto (arômes :Doux et floral)

ROMEO Y JULIETA SHORT CHURCHILLS 21.-

Origine : Cuba

Module : Robusto (arômes intenses avec des notes de noix et d'agrumes)

COHIBA ROBUSTO 31.-

Origine.Cuba

Module :Robusto (arômes épicés avec des notes de miel)

COHIBA SIGLO 6 39.-

Origine : Cuba

Module Grand Robusto (arômes boisés avec des notes de cannelle)

PARTAGAS D4 22.-

Origine :Cuba

Module :Robusto (arômes boisés avec des notes de caramel)

ROMEO Y JULIETTA CEDROS DE LUXE N°3 15.-

Origine : Cuba

Module : Petit Corona (arômes de bois précieux, de café)

BAR DU CHÂTEAU D'OUCHY

DU LUNDI AU VENDREDI DE 09H30 À 23H00
MONDAY TO FRIDAY FROM 09:30AM TO 11PM

SAMEDI ET DIMANCHE DE 08H30 À 23H00
SATURDAY AND SUNDAY FROM 08:30AM TO 11PM

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

Château D'OUCHY
LAUSANNE SWITZERLAND