



LE BAR DU Château

CHAMPAGNES & VINS AU VERRE

CHAMPAGNE

Delamotte Brut

1 DL 1 BT

19.- 130.-

Moët & Chandon Rosé Brut

140.-

VINS BLANCS

VAUD

La Côte, Chasselas, Cuvée Spéciale,
Frères Dutruy

10.- 60.-

ARGENTINE

Salta, Torrontès, Bodega Colomé

12.- 70.-

FRANCE

2019 Sancerre, Terre de Maimbray,
Domaine Reverdy

14.- 85.-

2020 Saint Véran, Les Cornillaux,
Domaine Chardigny

16.- 95.-

VIN ROSÉ

FRANCE

BIO – Côtes de Provence, Château Sainte Marguerite

11.- 65.-

VINS ROUGES

VAUD

Lavaux, Gama Néra Tradition,
Domaine du Daley

12.- 70.-

FRANCE

2020 Crozes-Hermitage, Domaine des Lises

18.- 110.-

ESPAGNE

2019 Ribera del Duero Crianza, Condado de Haza

16.- 95.-

ARGENTINE

BIO – 2019 Mendoza, Catena Vinas Malbec, Catena

14.- 85.-

VINS DOUX

FRANCE

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

13.- 80.-

LES ENCHANTEMENTS DU CHÂTEAU

OUBLIETTES Amer, Fumé 20.-

*« Quel dommage de mettre certains produits
d'Antan au cachot »*

Gin Bombay Sapphire, Cynar, Mandarine Napoléon,
Jus de citron vert, Sirop de sucre de canne

HYPOCRAS Gourmand, Agrumes 20.-

*« L'inspiration d'Hyprocate nous apporte
ce subtile breuvage épicé »*

Tequila Espolon, Grand Marnier, Jus de citron jaune,
Sirop maison chocolat / orange / menthe / cannelle

APPLE SPELL Suave, Anisé 23.-

« Laissez-vous charmer par cette pomme maléfique »

Calvados Lecompte 12 ans, Frangelico, Galliano vanille,
Jus de citron vert, Jus de pomme

ATHELAS Amer, Raffraichissant 20.-

« Les mains de l'alchimiste sont celles d'un guérisseur »

Gin The Alpinist, Thé Earl Grey, Jus de citron vert,
Sirop de myrtilles maison, Angostura bitter,
Feuilles de menthe

NUTTY'S SINS After dinner, Velouté 20.-

*« La gourmandise est le pire des péchés capitaux...
Ou est-ce le meilleur ? »*

Cognac Rémy Martin Vsop infusé aux noisette
caramélisées, Kahlua, Crème liquide

ARRESTO MOMENTUM Puissant, torréfié 20.-

*« Lorsque la tourbe d'Ecosse rencontre
le sésame torréfié, le temps se fige »*

Laphroaig 10 ans infusé au sésame torréfié, Noilly Prat dry,
Antica Formula, Bitter orange, Bitter Own decanter

MANDRAGORA Equilibré, Anisé 20.-

« Je ne crains plus la Mandragore, je ne crains plus mon destin, je ne crains plus rien ! »

Absolut Vodka, Absynthe Larusée verte, Eau-de-vie de griotte, Jus de citron vert, Sirop de cannelle brûlée maison, Bitter chocolat

POTION EPISKEY Rafraichissant, Epicé 20.-

« Ce mélange d'épices intenses soulagera tous vos maux »

Johnnie Walker Red, Grand Marnier, Jus de citron jaune, Sirop maison Vanilla/Badiane/Cannelle/Clou de girofle, Ginger beer

ENDOLORIS Puissant, Fumé 23.-

« Toute chose mérite un équilibre, même la douleur »

Mezcal La Escondida infusé à la banane flambée, Gran Classico bitter, Noilly Prat dry, Bitter Créole

WITCH'S CURSE Exotique, Surprenant 20.-

« Laissez-vous envoûter par ce sortilège aigre-doux »

Rhum Havana 3 ans curcuma/olives, Jus d'ananas, Jus de citron vert, Sirop de cannelle brûlée maison

NOX Puissant, Gourmand 20.-

« Oseriez-vous passer du côté obscur ? »

Cognac Rémy Martin Vsop, Sirop de myrtilles maison, Angostura bitter

SIGNATURES

57° GRILL

57° NEGRONI Puissant, Amer 20.-

«Cocktail signature du 57 Grill rappelant
la température parfaite de cuisson du bœuf»

Gin The Alpinist, Gran Classico bitter,
Jsotta vermouth blanc, Charbon végétal

VIRGIN 57° NEGRONI 16.-

Jsotta Senza, Thé Earl Grey, San bitter, Charbon végétal

MOCKTAILS

WINTER POTION 16.-

Nectar de poire, Sirop maison de vanille / badiane / cannelle
Clou de girofle, Sirop cerise, Blanc d'œuf

FOUNTAIN OF YOUTH 16.-

Thé Earl Grey, Sirop de myrtille maison,
Jus de citron vert, Feuilles de menthe

WHITE OWL 16.-

Purée de Coco, Sirop Maison vanille / badiane / cannelle
Clou de girofle, Fève de tonka

GREEN VELVET 16.-

Kiwi, Jus de citron jaune, Sirop maison de kiwi, Limonade

ABSOLEM 16.-

Concombre, Jus de pomme, Jus de citron jaune,
Sirop de sucre de canne

APÉRITIFS

	4 CL
Martini Bianco, Rosso	9.-
Dolin Dry	9.-
Campari	9.-
Amaro Ramazzotti	9.-
Appenzeller	9.-
Tio Pepe	9.-
Sandeman rouge ou blanc	9.-
Taylor's 20 ans	18.-

VODKAS

	4 CL
Absolut	16.-
Xellent Swiss Vodka	16.-
Grey Goose	16.-
Stolichnaya Elit	16.-
Beluga	19.-

RHUMS

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

TEQUILAS

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

GINs

	4 CL
Beefeater	16.-
<i>London dry classique</i>	
Bombay Sapphire	16.-
<i>London dry classique</i>	
Tanqueray	16.-
<i>London dry classique</i>	
Tanqueray Ten	18.-
<i>Pamplemousse et romarin</i>	
Hendricks	16.-
<i>Concombre, rose et poivre</i>	
Gin Mare	20.-
<i>Concombre, rose et poivre</i>	
Monkey 47	24.-
<i>47 plantes secrètes</i>	
Aarver Lido Dry	17.-
<i>Litchee et agrumes</i>	
Turricum	18.-
<i>Pin et genièvre</i>	

Matte Dry <i>Classique London dry</i>	22.-
Nginious <i>Agrume prononcée</i>	16.-
Alata <i>Poire</i>	24.-
Deux Frères <i>Fruits noirs</i>	17.-
Falco <i>Genièvre et anis</i>	19.-
The Alpinist <i>Bergamotte</i>	22.-

WHISKIES

4 CL

ÉCOSSE

CAMPBELTOWN

Springbank 15 ans	28.-
-------------------	------

HIGHLANDS

Scapa, The Orcadian	26.-
Glenfarclas 12 ans	38.-
Fettercain 17 ans « Life is a circus »	40.-

ÎLE DE SKYE

Talisker 10 ans	17.-
-----------------	------

ÎLE D'ISLAY

Laphroaig 10 ans	20.-
Ardbeg Corryvreckan	31.-

BLEND

Chivas 12 ans	18.-
Johnnie Walker Red Label	15.-
Johnnie Walker Black Label	24.-
Johnnie Walker Blue Label	55.-

IRELAND

Jameson	15.-
Bushmills 10 ans	15.-
Midleton Very Rare	65.-

ÉTATS-UNIS

TENNESSEE

Jack Daniel's	15.-
---------------	------

KENTUCKY

Bulleit bourbon	20.-
Bulleit rye	20.-

SUISSE

Santis Malt	26.-
-------------	------

TAÏWAN

Kavalan, Solist ex-Bourbon cask	37.-
---------------------------------	------

JAPON

Nikka session	30.-
---------------	------

LIQUEURS

4 CL

Amaretto Disaronno	12.-
Bailey's	12.-
Kahlua	12.-
Cointreau	12.-
Grand Marnier	12.-
Pimm's n°1	12.-
Limoncello	12.-
Get 27	12.-
Sambuca	12.-
Chartreuse Jaune	12.-
Chartreuse Verte	12.-

COGNACS ARMAGNACS & CALVADOS

4 CL

Remy Martin VSOP	16.-
Hennessy X.O	35.-
Rémy Martin XO	40.-
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

4 CL

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

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 ÕÕ XO (Estonie)	33cl	17.-
Riegele IPA Liberis (Allemagne) S.Alcool	33cl	10.-
Heineken 0.0% sans alcool	33cl	6.-

SODAS, JUS & NECTARS DE FRUITS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Sprite	33cl	6.-
Nestea (pêche /citron), Ramseier	33cl	6.-
Fanta Orange, Rivella (bleu/rouge)	33cl	6.-
San Pellegrino bitter	20cl	6.-
Schweppes Tonic/Lemon/Ginger Ale	20cl	6.-
Red Bull	25cl	6.-
Nectar ananas ou pêche	25cl	5.50
Jus de cranberry, ananas, pomme ou tomate	25cl	5.50
Jus de citron frais	5cl	6.50
Jus d'orange pressé	25cl	7.50
Ice Coffee		6.-
Ice Latte		7.-

EAUX MINÉRALES

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

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 «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	

LES METS

De 12h00 à 14h00 & 19h00 à 22h00

From 12pm to 2pm & 7pm to 10pm

- | | |
|--|------|
| Mini sardines La Brujula, beurre aux algues
La Brujula canned sardines, seaweed butter | 32.- |
| Tartare de bison au whisky, poivre & sel fumé
Bison tartar flavored with whisky, pepper & smoked salt | 32.- |
| Céviche de thon, jalapeños, avocat & cébette
Tuna ceviche, jalapeños, avocado & spring onions | 29.- |
| Pilons de poulet au tamarin
Swiss free-range chicken drumsticks, tamarin sauce | 29.- |
| Salade Caesar au poulet fermier rôti
Caesar salad with roasted free-range chicken | 28.- |

ENTRE DEUX PAINS

- | | |
|--|------|
| Ouchy Club au poulet fermier – frites
Chicken Ouchy Club sandwich - French Fries | 28.- |
| Classique Black Angus burger, Bourbon B.B.Q
Classic black Angus beef burger, Bourbon B.B.Q | 41.- |
| Pulled Pork - coleslaw de chou rouge au vinaigre de riz
Pulled pork, red cabbage coleslaw with rice vinegar | 36.- |

LES DESSERTS

De 12h00 à 22h00

From 12pm to 10pm

- Tarte tatin, crème double de la Gruyère, glace vanille **16.-**
Apple tarte Tatin, Gruyère double cream, vanilla ice cream
- Salade de fruits de saison **13.-**
Seasonal fruits salad
- Mousse au chocolat **14.-**
Chocolate mousse
- Bread pudding au rhum et raisins **16.-**
Bread pudding with rum & raisins
- Coupe autour du chocolat : glace chocolat, brownie, sauce chocolat, chantilly **16.-**
"All about chocolate" dessert: chocolate ice cream, brownie, chocolate sauce and whipped cream
- Coupe autour des fruits : sorbet framboise, citron, mangue, fruits frais, chantilly **16.-**
"All about fruits" dessert: raspberry, lemon, mango sorbet, fruit salad, whipped cream
- Café Liégeois : 3 boules glace café, chantilly **16.-**
Liegeois style coffee: 3 scoops coffee ice-cream, whipped cream
- Dame blanche vanille-chocolat **16.-**
Dame blanche vanilla-chocolate


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.

LES TAPAS

De 14h00 à 22h00

From 2pm to 10pm

L'ardoise		38.-
Assortiment de charcuterie et fromages du Valais <i>Assortment of the Valais region cold cuts and cheese</i>		
Calamar frit à l'encre de seiche		29.-
<i>Deep-fried calamari with squid ink</i>		
Dumpling de crevette	5 pièces	14.-
<i>Prawns dumpling</i>		
Samosas de legumes, chutney menthe 	3 pièces	7.-
<i>Vegetable samosa, mint chutney</i>		
Spring roll de légumes, sweet chilli	3 pièces	26.-
<i>Vegetable spring roll, sweet chilli</i>		
Pilon de poulet au tamarin		29.-
<i>Stir-fried chicken drum stick with tamarind relish</i>		
Misto quente pastrami de bœuf suisse		33.-
<i>Swiss beef pastrami misto quente</i>		

Provenance des viandes : Bœuf, Veau : Suisse / Volaille : France

Meat origin: Beef, Veal : Swiss / Poultry: France

LES CIGARES

N°1 Gordito

20.-

C'est un cigare plutôt léger avec des notes de sous-bois qui aura une combustion parfaite et des arômes réguliers, puissants dès le début mais qui resteront agréables jusqu'à la fin sans développer d'amertume tout en augmentant en intensité. (Environ 30 minutes)

It is a rather light cigar with notes of undergrowth which will have a notes that will have a perfect combustion and regular aromas, powerful from the beginning but from the beginning but which will remain pleasant until the end the end without developing bitterness while increasing in intensity. (About 30 minutes)

N°2 Piramide Torpedo

22.-

Avec des saveurs intenses, il permettra de profiter des arômes dans un format donnant par la taille du cigare une fumée plus froide que le Robusto classique. (Environ 35 minutes)

With intense flavors, it will allow to enjoy the aromas in a format giving by the size of the cigar a colder smoke than the classic Robusto. (About 35 minutes)

N°3 Robusto

18.-

Le format Robusto classique a été créé pour donner aux amateurs de ce module un cigare avec beaucoup de corps et d'intensité. (Environ 20 minutes)

The classic Robusto format has been created to give the lovers of this module a cigar with a lot of body and intensity. A cigar for lovers of powerful cigars. (About 20 minutes)

N°4 Short Gordito

22.-

La richesse des arômes d'un cigare provenant de la trippe et notamment de la partie "seco" de cette dernière, il est logique qu'un cigare de gros diamètre puisse offrir plus de richesse aromatique puisqu'il contient plus de tabac. (Environ 45 minutes)

The richness of the aromas of a cigar comes from the filler and especially from the "seco" part of the latter, it is logical that a cigar with a large diameter can offer more aromatic richness since it contains more tobacco. (About 45 minutes)

N°5 Salomon

34.-

Ce cigare est doux, avec une très grande richesse aromatique et des saveurs intenses. Le tirage et la combustion seront excellents jusqu'au bout. (Environ 1h15 minutes)

As the cigar is conical towards the mouth, its cold smoke flavors will be concentrated to give a magnificent experience. (Approximately 70 minutes)

N°6 Big Hermano – 1866

40.-

Un cigare élégant avec une grande richesse aromatique, un tirage parfait et un aspect magnifique. (Environ 2 heures)

An elegant cigar with a great aromatic richness, a perfect draw and a magnificent aspect. (About 2 hours)





Château D'OUCHY
LAUSANNE SWITZERLAND