

Nos apéritifs et désaltérants

Winatypic Apéritif artisanal à base de chasselas et jus de pomme, Elaboré et produit par 3 jeunes vignerons de la région	33cl	6.50
Apérol Spritz montois	30 cl	13.-
Hugo montois	30 cl	13.-
Kir montois	10 cl	5.50
Kir royal montois	10 cl	6.50
Martini rouge/blanc (15-19%)	4 cl	6.-
Suze /Cynar /campari (16-20%)	4 cl	6.-
Ricard (40-50%)	2 cl	3.80
	4 cl	6.50
Gin avec Schweppes tonic ou lemon	4 cl	14.-
Vodka avec Schweppes tonic ou lemon	4 cl	14.-
Whisky /Rhum avec coca ou coca « 0 »	4 cl	14.-

Chopfab Boxer - notre bière vaudoise

Boxer OLD (blonde) - malt doux et houblon fin	20 cl	3.60
	30 cl	4.60
	50 cl	6.60
Supplément Picon		2.-
Boxer blanche - bière de froment aux notes d'agrumes	20 cl	4.-
	30 cl	5.-
	50 cl	7.50



ROBERT BUCHET
AU CŒUR DE LA CÔTE

Nos rafraîchissements sans alcool

Be Wtr pétillante	50 cl	4.-
	75 cl	5.50
Be Wtr plate	50 cl	3.-
	75 cl	4.-
Carafe d'eau du robinet (seule)	75 cl	2.-
Sirop (seul) : Menthe, grenadine, framboise, fleurs de sureau	30 cl	2.-
« Raguillé » (limonade citron + pamplemousse)	30 cl	4.-
	50 cl	5.50
Thé froid Nestea	30 cl	3.80
	50 cl	5.50
Thé glacé bio "Chill Tea Alps", naturel et pur	33 cl	5.70
Minérales : Coca /Coca « 0 », Sinalco, Ramseier et Rivella	30/33 cl	4.80
Jus et nectar Michel : Abricot, orange, grapefruit ou tomate	20 cl	5.-
Schweppes indian tonic/ bitter lemon	20 cl	5.20
Sanpellegrino sanbitter	10 cl	4.20
Crodino bitter blanc	17,5 cl	6.20
Bière sans alcool (0%) Calanda	33 cl	5.70

Nos boissons chaudes

Notre café Cuendet, pur Arabica d'Amérique du sud, Kenya et Ethiopie, torréfié foncé à Crissier

Expresso /Ristretto /café	3.90
Double expresso	6.90
Capuccino / Renversé /décaféiné	4.40

Thé « Chill Tea » Biologique, EcoResponsable et made in Suisse :

Earl grey, verveine citronnée, menthe Nanâa, camomille ou fruits rouges	4.60
-------------------------------------------------------------------------	------

Chocolat chaud	4.40
-----------------------	------



ROBERT BUCHET
AU CŒUR DE LA CÔTE

Nos digestifs et distillés

Whisky Uberhach 7 ans d'Alsace (49,5%) Double maturation fût d'amigne	2 cl	12.-
Bas-Armagnac Delors 1993 – Ariane (40%)	2 cl	13.-
Armagnac 8 ans Single Cask Gelas (45,5%)	2 cl	9.-
Cognac 1^{er} Cru La Pouyade (42 %)	2 cl	9.-
Vielle prune d'Ente du Périgord (46%)	2 cl	9.-
Marc de Gewürztraminer de Mont sur Rolle (40%)	2 cl	9.-
Grappa bianca de Negri Veneto (40%)	2 cl	7.-
Grappa d'Amarone Villa Serravalle (42%)	2 cl	9.-
Eau de vie de framboise (44%)	2 cl	9.-
Rum Santa Rosa 10 ans (41,2%) Panama	2 cl	11.-
Damassine AOP de la distillerie de Porrentruy (43,93%)	2 cl	11.-
Liqueur de fine Verveine (40%)	2 cl	9.-
Liqueur de Limoncello (30%)	4 cl	7.-
Amaretto Isola Verde (28%)	4 cl	11.-
Bayles (17%)	4 cl	11.-
« Moitié-Moitié » poire (37,5%)	4 cl	15.-
<u>Eaux de vie Bernard et Isabelle Dupont - Saxon (VS) :</u>		
Eau de vie d'abricot (42%)	2 cl	9.-
Eau de vie de poire (42%)	2 cl	9.-
« Lie-Cœurs » d'abricot (15%)	2 cl	9.-



ROBERT BUCHET
AU CŒUR DE LA CÔTE