

LA CARTE DES BOISSONS DU DECK

VINS

	dl	bt
BLANCS		
St-Saphorin blanc, sél. La Rouvenaz, Label Terravin 2019/20 A. Chappuis, Rivaz	5.90	41.-
Villeneuve AOC Chasselas tradition 2019 Domaine Diserens, Les Moines		45.-
Montreux Clos de Plan-Chailly Lavaux AOC 2019/20 Chasselas (50 cl) Cave Vevey-Montreux		29.-

ROSES		
Villeneuve AOC Grand Cru, Rosé de Gamay, 2019 Domaine Diserens, Les Moines	6.20	42.-
Peyrassol, Cuvée de la Commanderie 2019	6.50	49.-
Peyrassol, Cuvée de la Commanderie 2019	MAGNUM	93.-

ROUGES		
St-Saphorin, sél. La Rouvenaz, A. Chappuis 2019/20 Pinot noir, Gamay et Gamaret	5.90	41.-
Montreux Saint Vincent 2019 Lavaux AOC Gamay 100% (50 cl) Cave Vevey-Montreux		29.-
Cabernet Franc, Friuli 2016, Colli Orientali, Marco Sara		50.-

CHAMPAGNES ET PROSECCO		
Champagne Pommery Brut Apanage	14.-	98.-
Champagne Pommery Rosé Brut		120.-
Prosecco DOCG Brut, Valdobbiadene	8.-	54.-

LES SPRITZ

APEROL SPRITZ Aperol, soda, prosecco, orange	9.50
LO SBAGLIATO Martini rouge, campari, prosecco, orange	11.50
HUGO Prosecco, soda, sirop de sureau, menthe et lime	11.-
SUMMER LEMON SPRITZ	11.-
Liqueur de "lemon sour", prosecco, soda, menthe	
SUNSET SPRITZ Liqueur de baies sauvages, prosecco, soda	11.-
STIM'SPRITZ LE STIMULANT VAUDOIS	9.50
Quinquina de Morges, prosecco, soda, menthe et orange	

APERITIFS CLASSIQUES

MOJITO Rhum, lime, sucre de canne, eau gazeuse, menthe	14.50
CUBA LIBRE Rhum, lime, coca-cola	15.-

SANS ALCOOL

CRODINO SPRITZ Crodino, jus de canneberge, orange	8.-
--	-----

LONG DRINKS & COCKTAILS



MONTREUX A-LIVE GIN & TONIC

Brocksmans Gin 4cl
Mediterranean Tonic Fever-Tree, liqueur de baies sauvages, menthe

15.-



THE PERFECT GIN & TONIC

Elephant Gin 4cl
Indian Tonic Water Fever-Tree, citron

16.-



MOSCOW MULE "THE CLASSIC"

Partisan Vodka "LUX" 4cl, ginger Beer Fever-Tree
Lime

15.-



LEMON FRESH FEELING & MEDITERRANEAN TONIC

Liqueur "Lemon sour" 4cl, Mediterranean tonic
Fever-Tree, menthe et lime

14.-



MOONSHINE SMOOTH & GINGER ALE

Plantation original dark rum 4cl, Liqueur de pommes au four, cannelle et citron 2cl
Ginger ale Fever-Tree

15.-



WILD BERRY TONIC & GINGER ALE

Tequila Reposada 4cl, Liqueur de baies sauvages 2cl
Ginger ale Fever-Tree, menthe

15.-



STIM'TONIC & RASPBERRY & RHUBARB TONIC

Quinquina de Morges 4cl, Raspberry & Rhubarb tonic
Fever-Tree, menthe

12.-



SUMMER GARDEN FIZZ

cocktails frais, légers et gourmands

LEMON SOUR FIZZ Liqueur lemon sour 4cl, jus de lime, soda, romarin	9.50
WILDBERRY FIZZ	9.50
Liqueur de baies sauvages 4cl, jus de lime, soda, fruits rouges	
APPLE FIZZ	9.50
Liqueur de pommes au four, cannelle, citron et vanille 4cl, jus de lime, soda	
STIM FIZZ	9.50
Quinquina de Morges 4cl, jus de lime, soda, orange	

NOS BIÈRES ARTISANALES

	33 cl
BLONDE DU LAC 4.7% VOL. ALC. Bière blonde lager craft extrêmement rafraîchissante	6.50
LA VAUDOISE 5.7% VOL. ALC.	8.50
Cette bière est brassée avec des ingrédients vaudois soigneusement sélectionnés, Brasserie du Jorat	
LA BLANCHE 5.5% VOL. ALC.	8.50
Plutôt douce et donc maltée, cette blanche plaît énormément aux dames pour sa douceur et aux messieurs pour son côté désaltérant, Brasserie du Jorat	
ISAAC 6.5% VOL. ALC.	9.-
Blanche Witbier Mousse fine et modérée, nez en notes d'agrumes et légèrement épicée, en bouche une belle harmonie de céréales et d'agrumes, Birrificio Baladin, Italie	
SUPER BITTER 8% VOL. ALC	9.-
Belgian Strong Amber Ale Bière ambrée avec une mousse de noisette légère et persistante. Joli nez aux arômes fruités, Birrificio Baladin, Italie	

FEVER-TREE TONIC WATER

20 cl

INDIAN TONIC WATER / MEDITERRANEAN TONIC WATER	6.-
RASPBERRY & RHUBARB TONIC WATER	6.-
GINGER ALE TONIC WATER	6.-
GINGER BEER / LEMON TONIC	6.-

NOS BOISSONS ARTISANALES 100% NATURELLES

3 dl

JUS DE POMME SUISSE	5.-
THÉ FROID MAISON CITRON	5.-
INFUSION MAISON DE FLEUR D'HIBISCUS	5.-

LES LIMONADES BIO DE LAUSANNE

33 cl

CITRON, ORANGE, PAMPLEMOUSSE	6.-
-------------------------------------	-----

MINÉRALES, SODAS, JUS DE FRUITS

Henniez bleue / San Pellegrino 50cl	5.-	Red Bull	6.-
Sirop 30cl	1.50	Coca Cola / Coca Zéro	5.-
Jus d'orange 20cl	5.-	Jus de tomate 20cl	5.-


CAFÉS, THÉS ET INFUSIONS

Café / Espresso / Ristretto	4.-	Thé / Infusion / café Hag	4.-
Lait froid	3.90		

Prix en CHF, service et TVA 7.7 % inclus

LA CARTE DES METS DU DECK

APÉRITIFS À PARTAGER

- La planchette du Deck**  **19.-**
Charcuterie mixte et vacherin d'alpage de la Tsintre, furmacin da cion « Presidio Slow Food »
Delicatessen and cheese board / Feinkost und Käsebrettchen
- Hummus ou tzatziki aux fines herbes, pain Naan tiède** **11.-**
- Le duo hummus et tzatziki, pain Naan tiède** **17.-**

SOUPES ET SALADES

- Gaspacho andalou**   chips à la farina bona, tapenade d'olives **12.-**
Cold vegetable soup, farina bona chips, olive tapenade
Kalte Gemüsesuppe, Farina Bona chips, Oliventapenade
- Bisque d'écrevisses sauvages du Lac Léman**  **16.50**
Crostini de seigle d'alpage
Wild crayfish soup with rye "crostini" / Wild fluskrebs Suppe mit Roggenbrot
- Salade ortolana**  **17.50**
Salade de saison, tomates, olives taggiasche, haricots blancs, oignons
Salad, tomatoes, taggiasche olives, white beans, onion
Salat, Tomaten, taggiasche Oliven, weisse Bohnen, Zwiebeln
- Salade de poulpe** **18.-**
Poulpe, haricots blancs, olives taggiasche, céleri branche, fleurs de câpres, persil
Octopussy salad, white beans, taggiasche olives, celery, capers and parsley
Tintenfisch Salat, weisse Bohnen, taggiasche Oliven, Sellerie, Kapers und Petersilie
- La Biquette**  salade de betteraves, ricotta salée, rucola, huile de noix du moulin de Sévery "Presidio Slow food"
Beetroot salad, goat cheese and walnut oil / Rübensalat, Ziegenkäse und Walnussöl

TARTARES

- Tartare de saumon (150 gr. env)** **28.-**
Saumon légèrement fumé, parfumé à l'aneth, toasts, saladine
Salmon tartare lightly smoked with dill, toasts and salad / Lachstartar mit Dill, Toast, Salat
- Tartare de bœuf (180 gr. env)**  coupé au couteau servi avec toasts et frites **28.-**
Raw beef tartare, toasts and french fries / Rindstartar, Toasts und Pommes Frites
- Pommes frites du Léman** *French fries / Pommes Frites* La portion **7.-**

L'ENTRECÔTE

- Entrecôte (100 gr. env.),** sauce Chimichurri et son pain Naan **18.-**
- Entrecôte (200 gr. env.),** sauce Chimichurri et son pain Naan **30.-**
Entrecôte (chaude) coupée finement, sauce chimichurri, fleur de sel de Guérande ! **Le Must**
Beef entrecote finely cut, chimichurri sauce, salt from Guerande
Rindsentrecote geschnitten, Chimichurrsauce, Salz von Guerande

PIZZE E FOCACCIA

- Focaccia al Rosmarino**  huile d'olive, sel de Guérande et romarin frais **11.-**
Olive oil, salt from Guerande and rosemary / Olivenöl, Salz von Guerande und Rosmarin
- Marinara**  **16.50**
Tomate San Marzano, ail, basilic, origan, huile d'olive
Tomato sauce, garlic, oregano, basil / Tomatensauce, Knoblauch und Oregano, Basilikum
- Marinara Vegana**  **21.-**
Tomate San Marzano, ail, basilic, origan, huile d'olive, olives taggiasche, courgettes et aubergines
Tomato sauce, garlic, basil, oregano, olives, grilled zucchini and eggplant
Tomatensauce, Knoblauch, Oregano, Basilikum, Oliven, gegrillte Zucchini und Aubergine
- Margherita** **18.-**
Mozzarella fior di latte, tomate San Marzano, basilic
Mozzarella, tomato sauce, basil / Mozzarella, Tomatensauce, Basilikum
- Napoletana** **19.50**
Mozzarella fior di latte, tomate San Marzano, anchois, câpres
Mozzarella, tomato sauce, anchovy, capers / Mozzarella, Tomatensauce, Sardelle, Kapern
- Prosciutto e funghi** **24.-**
Mozzarella fior di latte, tomate San Marzano, jambon cuit, champignons
Mozzarella, tomato sauce, ham and mushrooms / Mozzarella, Tomatensauce, Schinken und Pilzen
- Parma** **25.-**
Mozzarella fior di latte, tomate San Marzano, jambon de Parme
Mozzarella, tomato sauce, parma ham / Mozzarella, Tomatensauce, Parmaschinken
- Diavola** **22.-**
Mozzarella fior di latte, tomate San Marzano, salami piquant
Mozzarella, tomato sauce, spicy salami / Mozzarella, Tomatensauce, würzige Salami
- Gorgonzola** **22.50**
Mozzarella fior di latte, tomate San Marzano, gorgonzola, grana padano
Mozzarella, tomato sauce, gorgonzola, grana padano
Mozzarella, Tomatensauce, Gorgonzola, Grana Padano
- Vegetariana** **22.50**
Mozzarella fior di latte, tomate San Marzano, courgettes grillées, champignons, olives
Mozzarella, tomato sauce, grilled zucchini, mushrooms, olives
Mozzarella, Tomatensauce, gegrillte Zucchini, Pilzen, Oliven
- Siciliana** **22.50**
Mozzarella fior di latte, tomate San Marzano, aubergines et ricotta salée
Mozzarella, tomato sauce, eggplants and salted ricotta
Mozzarella, Tomatensauce, Aubergine und gesalzene Ricotta
- Supplément par ingrédient / Extra charge per ingredient / Zuschlag pro Zutat**
- Charcuterie / *delicatessen / Feincost* **4.50**
- Légumes / *vegetable / Gemüse* **3.50**
- Fromage / *cheese / Käse* **3.50**
- Provenance : Bœuf (Suisse), charcuteries (Suisse/Italie), Saumon (Norvège)**
Poulpe (Portugal/Espagne)


GLACES ARTISANALES

Nos glaces sont 100% naturelles – 100% sans gluten

- Nos crèmes glacées** **La boule 3.90**
- Coeur de crème / Cream / Rahm** **Noisette / Haselnut / Haselnuss**
- Pistache / Pistachio / Pistazien** **Chocolat / Chocolate / Schokolade**
- Vanille / Vanilla / Vanille** **Café / Coffee / Kaffee**
- Amarena / Wild cherry / Griotte** **Caramel / Caramel / Karamell**
- Farina Bona, maïs grillé au goût de Pop-Corn /** 
Grilled flour with taste of pop-corn / Gegrilltes Mehl mit Pop-corn geschmackt

- Nos sorbets** **La boule 3.90**
- Mangue / Mango / Mango** **Fraise / Strawberry / Erdbeeren**
- Citron / Lemon / Zitronen**
- sauce chocolat – fraise – café - caramel** **suppl. 1.50**
- chantilly / whipped cream / Schlagsahne** **suppl. 1.50**

COUPES DE GLACE

- Voiles de la Rouvenaz** Glace caramel, chantilly, sauce caramel et amaretti **13.-**
- Colonel** Sorbet citron arrosé de vodka **11.-**
- Coupe Heidi**  Glace à la farine Bona au goût de pop corn, miel d'abeilles noires, meringues au feu de bois
Notre coup de cœur !!! 14.50

LES « AFFOGATI »

- Il Classico** **7.-**
Glace vanille servie avec son espresso chaud
Vanilla ice cream served with espresso / Vanilleeis serviert mit Espresso
- Il Goloso** **7.50**
Glace vanille servie avec son espresso chaud, chantilly
Vanilla ice cream served with espresso, whipped cream
Vanilleeis serviert im Glas mit Espresso, Schlagsahne
- Au parfum du sud** **9.-**
Glace cœur de crème, liqueur de pamplemousse et cynorrhodon
« Cœur de crème » ice cream with grapefruit and rose hip liquor
« Cœur de crème » Eiscream mit Grapefruit und Hagebutte Likör
- Au macadamia** **9.-**
Glace cœur de crème, liqueur aux noix de macadamia
« Cœur de crème » ice cream with macadamia nut liquor
« Cœur de crème » Eiscream mit Macadamianuss Likör

Allergies: Nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Please ask the service for more details on allergies and food intolerance

