

# LES BREUVAGES

MAR : 8H00 - 14H30  
MER/JEU/VEN : 8H00 - 23H00  
SAMEDI : 9H - 23H00

## BOISSONS DU COIN !

# CAFÉS | THÉS | INFUSIONS




CERUTTI	Café   Espresso   Ristretto	3,80.-
	Double espresso	4,80.-
	Cappucino   Renversé   Latte	4,50.-
	Macchiato	
DURIG	Chocolat chaud bio	1,50.-
LE CERCLE DU THÉ	Thé vert Jasmin	4,50.-
	Thé noir Earl grey	4,50.-
	Thé noir fumé Lapsang souchong	4,50.-
	Rooibos aux agrumes	4,50.-
	Infusion des Alpes Suisse	4,50.-

\*Option décaféiné disponibles sans supplément

Thé Matcha   Chaï Latte	5.-
Matcha Latte ( <i>chaud ou froid</i> )	6.-
Dirty Chaï Latte	6.-
Mocaccino	6,50.-
Croissant du Bread Store	2.-
Supplément lait végétal	1.-

**Formule  
petit-déjeuner**  
Boisson chaude + jus + croissant  
11.50 CHF

# MINÉRALES | SOFTS | JUS

BEWTR	Forfait eau plate/ ou pétillante à volonté	4.- / pers
	Thé froid maison du moment 3dl	5.-
MORAND	Sirops : framboise   grenadine   menthe   ou citronnelle 3dl	3.-
SUPER NATURAL CLUB	Limonade : citron   ou pamplemousse 33cl	6.-
	Kombucha : gingembre/ ou hibiscus-citronnelle 33cl	6.-
	Maté glacé et pétillant 33cl	6.-
GOGINGER	Jus de gingembre & curcuma 33cl	8.-
VIVICOLA	Cola : classique   ou zéro 33cl	5,50.-
GENTS	Tonic 20cl	5.-
	Ginger beer 20cl	5.-
BIO FRUITS	Nectar d'abricot 25cl	7.-
	Jus de pomme vaudois   Artisanal 3dl	6.-

# BIÈRES | CIDRES

3dl / 5dl

BRASSERIE DES VAGA -BONDS	Pression - Blonde Ale 4,5%	6.- /9.-		
	Pression - Soft IPA 6,5%	7.- /10.-		
LA NÉBULEUSE	Diversion - IPA	8.-	BRASSERIE CHIEN BLEU	Pinot noir - Gamay 75cl 35.-
	sans-alcool 33cl			
CIDRE DE FÉCHY	Cidre vaudois 33cl	8.-	BARBE & BARBEY	Cidre Pomme - Poire - Coing 75cl 38.-

Boulangerie : Suisse | Le volume d'alcool est indiqué en % | Prix indiqués en CHF | TVA incluse

# COCKTAILS | SPIRITUEUX

## SPRITZER

Winter STIM'  
+ Eau gazeuse

13.-

VENOGE  
COOLER  
25 cl - 32%

Vodka Venoge Bio  
+ Ginger beer  
+ Jus citron vert

16.-

18 cl - 14%

## WINE OLD FASHIONED

Eau-de-vie de vin  
de Valentina Andrei  
+ Bitter noix

18.-

NEGRONI  
D'ICI  
10 cl - 23%

Gin Venoge Bio  
+ Vermouth rosé 1890  
+ Souboziane

17.-

## L'INSPIRE DU JOUR

L'inspiration du moment,  
selon la créativité !

14.-

DOUCE  
SAISON  
25 cl - 0%

Jardins fleuris 0%  
(Bergamote | Sureau)  
+ Ton(ic)

13.-



## APÉRITIF

Quinquina naturel | Le STIM' 17,5%  
Souboziane | La Gagygnole 16%  
Sympastis | La Gagygnole 47%  
Vermouth 1890 : Blanc/ Rosé/ ou Rouge | Terres de Lavaux 16%

4cl

10.-

12.-

12.-

10.-

## VODKA

Venoge Bio | Distillerie La Roja 40%

14.-

## AQUAVIT

Strøm | Distillerie La Roja 43%

16.-

## GIN

Venoge Bio | Distillerie La Roja 43%  
Geneviève | Gin des Mamies 40%  
La Pive | Distillerie du Léman 43%  
ChocoGin | Distillerie du Léman 42%  
Gin d'Ei | Les Celliers de Vétroz 42%  
Agrumes & Rhubarbe | Sutton's Seedless 42%

14.-

14.-

16.-

16.-

18.-

18.-

## WHISKY

Melquiades "Bourbon" | Sherry cask finish | Distillerie La Roja 46,4%

22.-

## EAUX-DE-VIE

Marc | Grande Réserve 15 ans | Domaine Henri Cruchon 46%  
Grappa | Domaine Henri Cruchon 45%  
Bas Armagnac | Single Cask 8 ans | Gelas & Henri Cruchon 46,1%  
Eau-de-vie de vin | 8 ans en Barrique | Valentina Andrei 46,1%  
Mirabelle blanche | Domaine du Brantard 43%

14.-

14.-

18.-

17.-

16.-

2cl

## LIQUEUR

Café | Kamasa | Bornand Liquors & Co et Sweet Bean Coffee 20%  
Framboise | FramboiseCello | BroCello 21%  
Citron | Limonceflo | Lemon Brothers 32%

7.-

8.-

7.-