

Carte du soir & afterwork

Petits plats

Soupe de saison et son pain	5.50
Tarte/quiche salée	6.-
Houmous/guacamole maison et chips	6.-
Assiette de fromage du pays	15.-
Snacks salés divers	de 4.- à 7.-

Desserts

Desserts du moment	de 3.- à 5.-
Cookie	2.70
Brownie	3.50

Service au bar. À l'issue de votre repas, merci de ramener la vaisselle au chariot prévu à cet effet.

Tous nos produits sont faits maison. Informez-nous de vos allergies, intolérances ou choix alimentaires.

Boissons

Softs

		Etu et Int / Ext
Eau minérale en bouteille (plate/gazeuse)	50cl	2.50/3.-
Jus de pomme artisanal bio (Michel Colomb, Saxon)	20cl	3.-
Limonades Les Pétilantes (bio, Suisse)	33cl	4.50
Urban Kombucha (bio, Suisse)	33cl	4.50
Thé froid (Suisse)	50cl	2.70/4.-
Super Maté pétillant (bio, Suisse)	33cl	4.50
Coca Cola (Suisse)	50cl	2.70/4.-
Sirops	30cl	2.-
Café (service autonome à la machine)		1.70/2.20

Bières

Swaf, Docteur Gab's (blonde, 4.5%)	33cl	4.50
Boxer pression (blonde, 5%)	25/50cl	3.50/5.-
Boxer sans alcool (blonde, <0,5%)	25cl	3.50
Moonshine, La Nébuleuse (blanche, 5%)	33cl	6.50
Stirling, La Nébuleuse (pale ale, 5%)	33cl	6.50
Embuscade, La Nébuleuse (IPA, 6,4%)	33cl	6.50

Cocktails

Hugo (mousseux suisse, eau gazeuse, sirop de fleurs de sureau)	9.–
Spritz (mousseux suisse, aperol, eau gazeuse)	9.–

Vins

Rouge	verre / bouteille
Émotion, Gamay Domaine Kursner, Féchy	5.– / 30.–
Petit Versailles, Pinot noir Frères Dubois, Cully	5.50 / 33.–
Gamaret Domaine Henri Cruchon, Échichens (biodynamique)	6.50 / 40.–
Blanc	
Vanel, Chasselas Domaine Kursner, Féchy	4.50 / 29.–
Saint-Saphorin Planète, Chasselas Frères Dubois, Cully	5.50 / 33.–