



# Nos boissons sans alcool

## NOS MINÉRALES

---

	<i>35cl / 100cl</i>
Arkina bleue	3.50 / 8.50
Arkina verte	3.50 / 8.50
	<i>33cl</i>
Coca-Cola	3.80
Coca-Cola Zero	3.80
Fuse Tea citron	3.80
Fuse Tea pêche	3.80
Romanette citron	3.80
Romanette grapefruit	3.80
Rivella rouge	3.80
Jus de pomme	3.80
	<i>30cl</i>
Sinalco	3.80
	<i>30cl</i>
Demandez notre choix de sirops	3.00*

*\*Les sirops sont offerts aux enfants*



## NOS JUS DE FRUITS

---

	<i>30cl</i>
Jus d'orange	4.00
Jus d'ananas	4.00
	<i>20cl</i>
Jus de tomate	4.50

## NOS TONICS & REDBULL

---

	<i>20cl</i>
Fever-tree Tonic Water	5.00
Fever-tree Ginger Beer	5.00
Fever-tree Ginger Ale	5.00
	<i>25cl</i>
Redbull	6.00



## CAFÉTERIE

---

Thé	3.80
Café	3.80
Expresso	3.80
Double-expresso	5.00
Renversé	4.30
Cappuccino	5.00
Chocolat froid	4.50
Chocolat chaud	4.50



# Nos bières

## NOS BIÈRES DU MOMENT

---

Pour la première carte de « Nos bières du moment », nous avons le plaisir de vous présenter certaines bières de la Brasserie des Gros.

En bouteilles 33cl

**La Blessanche** 5.90

Blanche, 5%

**L'Ecluse** 6.20

IPA, 6.5%

**La Gors** 6.50

Ambrée, 7%

Vous avez aimé et souhaitez les retrouver ?

Brasserie des Gros

Route d'Arlens 1

1675 Blessens

[www.brasseriesdesgros.com](http://www.brasseriesdesgros.com)



## NOS BIÈRES EN PRESSION

---

*20cl / 30cl / 50cl*

Cardinal	3.50 / 4.20 / 6.00
Panachée	3.50 / 4.20 / 6.00
Monaco	3.80 / 4.50 / 6.30
Picon bière	5.00 / 7.00

*25cl / 50cl*

Hoegaarden blanche	5.00 / 7.00
--------------------	-------------

## NOS BIÈRES EN BOUTEILLES

---

*33cl*

Desperados, 5.9%	7.20
Kwak, 8.5%	7.20

Bière sans alcool	4.20
-------------------	------

*35cl*

Corona Extra, 4.6%	7.20
--------------------	------



## NOS BIÈRES ARTISANALES

---

En bouteilles 33cl

**La Chameau**, *ambrée*, 7% 7.00  
Brasserie Docteur Gab's (VD)

**Barbeblanche**, *blanche*, 5% 7.00  
Brasserie Fri-Mousse (FR)

**La Main du Roi**, *ambrée*, 5% 7.50  
Freiburger Biermanufaktur (FR)

**La Voisine**, *blonde*, 5% 7.80  
Brasserie Trois Dames (VD)

**Porn Star**, *IPA*, 6.1% 7.80  
Hoppy People (VS)

## ELLE SE PREND POUR UNE PRESSION

---

33cl

Guinness, *mousseuse grâce au système à ondes Surger* 5.20

## LE MALT LUI MANQUE

---

33cl

Magners cidre pomme 6.00



# Nos boissons alcoolisées

## NOS APÉRITIFS

---

	<i>4cl /100cl</i>
Suze	5.00 / 70.00
	<i>4cl</i>
Campari	7.00
Absinthe	8.50
Amaretto	7.00
Bailey's	7.00
Cointreau	7.50
Martini blanc	5.50
Martini rouge	5.50
	<i>2cl</i>
Pastis 51	5.00



## NOS SPIRITUEUX

---

	4cl
Jaegermeister	7.50
Malibu	6.50
Passoa	6.50
Tequila blanche	7.50
Tequilba brune	7.50
Vodka	7.50
	2cl
Shots, les propositions du moment	5.00

## EN ACCOMPAGNEMENTS

---

Minérales	2.00
Jus de fruits	2.00
	20cl
Fever-tree Tonic Water	3.00
Fever-tree Ginger Beer	3.00
Fever-tree Ginger Ale	3.00
	25cl
Redbull	3.00





## NOS GINS

---

	<i>4cl / 70cl</i>
Bombay Sapphire	7.50 / 80.00
	<i>4cl</i>
Tanqueray	8.50
Hendrick's	9.50
Saint-Laurent	10.50
Monkey 47	11.50
The Botanist	11.50
Turicum	12.50
Kinobi Kyoto	13.50
The Illusionist	16.50

## NOS RHUMS

---

	<i>4cl / 70cl</i>
Bacardi <i>Blanca Superior</i>	7.50 / 80.00
Bacardi <i>Black</i>	7.50 / 80.00
Bacardi <i>Oakheart</i>	7.50 / 80.00
	<i>4cl</i>
Diplomatico 12Y	11.50
Don Papa 10Y	13.50
Zacapa XO 23Y	17.50



## NOS WHISKYS

---

	<i>4cl / 70cl</i>
Canadian Club	7.50 / 80.00
	<i>4cl</i>
Jack Daniel's <i>Gentlemann Jack</i>	10.50
Oban <i>14Y Classic Malt</i>	11.50
Jura <i>16Y</i>	12.50
Yamazaki <i>12Y</i>	21.50

## NOS EAUX-DE-VIE

---

	<i>4cl</i>
Abricotine	7.00
Calva	8.00
Cognac	8.00
Grappa	8.00
Poire à botzi	7.00
Pomme	7.00
Porto	7.00
Vieille Prune	7.50
Williamine	7.00



## NOS COCKTAILS

---

Apérol Spritz	8.50
Cuba Libre	11.50
Gin Fizz	11.50
Caipirinha	12.50
Moscow Mule	13.50
Mojito	13.50
White Russian	13.50

## AVANT LA CARTE DES VINS

---

	<i>10cl</i>
Kir vin blanc	7.00
Kir Royal	8.00



# Nos vins

## NOS VINS DU MOMENT

---

	10cl / 75cl
<b>Scheurebe 2016</b> (70cl) Domaine les Faunes, Genève (CH)	5.50 / 38.50
<b>Château d'Antugnac 2015</b> <i>Terres Amoureuses</i> Domaine d'Antugnac, Languedoc-Roussillon (FR)	6.50 / 45.50
<b>Amigne de Vétroz 2016</b> Charles Bonvin, Valais (CH)	7.50 / 52.50
<b>Œil-de-Perdrix 2016</b> Cru de l'Hôpital, Fribourg (CH)	5.50 / 38.50
<b>Cairanne 2015</b> Xavier Vignon, Vallée du Rhône (FR)	5.50 / 38.50
<b>Pankraz Prestige Barrique 2014</b> Staatskellerai Zürich (CH)	7.50 / 52.50
<b>Guidalberto 2014</b> Tenuta San Guido, Toscane (IT) <i>Le 2<sup>e</sup> vin de Sassicaia</i>	9.50 / 67.50



## AU VERRE OU À LA BOUTEILLE , ILS SONT ICI À L'ANNÉE

---

	10cl / 75cl
<b>Chasselas de Inhart 2015</b> <i>L'origine</i> Javet & Javet, Fribourg (CH)	5.50 / 38.50
<b>Freiburger 2017</b> Le Petit Château Simonet, Fribourg (CH)	6.50 / 45.50
<b>Pinot Gris 2017</b> <i>Le Son des Pierres</i> Javet & Javet, Fribourg (CH)	6.50 / 45.50
<b>Rosé de Pinot Noir 2017</b> Le Petit Château Simonet, Fribourg (CH)	5.50 / 38.50
<b>Pinot Noir 2017</b> <i>Aime Terre</i> Javet & Javet, Fribourg (CH)	6.50 / 45.50
<b>Noblesse 2016</b> Le Petit Château Simonet, Fribourg (CH)	8.50 / 59.50
<b>Le Must</b> Les Celliers de Sion, Valais (CH)	5.50 / 38.50



## NOS VINS BLANCS SUISSES

---

	75cl
<b>Epesses 2017</b> <i>La Braise d'Enfer</i>	44.00
Les Frères Dubois, Vaud	
<b>Johannisberg 2016</b>	54.00
Domaine Mont d'Or, Valais	
<b>Cuvée 1858</b>	64.00
Charles Bonvin, Valais	

## NOS VINS BLANCS FRANÇAIS

---

	75cl
<b>Saint-Joseph 2012</b> <i>Silice</i>	54.00
Domaine Coursodon, Vallée du Rhône	
<b>Meursault 2011</b>	59.00
Domaine Victor Berard, Bourgogne	
<b>Châteauneuf-du-Pape 2017</b>	64.00
Domaine de Bearenard, Vallée du Rhône	



## NOS VINS BLANCS D'AILLEURS

---

	75cl
<b>Soave Classico 2013</b>	34.00
Giuseppe Campagnola, Vénétie (IT)	
<b>1884 Reservado Viognier 2015</b>	39.00
Bodegas Escorihuela, Mendoza (ARG)	
<b>Lore de Ostatu 2012</b>	44.00
Bodegas Ostatu, Rioja (ESP)	

## NOS VINS BLANCS DOUX

---

	37cl
<b>Doux Vertige</b>	34.00
Vignerons de Cheyres, Fribourg (CH)	
	75cl
<b>Muscat du Valais 2016</b>	39.00
Réserve des Administrateurs, Cave St-Pierre, Valais (CH)	



## NOS VINS MOUSSEUX

---

	37cl
<b>Champagne Drappier, Carte d'Or brut</b> Famille Drappier, Champagne (FR)	39.00
	75cl
<b>Mousseux de Pinot Noir Les Attachés</b> Javet & Javet, Fribourg (CH)	49.00
<b>Champagne Veuve Clicquot, brut</b> Veuve Clicquot, Champagne (FR)	79.00
	10cl / 75cl
<b>Prosecco Valdobbiadene</b> Venegazzù, Vénétie (IT)	7.00 / 49.00





## NOS VINS ROUGES SUISSES

---

	75cl
<b>Gamay de Satigny 2015</b>	34.00
Domaine des Alouettes, Genève	
<b>Gamaret-Garanoir 2016</b>	39.00
Cave de Bonvillars, Vaud	
<b>La Cuvée du Baron 2017</b>	44.00
Château de Valeyres, Vaud	
<b>Cornalin 2016</b>	49.00
Charles Bonvin, Valais	
<b>Humagne de Chamoson 2014</b> <i>Cuvée Prestige</i>	54.00
Cave du Forum, Valais	
<b>Sottobosco 2015</b>	69.00
Agriloro Arzo, Tessin	
<b>Elévation de Fichillien</b>	79.00
Cru de l'Hôpital, Fribourg	



## NOS VINS ROUGES FRANÇAIS

---

	75cl
<b>Crozes-Hermitage 2016</b> <i>Signature</i> Domaine Michelas St Jemms, Vallée du Rhône	44.00
<b>Gigondas 2014</b> Domaine Bertrand Stehelin, Vallée du Rhône	49.00
<b>Châteauneuf-du-Pape 2014</b> Domaine de Beurenard, Vallée du Rhône	69.00
<b>Beaune 1<sup>er</sup> cru 2012</b> <i>Clos du Roi</i> Château Philippe-Le-Hardi, Bourgogne	69.00
<b>Gevrey-Chambertin 1<sup>e</sup> cru 2011</b> <i>Clos des Varoilles</i> Domaine des Varoilles, Bourgogne	84.00
<b>Les Fiefs de Lagrange 2010</b> Château Lagrange, Saint-Julien <i>Le 2<sup>e</sup> vin de Château Lagrange, 3<sup>e</sup> Grand Cru Classé au classement de 1855</i>	74.00
<b>Château Carbonnieux 2006</b> Château Carbonnieux, Pessac-Léognan <i>Grand Cru Classé au classement des vins de Graves</i>	84.00



**Château Phélan Ségur 2010**

94.00

Château Phélan Ségur, Saint-Estèphe

**Les Padoges de Cos 2009**

119.00

Château Cos d'Estournel, Saint-Estèphe

*Le 2<sup>e</sup> vin de Château Cos d'Estournel, 2<sup>e</sup> Grand Cru Classé  
au classement de 1855*



## NOS VINS ROUGES ITALIENS

---

	75cl
<b>Templum 2012</b>	34.00
Cantina La Torre, Sicile	
<b>Barbera d'Alba 2014</b> <i>San Pancrazio</i>	39.00
Mario Pelassa, Piémont	
<b>Primitivo di Manduria 2012</b>	44.00
Feudi di San Marzano, Les Pouilles	
<b>Ripassa Valpolicella Ripasso Superiore 2010</b>	49.00
Azienda Zenato, Vénétie	
<b>Le Volte dell'Ornellaia 2015</b>	54.00
Tenuta dell'Ornellaia, Toscane <i>Le 3<sup>e</sup> vin d'Ornellaia</i>	
<b>Barolo 2013</b>	74.00
Mario Pelassa, Piémont	
<b>Brunello di Montalcino 2008</b>	79.00
Tenuta Friggiali, Toscane	



## NOS VINS ROUGES D'EUROPE

---

	75cl
<b>Monte Fernão 2015</b>	44.00
Fitapreta Vinhos, Alentejo (PT)	
<b>Meandro do Vale Meão 2015</b>	49.00
F. Olazabal & Filhos, Douro (PT)	
<b>Viñas de Gain 2015</b>	59.00
Bodegas y Viñedos Artadi, Rioja (ESP)	
<b>Astrales 2015</b>	69.00
Bodegas Los Astrales, Ribera del Duero (ESP)	
<b>Blaifränkisch Sonnensteig 2011</b>	89.00
Weingut Wellanschitz, Burgenland (AT)	



## NOS VINS ROUGES D'AILLEURS

---

	75cl
<b>Catena Viñas 2015</b>	49.00
Bodegas Esmeralda, Mendoza (ARG)	
<b>Botmaskop 2015</b>	54.00
Delaire Graff Estate, Stellenbosch (ZA)	
<b>Six Eight Nine 2016</b>	79.00
689 Six Eight Nine Cellars, Napa Valley (US)	
<b>Durif 2013</b>	89.00
Cimicky Winery, Barossa Valley (AU)	
<b>Altair 2013</b>	99.00
Viña San Pedro Tarapacá, Valle del Cachapoal (CL)	



## NOS GRANDS VINS ROUGES

---

	75cl
<b>Château de Pommard 2005</b>	139.00
Château de Pommard, Bourgogne (FR)	
<b>Ornellaia 2014</b>	189.00
Tenuta dell'Ornellaia, Toscane (IT)	
<b>Solaia 2008</b>	219.00
Marchesi Antinori, Toscane (IT)	
<b>Château Ducru-Beaucaillou 2008</b>	219.00
Château Ducru-Beaucaillou, Saint-Julien (FR)	
<i>2<sup>e</sup> Grand Cru Classé au classement de 1855</i>	
<b>Château Pavie 2007</b>	399.00
Château Pavie, Saint-Emilion (FR)	
<i>1<sup>e</sup> Grand Cru Classé B au classement des vins de Saint-Emilion</i>	

## ET POUR TERMINER, LA STAR DU MOMENT !

---

	75cl
<b>Col Solare 2013</b>	109.00
Château Ste Michelle/Marchesi Antinori, Columbia Valley (US)	
<i>Antinori... un nom qui rappelle Solaia, Tignanello...</i>	