

CHAMPAGNES ET VINS AU VERRE

CHAMPAGNES

	1 dl	Bouteille
Louis Roederer, Brut Collection	19.-	130.-
Moët & Chandon Rosé Brut	22.-	140.-

VINS BLANCS

VAUD

Villette, La Combe, Béat-Bujard	9.-	55.-
---------------------------------	-----	------

VALAIS

Petite Arvine, Gérard Dorsaz	14.-	85.-
------------------------------	------	------

FRANCE

BIO - Sancerre 2019, Les Romains, Domaine Fouassier	13.-	80.-
BIO - Jurançon 2019, Clos Benguères, Plaisir d'Automne	12.50	75.-

VIN ROSE

FRANCE

BIO - Côtes de Provence 2020, Château Sainte Marguerite	11.-	65.-
---	------	------

VINS ROUGES

VAUD

Saint-Saphorin, Merlot, Domaine Pierre Monachon	14.50	90.-
---	-------	------

VALAIS

Humagne Rouge, Philippe Darioli	14.-	85.-
---------------------------------	------	------

FRANCE

BIO – Crozes-Hermitage 2020, Tradition, Yann Chave	12.50	78.-
--	-------	------

ARGENTINE

BIO - Puro Malbec/Cabernet Sauvignon 2019, Ojo de Agua, Dieter Meier, Mendoza,	11.-	67.-
---	------	------

NOS COCKTAILS CRÉATIONS DU MOMENT

« Low-alcoholic cocktails »

SPRINGSTEEN 17.-
Saint Germain, Banqero Suisse Rhum, Purée de mangue, Jus de citron vert, Cassonade

SUMMER BEER 17.-
Heineken, Purée de framboise, Menthe, Jus de citron vert, Cassonade

« Signatures »

MEDITERRANEAN VIBES 20.-
Rhum Havana 3ans infusé aux olives et curcuma, Basilic, Jus de citron vert, Sirop de sucre de canne, Solution saline au sel de Guérande, Bitter céleri, Ginger ale

JAMAÏCAN RUMSET 19.-
Banqero Suisse Rhum, Crème de coco torréfiée maison, Jus de citron vert, Bitter Dandelion&Burdock

LOS ALTOS 20.-
Tequila Espolon, Tio Pepe, Luxardo Marashino, Jus de citron vert, Sirop maison jasmin/gingembre/cardamome, Bitter Abbotts

CASTLE MULE 20.-
Bourbon Maker's Mark, Sirop de cannelle, Sirop de vanille, Jus de citron vert, Bitter chocolat, Bitter Own decanter, Nectar de poire

SMOKY SCOTTY 19.-
Whisky Johnnie Walker Red Label infusé au gingembre et thym, Scotch Whisky Ardbeg, Jus de citron vert, Miel

57° NEGRONI 19.-
Gin The Alpinist, Bitter Gran Classico, Vermouth blanc Jsotta, Charbon actif, Romarin fumé

VIRGIN (SANS ALCOOL)

LAVENDER FIELDS

15.-

Jus de pomme, Sirop de lavande, Jus de citron jaune, Limonade

SWEET AND CHILI !

15.-

Thym, Piment, Jus de pomme, Jus d'ananas, Jus de citron vert, Sirop de vanille, Fève de tonka

EXOTIC GREED

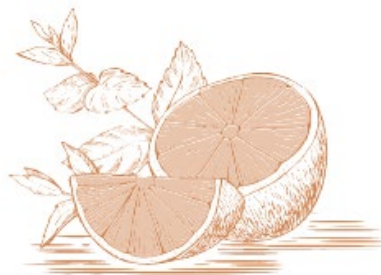
15.-

Purée de coco, Purée de mangue, Jus de cranberry, Jus de citron jaune, Sirop de popcorn

DOLCE VERDE

15.-

Basilic, Nectar de poire, Jus de pomme, Jus de citron jaune, Sirop de vanille



APERITIFS

Pastis 51, Ricard	10.-
Martini Bianco, Rosso	9.-
Campari	9.-
Sandeman rouge ou blanc	9.-
Taylor's 20 ans	18.-

VODKAS **4cl**

Grey Goose	16.-
Xellent Swiss Vodka	16.-
Absolut	16.-

RHUMS & CACHAÇA **4cl**

Havana Ron de Cuba 3ans	16.-
Havana Ron de Cuba 7ans	17.-
Trois-Rivières Millésime 2006	35.-
JM Rhum Calvados Cask Finish	28.-
Appleton 21	30.-
Zacapa 23 ans	23.-
Caroni 15 ans	40.-
Banquero Copper Swiss	20.-

TEQUILAS **4cl**

Tequila Espolon Blanco	15.-
Mezcal La Escondida	18.-
Tequila Calle 23 Reposado	17.-

GINS **4cl**

Hendricks	16.-
Monkey 47	24.-
Tanqueray Ten	18.-
Bel Air	24.-
Falco	19.-
Deux Frères	17.-
Turricum	18.-
Aarver Lido Dry	17.-
Nginious Swiss	16.-
The Alpinist	22.-
Alata	24.-

WHISKY SINGLE MALT	4cl
CAMPBELTOWN	
Springbank 15 ans / 21 ans	28.-/ 100.-
ISLE OF ISLAY	
Lagavulin 16 ans	21.-
Ardbeg Corryvreckan	31.-
ISLE OF ORKNEY	
Highland Park 18 ans	38.-
HIGHLANDS	
Oban 14 ans	22.-
Glengoyne 18 ans	30.-
Fettercairn 17 ans Life is a circus	40.-
SPEYSIDE	
Balvenie 17 ans D.Wood	35.-
Glenfarclas 21 ans	28.-
TAIWAN	
Kavalan, Solist Bourbon cask	37.-
SUISSE	
Santis Malt	26.-
Highland Swiss	36.-
IRELAND	
Midleton very rare	65.-
JAPON	
Togouchi 12 ans	30.-
Hakushu 12 ans	55.-
BLENDED MALT	
Jameson	15.-
AMERICAN WHISKEY	4cl
BOURBON	
Maker's Mark	15.-
Eagle rare 10 ans	18.-
TENNESSEE WHISKEY	
Jack Daniel's	15.-
RYE WHISKEY	
Hudson Manhattan	25.-
Rittenhouse	18.-

LIQUEURS

4cl

Chartreuse verte	12.-
Chartreuse jaune	12.-
Amaretto Disaronno	12.-
Bailey's	12.-
Cointreau	12.-
Get 27	12.-
Grand-Marnier	12.-
Limoncello	12.-
Sambuca	12.-

COGNACS ARMAGNACS & CALVADOS

4cl

Remy Martin VSOP	16.-
Hennessy X.O	35.-
Camus Extra	55.-
Château Laubade Intemporel	15.-
Château Laubade XO	32.-
Lecompte 12 ans	18.-

EAUX-DE-VIE & GRAPPAS

4cl

Abricotine	12.-
Framboise	12.-
Vieille Prune	15.-
Williamine	12.-
Kirsch	12.-
Grappa Tignanello	18.-
Grappa di Sassicaia	18.-

SODAS, JUS & NECTARS DE FRUITS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Sprite		6.-
Nestea (pêche /citron), Ramseier		6.-
Fanta Orange, Rivella (bleu/rouge)		6.-
San Pellegrino bitter		6.-
Schweppes Tonic/Lemon/Ginger Ale		6.-
Red Bull		6.-
Nectar ananas ou pêche	25cl	5.50.-
Jus de cranberry, pomme ou tomate	25cl	5.50.-
Jus de citron frais	5cl	6.50.-
Jus d'orange	25cl	6.50.-
Ice Coffee		6.-
Ice Latte		7.-

EAUX MINERALES

Henniez bleue, verte	50cl	6.-
Evian, Badoit, San Pellegrino	50cl	6.-
Perrier	33cl	5.-

BOISSONS CHAUDES

Espresso, ristretto		4.80.-
Café		5.-
Espresso macchiato		6.50.-
Double espresso		6.80.-
Café renversé		6.-
Cappuccino		6.-
Latte macchiato		6.50.-
Irish coffee		13.-
Café viennois		6.-
Chocolat chaud		5.-
Chocolat viennois		6.-
Verre de lait chaud		3.50.-

THÉS & INFUSIONS

Sélections «NEWBY »		6.50.-
---------------------	--	--------

Breakfast/ Camomille / Kan-Junga (Darjeeling)
Verveine / Earl Grey / Menthe poivrée / Hunan
Strawberry & Mango / Jasmin / Masala Chai

BIÈRES PRESSION

Heineken pression	30cl	6.-
Erdinger pression	30cl	7.-
Heineken pression	50cl	11.-
Erdinger pression	50cl	12.-

BIÈRES BOUTEILLES ARTISANALES

Kitchen Brew American Pale Ale (Suisse)	33cl	10.-
Jorat La Blonde (Suisse)	33cl	15.-
Bier Factory Oh IPA (Suisse)	33cl	14.-
Insel Baltic Farm (Allemagne)	33cl	12.-
Hoppy White Psychobilly White (Suisse)	33cl	12.-
Blanche du Mont Banc (France)	33cl	14.-
Pohjala ÖÖ XO (Estonie)	33cl	17.-
Riegele IPA Liberis (Allemagne) S.Alcool	33cl	10.-
Clausthaler S.Alcool	33cl	10.-



LES METS

- Ouchy Club au poulet / frites** 28.-
Chicken Ouchy Club sandwich / french fries
- Trio de hamburger de bœuf Suisse / frites** 28.-
Trio of Swiss beef burger / french fries
- Salade quinoa/gambas, avocat et grenade** 32.-
Quinoa and prawns salad, avocado and pomegranate
- Salade César de poulet rôti** 28.-
Cesar salad with roasted chicken
- Céviche de thon rouge et jalapeños** 28.-
Tuna ceviche and jalapeños
- Planchette de charcuterie du Valais** 32.-
Cold meat from Valais assortment

Provenance des viandes : Bœuf, Veau : Suisse / Volaille : France
Meat origin: Beef, Veal : Swiss / Poultry: France

LES DESSERTS

- Coupe autour du chocolat : glace chocolat, brownie, sauce chocolat, Chantilly** 19.-
«All about chocolate» dessert: chocolate ice cream, brownie, chocolate sauce and whipped cream
- Coupe autour des fruits : sorbet framboise, citron, mangue, fruits frais** 19.-
«All about fruits» dessert: raspberry, lemon, mango sorbet, fruit salad
- Café Liégeois** 16.-
Liegeois style coffee
- Tarte de saison** 12.-
Seasonal pie
- Salade de fruits de saison** 13.-
Seasonal fruits salad
- Crème brûlée à la vanille Bourbon de Madagascar** 12.-
Vanilla crème brûlée
- Mousse au chocolat** 14.-
Chocolate mousse

Du Lundi au Jeudi de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00
Monday to Thursday from 12PM to 2PM and from 7PM to 10PM

Du Vendredi au Dimanche de 12h00 à 22h00 – *Friday to Sunday from 12PM to 10PM*

BAR DU CHÂTEAU D'OUCHY

DU DIMANCHE AU JEUDI DE 09H À 22H00
SUNDAY TO THURSDAY FROM 09AM TO 10PM

VENDREDI ET SAMEDI DE 09H00 À 00H00
FRIDAY AND SATURDAY FROM 9AM TO 12PM

Place du Port
CH - 1006 Lausanne
T: +41 (0)21 331 32 32
57grill(at)chateaudouchy.ch

Château D'OUCHY
LAUSANNE SWITZERLAND