

Service au bar

BRUNCH LUNCH AFTERWORK

À CÔTÉ

PLACE DU CHÂTEAU 1
NYON



@A_COTE_NYON

@A_COTE_NYON

BOISSONS, COCKTAILS ET VINS DU COIN

Local et de saison

Les boissons chaudes

Option végétale : pois cassés

Espresso / Ristretto	3.-
Café	4.-
Thé (Sirocco)	4.50
Café latte / Cappuccino	5.-
Café Tonic	5.-
Latte / Caramel / Choco Macchiato	6.50
Chocolat chaud	6.50
Chai / Golden / Pink / Matcha Latte	7.-
<i>Nos cafés sont également disponibles en Iced +0.50</i>	

Les softs

Sirop Morand 40cl	2.-
Eau plate / eau gazeuse 50cl	4.-
Jus de pomme de Commungny 40cl	4.-
Citronnade au gingembre maison / Thé froid maison 40cl	5.-
Jus de fruits 20cl / 25cl	5.- / 6.-
Maté / Jus d'orange 33cl	5.-
Sanbitter 10cl	5.-
Coca-Cola (zéro) 50cl	5.-
Red Bull 250ml	5.-
Kombucha (hibiscus / gingembre) 33cl	6.-
Ginger Beer / Tonic water 20cl	5.-

Bières pression

Swaf	33cl / 50cl
Bière Craft Lager 4.5%	5.50 / 7.-
Delorean	6.- / 9.-
NEIPA 4% - fruitée, légère et onctueuse	

Bières en bouteille

Placebo	6.50	Houleuse	7.50
IPA, sans alcool 0.5%		Bière Blanche 5 %	
		Pépité	7.50
		Bière Pale Ale, sans gluten 4.8%	



Apéritif

Les Spritz / version sans alcool disponible

10.-

Apérol, Campari, Flamingo (pamplemousse et sureau)

Hugo

10.-

Prosecco, sirop de sureau, citron vert, menthe fraîche

Safran & Soleil

16.-

Rhum infusé au safran, prosecco, safran

Sparks

8.50

Une boisson rafraîchissante, gazéifiée à base de Chasselas et arôme de sureau

Cocktails

14.-

Vodka Maté

Woodka, maté, citron

Gin Tonic

Souboz Gin, tonic, citron

Cuba Libre

Rhum blanc, coca, lime

Moscow/London/Jamaican Mule

Woodka/Souboz Gin/Rhum, citron vert, ginger beer

Manifest Sour / Amaretto Sour

Jägermeister Manifest / Amaretto, citron

Bloody Mary

Woodka, jus de tomate, citron, épices



Espresso Martini

Woodka, café, liqueur de café, sirop de sucre

Negroni

Souboz Gin, campari, martini rouge

Basil Smash

Mikks basilic / Souboz Gin

Mocktails 10 .-

Spritz

Mojito – menthe et citron vert

Paloma – citron vert, pamplemousse

Pink Gin Tonic – framboises

(Vodka : Woodka bio du Jura bernois / Gin : Souboz Gin bio du Jura bernois)
Gin Gin's : Domaine Le Pontet +3 CHF

Granité

5.-

+ Alcool

14.-



Shots 2cl : 6.-

Vins du coin

Blanc

1dl / 75cl

Cheval mon ami - Domaine de Chantegrive

5.- / 30.-

Chasselas

Feu au lac - Cave des Larrets

6.- / 36.-

Assemblage de chasselas, chardonnay et sauvignon blanc

Johanniter - Domaine La Capitaine

7.50 / 52.-

Cépage issu du croisement du Pinot Gris, du Chasselas, du Riesling et du Seyve-Villard.

Céleste - Domaine Delaharpe

8.- / 58.-

Assemblage de sauvignon, de chardonnay et de savagnin blanc

Rouge

1dl / 75cl

Cantabile - Domaine de Chantegrive

5.- / 30.-

Assemblage de gamay, pinot noir et garanoir

Soleil rouge - Domaine Delaharpe

7.- / 42.-

Assemblage de gamaret, garanoir, de pinot noir, de merlot et de cabernet franc

Gamaret-Merlot - Domaine La Capitaine

8.- / 50.-

Malbec - Domaine La Capitaine

/ 60.-

Rosé

1dl / 50cl / 75cl

Bel Canto - Domaine de Chantegrive

5.- / 30.-

Rosé de Pinot Noir - Domaine La Capitaine

7.- 22.- 38.-

Mousseux

1dl / 75cl

Capriccioso Brut - Domaine de Chantegrive

7.- / 42.-

Assemblage blanc et blanc de noir

Mousseux Blanc de Blancs - Domaine La Capitaine

/ 52.-

Chardonnay

Sans alcool - Mousseux Zéro/o - Domaine La Capitaine

/ 36.-

Sauvignon Gris

