

Osteria

RESTAURANT BAR & EVENTS

31

Bienvenue

Toute l'équipe de l'Osteria 31 est ravie de vous inviter à la découverte de sa cuisine Italienne

Welcome

The entire Osteria 31 team is delighted to invite you to explore its Italian cuisine

Osteria 31

**Route Cantonale 31
1025 Saint-Sulpice
Switzerland**



Horaires du restaurant



Petit-Déjeuner *Breakfast*

en semaine/weekly: 6h30-10h00
week-end: 7h00-10h30

Déjeuner *Lunch*

Fermé les samedis et dimanches midis
Closed on saturday and sunday lunch
12h00-14h00

Dîner *Dinner*

Ouvert tous les soirs du lundi au dimanche
Open every evening from Monday to Sunday
18h00-22h00

ANTI PASTI

PRIX EN CHF

| | | |
|---|---|-------|
| Salade d'hiver mesclun de salade, crudités et graines Wintersalad mesclun, raw vegetables and seeds |    | 14.00 |
| Soupe chaude du moment selon arrivage Hot soup of the moment depending on availability |    | 15.00 |
| Trio de bruschetta tomates, ail, basilic - tapenade d'olives taggiasche - légumes grillés Trio of bruschetta tomatoes, garlic, basil, taggiasche pomegranate, grilled vegetables |   | 18.00 |
| La Burrata avec jambon de parme, rucola, tomates confites et réduction de balsamique Burrata Parma ham, rucola, tomato confit and balsamic reduction |   | 25.00 |
| Planchette à l'Italienne sélection de charcuteries et fromages italiens, légumes grillés et focaccia Italian board selection of Italian cold cuts and cheeses, grilled vegetables and focaccia | | 35.00 |
| Friture d'eperlans sauce tartare et citron Fried smelts tartar sauce and lemon |  | 18.00 |



sans gluten/
gluten free



sans lactose /
lactose free



végétarien
/vegetarian

Bœuf, Porc, Veau (CH) - Cabillaud (Atl-Nord) - Volaille (FR) - Crevettes (Asie)

Taxes et service inclus

PRIMI

PRIX EN CHF

| | | | |
|--|---|---|-------|
| Mezze maniche carbonara jaune d'oeuf, guanciale et pecorino romano Mezze maniche carbonara egg yolk, guanciale and pecorino romano |  | | 28.00 |
| Gnocchi Goronzola fondue de gorgonzola, noix torréfiées, grana padano, pickels d'ognions rouges Gnocchi Goronzola melted gorgonzola, roasted walnuts, grana padano, red onion pickels | |  | 27.00 |
| Spaghetti aux trois tomates tomates datterino, conites et séchées, avec basilic et grana padano Spaghetti with three tomatoes datterino tomatoes, cones and dried tomatoes, basil and grana padano |  |  | 26.00 |
| Ravioli al brasato burro e salvia farcis au boeuf braisé, avec beurre, sauge et grana padano Ravioli al brasato burro e salvia stuffed with braised beef, butter, sage and grana padano | | | 28.00 |
| Tagliatelle crevettes, courgettes et menthe crème de courgette à l'ail, crevettes poêlées, tomates datterino, zeste de citron Tagliatelle with shrimps, courgettes and mint courgette cream with garlic, fried shrimps, datterino tomatoes and lemon zest | |  | 31.00 |
| Lasagne Bolognaise traditionnelle Lasagne with traditional beef bolognese | | | 29.00 |
| Parmigiana d'aubergines traditionnelle lasagne d'aubergines frites, sauce tomate, basilic, mozzarella et grana padano Aubergine parmigiana fried aubergine, tomato sauce, basil, mozzarella and grana padano | |  | 29.00 |
| Risotto Safran, mélanges de champignons et pousses d'épinards Saffron risotto, mushrooms and spinac shoots |  |  | 34.00 |
| Risotto Cacio e Pepe grana padano, poivre, tomates confites et réduction de vin rouge Risotto Cacio e Pepe grana padano, pepper, candied tomatoes and red wine reduction |  |  | 32.00 |



sans gluten/
gluten free



sans lactose /
lactose free



végétarien
/vegetarian

Bœuf, Porc, Veau (CH) - Cabillaud (Atl-Nord) - Volaille (FR) - Crevettes (Asie)

Taxes et service inclus

SECONDI

PRIX EN CHF

| | | |
|---|---|-------|
| <p>Tagliata de faux filet de boeuf (180g) rucola, tomates cerises, copeaux de grana padano, réduction de balsamique tagliata of beef fillet (180g) rucola, cherry tomatoes, grana padano shavings, balsamic</p> |  | 44.00 |
| <p>Tranche d'espadon à la sicilienne tomates, câpres, olives, origan, anchois servis avec légumes grillés Swordfish Sicilian style tomatoes, capers, olives, oregano, anchovies and grilled vegetables</p> |   | 38.00 |
| <p>Tartare de boeuf (180g) à l'italienne, avec toast, beurre et pommes frites Beef tartare 180g italian style, toast, butter and chips</p> |   | 35.00 |
| <p>Burger "Le Star*s" steak de bœuf 150g, pesto de basilic, pistaches, scamorza fumé, tomates séchées, rucola, servi avec pommes frites et salade verte Star*s Burger beef steak 150g, basil pesto, pistachios, smoked scarmoza, sundried tomatoes, rucola with chips and salad</p> | | 34.00 |
| <p>Cesar salade salade romaine, poitrine de poulet CBT, anchois, tomates, parmesan, œuf, croûtons Caesar salad romaine lettuce, CBT chicken breast, anchovies, tomatoes, parmesan, egg and croutons</p> |   | 29.00 |



sans gluten/
gluten free



sans lactose /
lactose free



végétarien
/vegetarian

Boeuf, Porc, Veau (CH) - Cabillaud (Atl-Nord) - Volaille (FR) - Crevettes (Asie)

Taxes et service inclus

DESSERTS

PRIX EN CHF

| | |
|---|-------|
| Tiramisu traditionnel Traditional tiramisu | 12.00 |
| Moelleux au chocolat et son caramel à l'orange Chocolate and orange caramel cake | 14.00 |
| Crème brûlée au limoncello  Crème brûlée with limoncello | 12.00 |
| Tarte du moment selon arrivages et inspirations Tart of the moment depending on availability | 12.00 |
| Assiettes de fromages Cheese platter | 14.00 |



sans gluten/
gluten free



sans lactose /
lactose free



végétarien
/vegetarian

GELATI

PRIX EN CHF

Assortiment de glace et sorbet (4.50 CHF la boule)

Ice cream and sorbet assortment (4 . 50 CHF per scoop)

Panna, stracciatella, pistache, chocolat, vanille, citron de sicile, fraise, framboise,
Supplément chantilly (2.00 CHF)

Panna, stracciatella, pistachio, chocolate, vanilla, Sicilian lemon, strawberry
Raspberry, Extra whipped cream (2 . 00 CHF)

Coupe Danmark (3 boules vanille, chantilly, sauce chocolat)

16.00

Denmark cup (3 scoops vanilla, whipped cream, chocolate cream)

Flûte Limoncello (2 boules citron arrosées de limoncello)

14.00

Limoncello flute (2 lemon balls with limoncello)

Coupe Banana Split (banane fruit, 2 boules vanille, 1 boule fraise, chantilly, sauce
chocolat chaud)

18.00

Coupe Banana Split (banana fruit, 2 scoops vanilla, 1 scoop strawberry, whipped cream,
hot chocolate sauce)

Coupe Star*s (abricot, mangue, citron, chantilly, coulis de fruits)

16.00

Coupe Star* s (apricot, mango, lemon, whipped cream, fruit coulis)

Coupe Self Mixte (3 boules au choix, chantilly, sauce chocolat ou coulis de fruit)

16.00

Coupe Self Mixte (3 scoops of your choice, whipped cream, chocolate sauce or fruit
coulis)

TAPAS

PRIX EN CHF

SERVIS ENTRE 15H00 ET 19H00

TAPAS

SERVED BETWEEN 15:00 AND 19:00

Tapenade d'olives

Olive tapenade

9.00

Jambon de Parme 80 G

Parma ham 80 G

13.00

Salami au fenouil 80 G

Salami with fennel 80 G

11.00

Mortadelle 80 G

Mortadella 80 G

12.00

Salami vaticina piquant

Spicy vaticina salami

10.00

Pecorino piquant 70 gr

Spicy Pecorino 70 gr

10.00

Parmesan Reggiano 70 gr

Parmesan Reggiano 70 gr

12.00

Mozzarella de bufflone, huile d'Olive, balsamique

Buffalo mozzarella, olive oil, balsamic

11.00

Assortiment de courgettes, aubergines, poivrons, olives, artichaut

Assorted courgettes, aubergines, peppers, olives, artichokes

13.00

Bruschetta à la tomate et à l'ail

Bruschetta with tomato and garlic

12.00

Beignets de vinzel

Fritter of vinzel

12.00

Olives noires

Black olives

9.00

Focaccia au romarin

Focaccia with rosemary

6.00

Plateau d'antipasti pour 2 pers

Antipasti platter from 2 persons

Jambon de Parme, Salami au fenouil, salami piquant, pecorino, légumes grillée, Focaccia, parmesan, mozzarella

Parma ham, salami with fennel, spicy salami, pecorino, grilled vegetables, Focaccia, parmesan, mozzarella

pour 2 /35.00

Olives, Charcuteries, Fromages (IT)

Taxes et service inclus

Carte des Pizzas

| | |
|--|-------|
| FOCACCIA | 12.00 |
| PIZZA MARGUERITA <i>Tomate, mozzarella, origan</i> <i>Tomato, mozzarella, oregano</i> | 18.00 |
| PIZZA 4 STAGIONI <i>Tomate, mozzarella, jambon cuit, artichauts, champignons de Paris frais, olives</i> <i>Tomato, mozzarella, cooked ham, artichokes, fresh button mushrooms, olives</i> | 24.00 |
| PIZZA FUNGHI <i>Tomate, mozzarella, champignons de Paris frais</i> <i>Tomato, mozzarella, fresh button mushrooms</i> | 21.00 |
| PIZZA TONNO <i>Tomate, mozzarella, thon, oignons, câpres, rucola, origan</i> <i>Tomato, mozzarella, tuna, onions, capers, rucola, oregano</i> | 23.00 |
| PIZZA VEGETARIANA <i>Tomate, mozzarella, aubergines, courgettes grillées, artichauts, poivrons, grana padano, origan</i> <i>Tomato, mozzarella, eggplant, grilled zucchini, artichokes, peppers, grana padano cheese, oregano</i> | 24.00 |
| PIZZA RUCOLA <i>Tomate, mozzarella, rucola, grana padano</i> <i>Tomato, mozzarella, arugula, grana padano cheese</i> | 21.00 |
| PIZZA TUNISINA <i>Tomate, mozzarella, merguez, poivrons, oignons</i> <i>Tomato, mozzarella, merguez, peppers, onions</i> | 24.00 |
| PIZZA STAR*S <i>Tomate, mozzarella, rucola, tomates cerises, grana padano, pastrami</i> <i>Tomato, mozzarella, rucola, cherry tomatoes, grana padano, pastrami</i> | 26.00 |
| DIAVOLA <i>Tomate, mozzarella, salami piquant</i> <i>Tomato, mozzarella, spicy salami</i> | 23.00 |
| PIZZA TRUFFE <i>Mozzarella, truffe, lardons, pommes de terre</i> <i>Mozzarella, truffle, bacon, potatoes</i> | 25.00 |
| NAPOLETANA <i>Sauce tomate, mozzarella, anchois, olives, câpres</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, anchovies, olives, capers</i> | 23.00 |
| MORTADELLA <i>Mozzarella, mortadella e pistache</i> <i>Mozzarella, mortadella and pistachio</i> | 24.00 |
| CALZONE <i>Mozzarella, jambon cru, champignons, sauce tomate, rucola, grana padano</i> <i>Mozzarella, raw ham, mushrooms, tomato sauce, rucola, grana padano</i> | 23.00 |
| WRUSTEL E FRITES <i>Sauce tomate, mozzarella, wrustel, frites</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, wrustel, fries</i> | 24.00 |
| CALABRESE <i>Sauce tomate, mozzarella, ognion, salami piquant, olives</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, onion, spicy salami, olives</i> | 23.00 |
| PIZZA REGINA <i>Tomate, mozzarella di Bufala, jambon de Parme, origan</i> <i>Tomato, mozzarella di Bufala, Parma ham, oregano</i> | 27.00 |
| PIZZA 4 FORMAGGI <i>Mozzarella, gorgonzola, brie, taleggio, grana padano</i> <i>Mozzarella, gorgonzola, brie, taleggio, grana padano cheese</i> | 23.00 |

MENU VÉGÉTARIEN
(CHF58.- HORS BOISSON)

VEGETARIAN MENU
(CHF58.- EXCLUDING DRINKS)

La Burrata
The burrata

avec jambon de parme, rucola, tomates confites et réduction de balsamique
With parma ham, rucola, tomato confit and balsamic reduction

Spaghetti aux trois tomates
Spaghetti with three tomatoes

tomates datterino, conites et séchées, avec basilic et grana padano
Tomatoes datterino, conched and dried, basil and grana padano

Tiramisu traditionnel
Traditional Tiramisu

MENU DÉCOUVERTE
(CHF85.- HORS BOISSON)

DISCOVERY MENU
(CHF85.- EXCLUDING DRINKS)

La salade d'hiver
Winter salad

mesclun de salade, crudités et graines
mesclun salad, raw vegetables and seeds

Tagliatelle crevettes, courgettes et menthe
Tagliatelle with shrimps, courgettes and mint

crème de courgettes à l'ail, crevettes poêlées, tomates datterino, zeste de citron
Cream of courgette soup with garlic, pan-fried prawns, datterino tomatoes and lemon zest

Tagliata de faux filet de boeuf (180g)
Tagliata of beef sirloin (180G)

Rucola, tomates cerises, copeaux de grana padano
Rucola, cherry tomatoes, grana padano shavings

Crème brûlée au limoncello
Crème brûlée with limoncello



Osteria

RESTAURANT BAR & EVENTS

31

Carte des vins et boissons
Wine and drink list

LES VINS SERVIS AUX VERRES

PRIX EN CHF

VINS EFFERVESCENTS

| | | |
|---|------|-------|
| CHAMPAGNE - Champagne Deutz Brut Classic, | 18.- | 115.- |
| CHAMPAGNE - Champagne Deutz Rosé, | | 145.- |
| ITALIE - Prosecco San Martino DOC, | 8.- | 50.- |
| FRANCE - Garden Spritz by Chandon | | 75.- |
| FRANCE - Champagne Louis Roederer rosé "Cuvée Starck" | | 195.- |

LES BLANCS

| | | |
|---|------|------|
| GENEVE - Chardonnay, Domaine Château de L'évêque, 2020 | 88.- | 52.- |
| LOIRE - Sauvignon « Smalt » Domaine du 1006, 2020 | 9.- | 54.- |
| LAUSANNE - Abbaye de Mont « La Plantaz » Bio, Ville de Lausanne, 2020 | 8.- | 42.- |
| CHARENTE-MARITIME - IGP Charentais - Ostréa, 2021 | 7.- | 42.- |
| RHONE - Crozes-Hermitage Delas Les Launes | | 61.- |

LES ROSES

| | | |
|--|-----|------|
| COSTIERES DE NIMES AOP - Cuvée du Mas, Domaine de la Boissière, 2020 | 7.- | 38.- |
| MORGES - Roussard, Rosé de Gamay, Cave de la Côte, 2021 | 6.- | 35.- |
| PROVENCE - Côtes de Provence - BY.OTT Rosé | | 59.- |

LES ROUGES

| | | |
|---|-----|------|
| GENEVE - Gamaret, Domaine Château de L'évêque, 2020 | 8.- | 52.- |
| LUTRY - Pinot Noir, J&M Dizerens, 2020 | 7.- | 38.- |
| RHONE - Ventoux « Sur le Caillou », Les Vins de Thomas (Grenache, Cinsault & Syrah), 2020 | 8.- | 48.- |
| PIEMONTE - Cascina Radice, San Martino, Barbera D'Asti DOP, 2017 | 7.- | 38.- |
| CHARENTE - IGP Charentais, Billy, 2020 | 8.- | 48.- |
| RHONE - Saint-Joseph Delas Les Challeges | | 66.- |
| RHONE - Vacqueras Delas Domaine des Genêts | | 57.- |
| SAINT ESTEPHE - Château Haut-Beauséjour | | 82.- |
| DOURO - Ramos Pinto Duas Quintas Tinto | | 51.- |

Les ROSES

| | | |
|--|------|--------------|
| COSTIERES DE NIMES AOP - Cuvée du Mas, Domaine de la Boissière, 2020 | 38.- | La Bouteille |
| NEUCHÂTEL- L'Oeil de Perdrix, Caves du Château, 2020 d'Auvergnier, Thierry Grosjean & Cie | 58.- | La Bouteille |
| MORGES - Roussard, Rosé de Gamay, Cave de la Côte, 2021 | 35.- | La Bouteille |

Les Prix sont en CHF, service et TVA compris

LES BLANCS

PRIX EN CHF

LÉGER ET FRUITÉ

| | |
|--|-------------------|
| LOIRE – Sauvignon « Smalt » Domaine du 1006, 2020 | 54.- La Bouteille |
| LOIRE – Cheverny, Domaine Villemade (Sauvignon & Chardonnay), 2020 | 50.- La Bouteille |
| BURSINS – Chasselas Bio, Yvan Parmelin, 2021 | 38.- La Bouteille |

RICHE ET ONCTUEUX

| | |
|---|-------------------|
| GENEVE – Chardonnay, Domaine Château de L'évêque, 2020 | 52.- La Bouteille |
| LAUSANNE – Abbaye de Mont « La Plantaz » Bio, Ville de Lausanne, 2020 | 42.- La Bouteille |
| MORGES – Chasselas Vieilles Vignes, Label Or Terravin AOC, 2021 | 42.- La Bouteille |

LES INCONTOURNABLES

| | |
|--|-------------------|
| RHONE – Les Contours de Deponcins, Domaine François Villard (Viognier), 2019 | 78.- La Bouteille |
| CHARENTE-MARITIME – IGP Charentais – Ostréa, 2021 | 42.- La Bouteille |

Les ROUGES

Gourmands et Fruité

| | |
|---|-------------------|
| RHONE – Ventoux « Sur le Caillou », Les Vins de Thomas (Grenache, Cinsault & Syrah), 2020 | 48.- La Bouteille |
| LUTRY – Pinot Noir, J&M Dizerens, 2020 | 38.- La Bouteille |
| BURSINS – Pinot Noir Bio, Yvan Parmelin, 2021 | 38.- La Bouteille |

Puissants et Racé

| | |
|---|-------------------|
| GENEVE – Gamaret, Domaine Château de L'évêque, 2020 | 52.- La Bouteille |
| RHONE – Côtes du Rhône « Galets », Les Vignerons D'Estezargues (Grenache, Cinsault & Syrah), 2020 | 38.- La Bouteille |
| PIEMONTE – Cascina Radice, San Martino, Barbera D'Asti DOP, 2017 | 38.- La Bouteille |
| MORGES – Expression, Cabernet Franc & Garanoir, Cave De La Côte, 2020 | 50.- La Bouteille |
| CHARENTE – IGP Charentais, Billy, 2020 | 48.- La Bouteille |

Les Incontournables

| | |
|--|-------------------|
| BORDEAUX – Saint-Emilion Grand Cru, Château Gaillard, 2016 | 80.- La Bouteille |
| GRISONS – Pinot Noir, Hansruedi Adank, 2020 | 74.- La Bouteille |
| TOSCANE – « Le Difese », Tenuta San Guido, 2019 | 60.- La Bouteille |
| TOSCANE – « Le Volte Dell'Ornellaia », 2019 | 72.- La Bouteille |

BIERES / BEERS

LES Pressions / Draft

| | | |
|---------------------------------|------|-------|
| Boxer Old Blonde Pression 5% | 30cl | 6.00 |
| | 50cl | 10.00 |
| Chopfab Blanche Pression 5% | 30cl | 6.50 |
| | 50cl | 10.50 |
| Chopfab Trueb IPA Pression 5.2% | 30cl | 6.50 |
| | 50cl | 10.50 |

Bière bouteille Docteur Gab's / Doctor Gab's bottle beer

| | | |
|-------------------------------------|------|------|
| Cure Estivale (Blonde) 5.2% | 33cl | 8.00 |
| Cure Hivernale (Brune cannelle) 9% | 33cl | 8.00 |
| Chameau (Ambré) 7% | 33cl | 8.00 |
| Ipanema (IPA) 6.0% | 33cl | 8.00 |
| Placebo (sans alcool/non-alcoholic) | 33cl | 8.00 |

Les cocktails / Cocktails

| | |
|--|-------|
| Aperol Spritz | 12.00 |
| Aperol, prosecco, eau gazeuse <i>Aperol, prosecco, sparkling water</i> | |
| Mojito | 15.00 |
| Rhum, citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse <i>Rhum, lime, mint, sugar, sparkling water</i> | |
| Negroni | 17.00 |
| Campari, martini rouge, gin <i>Campari, red martini, gin</i> | |
| Gin fizz | 12.00 |
| Gin, jus de citron, eau gazeuse <i>Gin, lemon juice, sparkling water</i> | |
| Hugo | 12.00 |
| Prosecco, eau gazeuse, sirop de sureau, menthe, jus de citron vert <i>Prosecco, sparkling water, elderberry syrup, mint, lime</i> | |

Sans alcool / Alcohol-free

| | |
|--|-------|
| Virgin Mojito | 10.00 |
| Citron vert, menthe, eau gazeuse, sucre <i>Lime, mint, sparkling water, sugar</i> | |
| Délice | 10.00 |
| Jus d'orange, romanette, sirop de grenadine, jus de citron vert <i>Orange juice, romanette, grenadine syrup, lime juice</i> | |

Taxes et service inclus

LES COCKTAILS / COCKTAILS

PRIX EN CHF

Aperol Spritz 12.00
Aperol, prosecco, eau gazeuse
Aperol, prosecco, sparkling water

Mojito 15.00
Rhum, citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse
Rhum, lime, mint, sugar, sparkling water

Negroni 17.00
Campari, martini rouge, gin
Campari, red martini, gin

Gin fizz 12.00
Gin, jus de citron, eau gazeuse
Gin, lemon juice, sparkling water

Hugo 12.00
Prosecco, eau gazeuse, sirop de sureau, menthe, jus de citron vert
Prosecco, sparkling water, elderberry syrup, mint, lime

SANS ALCOOL / ALCOHOL-FREE

Virgin Mojito 10.00
Citron vert, menthe, eau gazeuse, sucre
Lime, mint, sparkling water, sugar

Délice 10.00
Jus d'orange, romanette, sirop de grenadine, jus de citron vert
Orange juice, romanette, grenadine sirup, lime juice

LES SPIRITUEUX / SPIRITS

PRIX EN CHF - 4CL

APERITIF

| | |
|-------------------|-------|
| Pastis 51 45% | 8.00 |
| Ricard 45% | 8.00 |
| Martini blanc 15% | 8.00 |
| Martini rouge 15% | 8.00 |
| Martini dry 18% | 8.00 |
| Noilly Prat 18% | 8.00 |
| Campari 23% | 8.00 |
| Aperol 11% | 8.00 |
| Cynar 16.5% | 8.00 |
| Suze 20% | 8.00 |
| Malibu 21% | 8.00 |
| Get 27 21% | 8.00 |
| Bailey's 17% | 10.00 |

PORTO

| | |
|-----------------------|-------|
| Tawny Honorable 19% | 10.00 |
| Sandeman blanc 19.5 % | 10.00 |
| Fonseca blanc 19.5 % | 10.00 |

GIN

| | |
|-----------------------|-------|
| Gordon 37.5% | 8.00 |
| Bombay saphir 40% | 12.00 |
| Hendrick's 41.4% | 12.00 |
| Swiss Gin 40% | 21.00 |
| Saphir Bombay Premium | 21.00 |

VODKA

| | |
|--------------------|-------|
| Smirnoff red 37.5% | 10.00 |
| Absolut 40% | 12.00 |
| Belvedere 40% | 21.00 |

TEQUILA

| | |
|--------------------|------|
| Tequila sierra 38% | 8.00 |
|--------------------|------|

RHUM

| | |
|----------------------------|-------|
| Bacardi carta blanca 37.5% | 12.00 |
| Bacardi carta negra 40% | 12.00 |
| Zacapa 23 ans 40% | 18.00 |
| Cachaça 40% | 12.00 |

LES SPIRITUEUX / SPIRITS

PRIX EN CHF- 4CL

WHISKY

| | |
|--------------------|-------|
| J&B 40% | 10.00 |
| Jameson 40% | 12.00 |
| Jack Daniel's 40% | 12.00 |
| Swiss Mountain 40% | 21.00 |
| Ballantine's 40% | 12.00 |
| Chivas regal 40% | 15.00 |
| Glenmorangie 40% | 16.00 |
| AKASHI Japon 40% | 21.00 |
| Talisker 45.8% | 18.00 |

COGNAC, ARMAGNAC ET CALVADOS

| | |
|---------------------------------|-------|
| Hennessy VS 40% | 15.00 |
| Armagnac Marquisa 40% | 12.00 |
| Calvados Morin Père et Fils 40% | 12.00 |

DIGESTIF

| | |
|------------------------------|-------|
| Limoncello 30% | 10.00 |
| Amaretto 28% | 10.00 |
| Cointreau 40% | 10.00 |
| Grappa Moscato di Nonino 41% | 13.00 |
| Williamine 43% | 13.00 |
| Kirsch 40% | 12.00 |
| Vieille prune 41% | 12.00 |
| Poire 50% | 12.00 |
| Abricotine 40% | 13.00 |
| Jägermeister 35% | 10.00 |
| Sambucca 40% | 10.00 |

Taxes et service inclus

LES MINÉRALES ET SOFTS / *WATERS AND SOFT DRINKS*

EAUX MINÉRALES / *MINÉRALE WATERS*

Acqua Panna, San Pellegrino

PRIX EN CHF
50cl 6.00
100cl 9.50

SOFT DRINKS

Coca-cola, Coca-cola zero, Nestea pêche, Nestea citron
Jus de pomme Ramseier, Sprite, Orangina, Rivella rouge

33cl 6.00

Schwepps tonic, Schwepps lemon

20cl 6.00

Sanbitter

10cl 6.00

Sirop 1.50

Pêche, fraise, framboise, pamplemousse, grenadine, menthe, sureau, coco
Peach, strawberry, raspberry, grapefruit, grenadine, mint, elderberry, coconut

JUS ET NECTAR DE FRUITS GRANINI / *GRANINI JUICE*

Orange, pêche, abricot, ananas, tomate
Orange, peach, apricot, ananas, tomato

33cl 6.00

LES BOISSONS CHAUDES / *HOT BEVERAGES*

Café, espresso, ristretto, décaféiné
Coffee, espresso, ristretto, decaf

4.00

Double espresso

6.00

Renversé, chocolat chaud
Coffee with milk, hot chocolate

5.00

Cappuccino, latte macchiato

5.50

Sélection de thés
Tea selection

4.50

Taxes et service inclus

Osteria

RESTAURANT BAR & EVENTS

31