



café - bar - restaurant
021 616 17 70 - www.cafeducloselet.ch

CARTE DU MATIN

Petits déjeuners / petite restauration Prix

Café ou thé et croissant	4.80
Café ou thé, croissant et jus d'orange (1dl)	5.50
Jus d'orange frais pressé (2dl)	5.00
Croissant	1.50
Viennoiserie du jour	(prix selon article)
Tarte ou pâtisserie du jour	4.80
Croque-monsieur (jambon d'épaule et fromage)	6.00
(Servi uniquement en dehors des heures de repas)	

Boissons chaudes

Café / Café décaféiné / espresso	3.80
Café renversé (au lait) / Thé menthe fraîche et pignons	4.20
Cappuccino	4.50
Chocolat / café viennois	5.00
Thé / Infusion	3.80
(thé noir ou vert / infusions : verveine, menthe, tilleul, cynorhodon, camomille)	
Chocolat ou Ovomaltine chaud ou froid	4.50
Lait chaud ou froid (3dl)	3.80
Latte Macchiato	4.80

CARTE DES METS

Les entrées / petites faims

Prix (CHF)

- Saladine du chef, tomates cerises, pignons et pistaches grillées
Grande portion (avec œuf dur) 17.50
En entrée uniquement (sans œuf dur) 8.00

Les salades du moment

- Salade au saumon fumé (Norvège), pain grillé et beurre 19.00
- Salade au croustillant de chèvre
avec fruits secs, fruits frais et miel 19.00
- Autres salades selon suggestions et saison
Consultez notre ardoise

Les plats

- Les pâtes du jour aux légumes, avec salade en entrée 19.50
- Entrecôte parisienne grillée (env. 200gr), sauce chimichurri,
gros sel, frites avec salade en entrée 26.50
- Poisson ou crustacé du jour (nous consulter s.v.p.) (prix selon arrivage)

Les desserts

- Tarte / Gâteau du jour 4.80
avec chantilly 6.00
avec une boule de glace 8.00
- Moelleux au chocolat et fruits du moment 9.80
- Tarte tatin avec une boule de glace vanille 9.80
- Boule de glace (Carte d'Or) 3.80
Vanille, café, fraise, citron, chocolat, caramel, pistache
avec chantilly : +1fr. de supplément

Provenance des viandes :

Bœuf, porc, cheval et lapin : Suisse
Agneau : Suisse / Nouvelle-Zélande / Irlande
Volailles : France / Suisse

Provenance des poissons :

Perches : Estonie / Pologne
Autres poissons de mer : Atlantique / Méditerranée
Crevettes : Asie du Sud-Est

CARTE DES VINS

BLANCS - Suisse / France (bt. 75 cl)

Prix

Chasselas

Mont-sur-Rolle (Terravin) La Montoise	35.-
Chant de Resses (Terravin) Yvorne AOC	40.-
Epesses AOC « La Perle », Jean-Luc Blondel	41.-
Aigle AOC (Terravin) « Merveilles des Roches »	41.-
Dézaley (grand cru AOC) « De la Tour », Frères Dubois	55.-

Chardonnay

Chardonnay La Côte AOC (Expression Cave de la Côte)	39.-
Pouilly fuissé, vieilles vignes, Bourgogne (France)	55.-

ROSÉS - Suisse (bt. 75 cl)

Œil de Perdrix VD AOC	35.-
Œil de Perdrix NE AOC « Château d'Auvernier »	43.-

ROUGES - Suisse (bt. 75 cl)

Pinot noir VD AOC (Domaine Genevaz)	35.-
Pinot noir Expression La Côte AOC	39.-
Syrah VS AOC, « André Vuignier »	43.-
Humagne Rouge VS AOC, « André Vuignier »	45.-
Baioco Merlot du Tessin DOC, « Guido Brivio »	48.-
Assemblage Noble « Renardeau » (Domaine Genevaz) (<i>gamaret, garanoir, diolonoir</i>)	48.-
Cornalin VS AOC, Vieux cépages, « André Vuignier »	52.-

ROUGES - France (bt. 75 cl)

Corbières AOC Languedoc « Château Grand Moulin »	35.-
« Tour Saint-André », Lalande de Pomerol AOC (Bordeaux)	45.-
Châteauneuf-du-Pape AC « Château Mont-Redon »	65.-
Château Chasse-Spleen (<i>c. sauvignon, merlot p/ verdod</i> – Bordeaux)	69.-
Pommard AC, Dom. d'Ardhuy (Côte de Beaune - Bourgogne)	75.-

ROUGES - Italie (bt. 75 cl) Prix

Nero d'Avola Sicilia DOC « Plumbago »	38.-
Villa Antinori IGT (<i>sangiovese, c. sauvignon, merlot</i>)	45.-
Volte Dell'ornellaia Toscana IGT (<i>merlot, c. sauvignon, sangiovese</i>)	52.-
Amarone della Valpolicella DOC «Bertani» (<i>corvina, rondinela, mollinari</i>)	66.-
Guidalberto Toscana IGT, tenuta s.guido (<i>c. sauvignon, c. franc, merlot</i>)	69.-
Le Serre Nuove dell'ornellaia (<i>merlot, c. sauvignon, c. franc, p/ verdod</i>)	89.-

Rouges - Portugal (bt. 75 cl)

Douro DOC « Quinta dos Poços Reserva » (Portugal) (<i>touriga nacional, franca, roriz</i>)	43.-
Esporão (<i>alentejo, c. sauvignon, aragouez, trimeadeira</i>) (Portugal)	45.-

Rouges - Espagne (bt. 75 cl)

Ribera del Duero « Celeste Reserva » (<i>tempranillo</i>) (Espagne)	46.-
-----------------------------------------------------------------------	------

Rouges - Argentine (bt. 75 cl)

Malbec Reserva Organic « Domaine Bousquet » (Argentine)	45.-
---------------------------------------------------------	------

Les désirées de notre sélection (bt. 50cl)

	Prix
Blanc – Saint-Saphorin VD AOC	22.-
Rosé – Œil de Perdrix VD AOC	22.-
Rouge – Pinot noir VD AOC	22.-

Espace Bio (bt. 75 cl)

	Prix
Blanc – Château d'Es Bons, chasselas (La Côte AOC)	35.-
Rouge – Château d'Es Bons, pinot noir – garanoir (La Côte AOC)	37.-

CARTE DES BOISSONS

Bières

Pression	% vol.	Cont.	Prix
Eichhof Blonde Spéciale (CH)	5,2%	25cl / 50cl	4.30 / 7.50
Erdinger Weissbier Blanche (DE)	5,3%	25cl / 50cl	5.30 / 9.50
Panachée	5,2%	25cl / 50cl	4.30 / 7.50
Bouteilles	% vol.	Cont.	Prix
Stirling – Pale Ale (La Nébuleuse - CH)	5,3%	33cl	7.50
Moonshine – Blanche (La Nébuleuse - CH)	5%	33cl	7.50
Chameau – Ambrée (Docteur Gab's - CH)	7%	33cl	8.00
Cidre Doré (artisanal - CH)	7,2%	25cl	7.50
Punk IPA (Brewdog – SCO)	5,4%	33cl	7.50
Mort Subite Kriek (BE)	4%	25cl	7.50
Lefse blonde / brune (BE)	6,6%	33cl	7.50
Duvel (BE)	8,5%	33cl	8.00
Corona (MX)	4,6%	33cl	7.50
Sagres (PT) / Heineken (NL)	5%	25cl	4.50
Super Bock (PT)	5,2%	25cl	4.50
Guinness (IE)	4,2%	50cl	9.50

Cocktail

Cocktails (6cl % vol.)	Cont.	Prix
Spritz	25cl	9.00
Mojito	25cl	13.00
Caïpirinha	25cl	13.00
Negroni	25cl	13.00
Piña Colada	25cl	13.00

Vins au verre (choix de la maison : Grands crus ou Terravin)

	Cont.	Prix
Chasselas de La Côte (AOC)	10cl	5.00
Rosé Oeil de Perdrix VD (AOC)	10cl	5.00
Pinot noir VD (AOC)	10cl	5.00
Autres vins : voir sur l'ardoise / Bouteilles : merci de consulter notre carte		
Désirées - blanc, rosé, rouge	50cl	22.00

Long drinks

(4cl % vol. + 20cl d'accompagnement)	% vol.	Cont.	Prix
Cuba libre / Whisky coca	40%	24cl	12.00
Gin Tonic	40%	24cl	12.00
Vodka - orange - tonic / lemon	40%	24cl	12.00
Malibu Ananas	24%	24cl	12.00
Passoa Orange	24%	24cl	12.00

Apéritifs

	% vol.	Cont.	Prix
Prosecco	11%	10cl	6.00
Martini blanc, rouge	15%	4cl	6.00
Cynar	16%	4cl	6.00
Appenzeller	29%	4cl	6.00
Suze	20%	4cl	6.00
Pastis / Ricard	45%	4cl	7.00
Campari	23%	4cl	6.00
Porto blanc, rouge	19%	5cl	6.00
S. Pellegrino Bitter	0%	10cl	4.50

Boissons alcoolisées

Liqueurs (4cl)	% vol.	Prix
Amaretto	28%	10.00
Baileys	18%	10.00
Kahlua	26%	10.00
Malibu / Passoa	24%	10.00
Jet 27	27%	10.00
Banane / Pêche	21%	10.00
Sambuca	42%	10.00
Jägermeister	29%	10.00
Cointreau / Grand Marnier	40%	11.00
Drambuie	40%	11.00

Spiritueux (2cl)	% vol.	Prix
Macieira	36%	6.00
Abricotine / Williamine / Grappa	43%	6.00
Calvados / Vieille Prune	40%	6.00
Fernet Branca	42%	6.00
Vieille grappa bariquée	42%	7.50
Spiritueux (4cl)	% vol.	Prix
Bacardi / Tequila	40%	10.00
Vodka / Gin / Havana Club	40%	10.00
Zacapa Rum	40%	15.00
Whiskies (4cl)	% vol.	Prix
Ballantines / J&B / J. Walker Red	40%	10.00
Canadian Club / Four Roses / J. Walker black	40%	12.00
Glendeveron / Glenfiddich	40%	12.00
Ballantines 12 ans / Jack Daniel's	43%	12.00
Chivas 12 ans / Dimple / Crow Royal	40%	15.00
Royal Salute / Blue Label	40%	35.00
Autres Classic / Single malts	40%	15.00
Cognacs (2cl)	% vol.	Prix
Remy Martin VSOP	40%	8.00
Courvoisier	40%	8.00
Armagnac	40%	10.00

Autres spécialités disponibles sur demande (gins, vodkas, rhums, whiskies)

Champagnes

	Cont.	Prix
Moët & Chandon / Laurent Perrier (bruts)	75cl	95.00
Laurent Perrier rosé	75 cl	150.00
Don Perignon	75cl	250.00