



Hôtel
Alpha & Palmiers



Minérales

SOFT DRINKS 33 cl CHF 4.50

Coca Cola Coca Cola zéro
Sprite Fanta
Jus de pommes Ginger beer
Rivella bleu Rivella rouge
Thé froid maison

10 cl CHF 4.50

Crodino biondo
San bitter rouge

20 cl CHF 4.50

Alpinesse tonic
Schweppes bitter

JUS DE FRUIT 30 cl CHF 5.50

Orange, Ananas, Pamplemousse, Tomate

NECTAR 20 cl CHF 5.50

Pêche

BOISSONS SUISSES 33 CL CHF 6.00

Vivi Apple Spritzer Bio
Vivi Lemon & Ginger Bio
Vivi Blood orange & Ginger Bio
Fizzy Ticino Limone ou Pamplemousse rose
Mate el Tony - **CHF 5.00**

BOUTEILLE D'EAU MAISON

Eau Maison gazeuse/plate - 30 cl - **CHF 3.50**
Eau Maison gazeuse/plate - 50 cl - **CHF 5.00**
Eau Maison gazeuse/plate - 75 cl - **CHF 6.50**

BIÈRES PRESSION

Cardinal petite - 30 cl - **CHF 5.00** Schneider Weiss - 30 cl - **CHF 7.00**
Cardinal grande - 50 cl - **CHF 7.00** Schneider Weiss - 50 cl - **CHF 9.00**

BIÈRES BOUTEILLE

Singha - 33 cl - **CHF 7.00**
Angelo Poretti - 33 cl - **CHF 7.00**
Cardinal sans alcool 00 - 33 cl - **CHF 5.00**
1664 blanche - 33 cl - **CHF 7.00**



BIÈRES BOUTEILLE NÉBULEUSE ARTISANALE DE RENENS CHF 7.00



Moonshine blanche 33 cl



Embuscade IPA 33 cl



Stirling pale ale 33 cl

Vins au verre
10 cl

Vin Blanc

Chasselas la Plantaz - Abbaye de Mont de la Ville de Lausanne (CH)

Cépage : Chasselas. Des notes florales rappelant l'aubépine au printemps.

Verre - CHF 6.00 // Bouteille - CHF 39.00

Johannisberg Dussex AOC Valais (CH)

Cépage : Sylvaner, des arômes de poires williams, ananas et fin de bouche à l'amande.

Verre - CHF 7.00 // Bouteille - CHF 42.00

Petite Arvine - Gérard Dorsaz Fully Valais (CH)

Cépage : Petite Arvine. Une bouche subtile, fine et fraîche, avec une belle acidité mûre.

Verre - CHF 8.00 // Bouteille - CHF 52.00

Amigne deux abeilles - La Madeleine de Vétroz Valais (CH)

Cépage : Amigne. Gourmand, miel, senteurs orangées, attaque riche, légèrement moelleuse et note d'agrumes confits.

Verre - CHF 8.00 // Bouteille - CHF 53.00

Costamolino - Vermentino de Sardaigne (IT)

Cépage : Vermentino. Parfum de sureau, note fruitée de pamplemousse et agrumes.

Verre - CHF 6.00 // Bouteille - CHF 39.00

Arneis - Roero - (Piémont)

Cépage : Arneis. Légèrement pétillante, très marquée sur l'agrumes, un final salin surprenant, petite acidité qui tient bien le tout.

Verre - CHF 6.00 // Bouteille - CHF 39.00



Vin Rouge

Gamay vieilles vignes Dussex Valais (CH)

Cépage : Gamay. Des notes de framboises et cerises avec des tannins enrobés et fins.

Verre - CHF 6.00 // Bouteille - CHF 39.00

Pinot noir "Furie" domaine du Brantard Vaud (CH) Bio

Cépage : pinot noir. Un équilibre parfait entre puissance et finesse !

De la fraîcheur et des notes de fruits rouges et noirs

Verre - CHF 8.50 // Bouteille - CHF 55.00

Barbera D'Asti - La villa Tenuta Olim Bauda Piémont (IT)

Cépage : Barbera. Intense et profond avec un bouquet fruité.

Verre - CHF 7.00 // Bouteille - CHF 42.00

Ciro Rosso 2020 - Vigneti Vumbaca Calabre (IT)

Cépage : Gaglioppo. Le nez autour des fruits des bois, des notes de torréfaction de café et d'épices avec des tanins puissants, ferme mais suaves.

Verre - CHF 7.50 // Bouteille - CHF 48.00

Elio Perrone - Mongovone Barbera d'Asti - 1 Litre (IT)

Cépage : Barbera. Fruité et tanique avec des notes boisées.

12 mois de barrique, 6 mois de tonneau.

Verre - CHF 9.00 // Bouteille - CHF 90.00

Vin Rosé

Château Maravenne Rosé AOC - Côtes de Provence (FR)

Cépages : Grenache et Syrah Cinsault.
Son arôme frais et aérien fleure bon les agrumes.
Verre - **CHF 7.00** // Bouteille - **CHF 45.00**

Les Gamines Rosé - Cave la Madeleine Vétroz Valais (CH)

Cépage : Majoritairement du Pinot noir.
Très fruité, attaque fraîche avec des notes de framboise et de pêche blanche.
Verre - **CHF 6.00** // Bouteille - **CHF 39.00**

Rocca di Montegrossi - Rosé de Toscane (IT)

Cépages : Sangiovese, Canaiolo, Colorino.
Son arôme est léger en bouche, fruité, avec une légère acidité très équilibrée.
Verre - **CHF 7.00** // Bouteille - **CHF 45.00**

Vin Rosé

en bouteille

SUISSE

Œil de perdrix Kellers AOC NEUCHATEL (CH) - 75 cl

Cépage : Pinot Noir. Petits fruits rouges et notes florales.
Bouteille - **CHF 50.00**

Œil de perdrix Kellers AOC NEUCHATEL (CH) - 50 cl

Cépage : Pinot Noir. Petits fruits rouges et notes florales.
Bouteille - **CHF 39.00**



Prosecco extra dry - Tenuta S. Anna (IT)

Cépage : Glera Bianchetta. Une belle vivacité et une bulle fine et agréable.
Verre - **CHF 7.00** // Bouteille - **CHF 45.00**

Franciacorta Brut DOCG - VezzoliUgo (IT)

Cépages : Chardonnay et Pinot Noir.
Méthode Champenoise, un goût riche et persistant.
Bouteille - **CHF 60.00** // Magnum - **100 CHF**



Vin Blanc

SUISSE

Chardonnay - Les Grand Terroirs - Vins Kellers (NE)

Cépage : Chardonnay. Au nez, des parfums d'abricot dominant.

Bouteille - **CHF 47.00**

Fin bec Mer assemblage - Heida Valais et Viognier (France)

Cépages : Heida et Viognier.

Belle présence de pommes et de prunes avec des goûts fumés.

Bouteille - **CHF 52.00**

ITALIEN

I Biondi - Tenuta Il Quinto (Toscane)

Cépage : Fiano. Très fruité, agrumes et fruits blancs, une acidité apportant de la fraîcheur.

Bouteille - **CHF 45.00**

Pinot Grigio Antonutti Friuli (IT)

Cépage : Pinot Gris. Intense note fruitée pomme verte, un gras très agréable.

Bouteille - **CHF 39.00**

Ciro Bianco - Vigneti Vumbaca Calabre (IT)

Cépage : Greco Bianco. Au nez parfum d'agrumes, sec avec une légère acidité.

Bouteille - **CHF 42.00**

Riesling Blanc DOC Catello Englar (Trentin Haut Adige)

Cépage: Riesling parfums prononcés d'herbes et d'arôme frais de pêche.

Bouteille - **CHF 45.00**

Askos Verdeca IGT (Pouilles)

Cépage: Verdeca. Nez fruité intense, avec des senteurs de fruits tropicaux et d'agrumes.

Bouteille - **CHF 45.00**

Viva Sicilia Grillo DOC "Castello Primavera (Sicile)

Cépage : Grillo. Des arômes de fleur d'oranger, de pêches blanches, de mangue et de papaye

Bouteille - **CHF 60.00**

Vin rouge

ITALIEN



Barbera d'Alba - Francone (Piémont)

Cépage : Barbera. Rouge puissant avec légère acidité de fruits rouges.

Bouteille - **CHF 50.00**

Cannonau di Sardegna - Sella&Mosca (Sardaigne)

Cépage : Cannonau. Intense et profond avec un bouquet fruité.

Bouteille - **CHF 45.00**

Montepulciano d'Abruzzo Umani Ronchi (Abruzzes)

Cépage : Montepulciano. Rouge profond, très équilibré entre l'acidité et le fruit rouge, légèrement épicé.

Bouteille - **CHF 47.00**

Ripasso della Valpolicella Bonacosta (Vénétie)

Cépage : Corvina, rondinella et Molinara.

Une couleur rouge grenat, un parfum intense.

Bouteille - **CHF 47.00**

Aglianico " Castello Primavera - Médailé OR (Toscane)

Cépage : Aglianico. Il évoque des saveurs de myrtille, de menthe fraîche, de chocolat et de bois.

Bouteille - **CHF 75.00**

Barbaresco San Giuliano (Piémont)

Cépage : Nebbiolo. Notes d'épices et de vanille.

Bouteille - **CHF 85.00**

Bolgheri rosso Tageto Donna Olimpia (Toscane)

Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot.

Puissant et fruité avec un bel équilibre sur l'acidité.

Bouteille - **CHF 66.00**

Yemula Sangovese merlot - Rubicone (Emilie-Romagne)

Cépages : Sangovese merlot rubicone. Robe intense, très fruité.

Bouteille - **CHF 80.00**

Elio Perrone - Mongovone - 1 Litre (Piémont)

Cépage : Barbera. 12 mois de barrique - 6 mois de tonneau.

Bouteille - **CHF 90.00**





Vin Rouge

SUISSE

Pinot Noir Vieilles Vignes AOC - Weingut Heidelberg - Lampert's (GR)

Cépage : Pinot Noir. Fermentation en fût et vieillissement en chêne neuf.

Bouteille - **CHF 55.00**

Merlot Sacha & Giorgio AOC (TI)

Cépage: Merlot. Vin puissant avec de belles rondeurs.

Bouteille - **CHF 55.00**

Humagne rouge de Varen AOC - Sélection Torevitis (VS)

Cépage : Humagne rouge.

Des notes de gentiane et de violettes et qui part sur l'écorce de chêne.

Bouteille - **CHF 55.00**

Syrah Les Granites, Syrah, Gérard Dorsaz (VS)

Cépage: Syrah. Petits fruits rouges mûrs mais toujours croquants, poivré

Bouteille - **CHF 59.00**



Bouteille en 50 cl

VIN ROUGE

VIN BLANC

Pinot Noir sous-bois - Keller (NE)

Cépage : Pinot Noir. Fermentation en fût et vieillissement en chêne neuf.

Bouteille - **CHF 39.00**

Diolinoir Vieilles Vignes, Dussex (VS)

Cépage : Diolinoir. Corsé, tannins serrés, avec des arômes de cerise et de fruits noirs.

Bouteille - **CHF 39.00**

Cornalin L'Inattendu Gérard Dorsaz (VS)

Cépage : Cornalin. Robe aux reflets bleutés, violacés, des notes de fruits rouges.

Bouteille - **CHF 39.00**

Merlot - Scintilla (TI)

Cépage : Merlot. Robe onctueuse et puissante.

Bouteille - **CHF 39.00**

Sauvignon Blanc AOC - Keller (NE)

Cépage : Sauvignon. Explosion des arômes d'agrumes et de fleurs.

Bouteille - **CHF 35.00**

Chasselas - VDP Suisse, Dussex (VS)

Cépage : Chasselas. Notes de pommes et de poires mûres.

Bouteille - **CHF 39.00**

Grande cuvée Blanche Cave La Chapelle 2018 AOC (Vs)

Cépage : Johannisberg et Heida. Le premier apporte du gras et de la structure à l'assemblage, le deuxième de la fraîcheur et de la vivacité.

Bouteille - **CHF 39.00**

APÉRITIFS

Martini blanc / rouge - 15% - CHF 8.00
Suze - 20% - CHF 8.00
Pastis 51 / Ricard - 45% - CHF 8.00
Campari - 15% - CHF 8.00
Porto rouge / blanc - 19% - CHF 8.00
Cynar - 16.5% - CHF 8.00
Rhum blanc et Brun - 37.5% - CHF 8.00
Brewdog Cactus Lime - 40% - CHF 12.00

Vodka - 40% - CHF 8.00
Tanqueray - 43.1% - CHF 12.00
Italicus - 20% - CHF 12.00
Gordon's Gin - 37.5% - CHF 9.00
Malibu - 21% - CHF 8.00
Tequila - 38% - CHF 8.00
Kir classic - CHF 9.00
Kir royal - CHF 15.00

DIGESTIFS ET EAUX DE VIES

Amaretto - 28% - CHF 9.00
Armagnac 12 ans âge - 40% - CHF 13.00
Baileys - 17% - CHF 12.00
Calvados - 40% - CHF 12.00
Chivas Regal - 40% - CHF 18.00
Cointreau - 40% - CHF 9.00
Cognac Rémy Martin VSOP - 40% - CHF 12.00
Rhum Diplomatico - 40% - CHF 12.00

Grappa - 40% - CHF 9.00
Glenfidish - 40% - CHF 15.00
Glenlivet 18 ans - 40% - CHF 19.00
Jack Daniel's - 40% - CHF 14.00
Johnny Walker Black - 40% - CHF 16.00
Limoncello - 32% - CHF 7.00
Talisker - 40% - CHF 16.00
Williamine - 43% CHF 9.00
Abricotine - 40% CHF 9.00

BOISSONS CHAUDES

Café - Espresso - Thé - CHF 4.00
Café au lait - Cappuccino - CHF 5.00
Latte Macchiato - CHF 5.00
Chocolat chaud - CHF 5.00
Double Espresso - CHF 8.00



COCKTAILS

CHF 15.00



NEGRONI: Gin, Campari, vermouth.

PINA COLADA : Rhum blanc et brun, jus d'ananas, lait de coco.

MARGARITA : Tequila, triple sec, citron vert.

MOJITO : Rhum blanc, rhum brun, citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse.

MAI TAI : Rhum blanc, brun, triple sec, sirop d'orgeat, citron vert, grenadine.

BLUE LOTUS: Gin, curaçao bleu, sirop de lychee, ginger beer.

MOSCOW MULE: Vodka blanche, ginger beer, jus de citron.

SPRITZ DELLA MAMMA - CHF 12 : Cinzano blanc, prosecco, jus de pomme et eau gazeuse.

APEROL SPRITZ - CHF 12 : Apérol, prosecco, eau gazeuse.

COCKTAIL DU SOIR : Suggestion du barman.

COCKTAILS SANS ALCOOL

CHF 10.00

SAN FRANCISCO : Jus d'orange, jus d'ananas, jus de pamplemousse et grenadine.

VIRGIN MOJITO : Citron vert, menthe, sucre de canne, limonade et eau gazeuse.

VIRGIN PINA COLADA : Jus d'ananas, lait de coco.



SNACKS À PARTAGER

Horaires des cuisines : Italien 18h30-21h45

Thaï 19h00-21h45

(dimanche fermé)

SA-TAY - CHF 15.00

Fines brochettes de poulet marinées et grillées,
sauce aux cacahuètes.

POR- PIA - CHF 15.00

Rouleaux de printemps farcis au poulet, crevettes,
légumes frais, vermicelles de riz et oreilles de
judas.

RAVIOLIS VAPEUR - CHF 14.00

Raviolis vapeur aux crevettes et poissons,
servis avec sauce soja.

BRUSCHETTIAMO - CHF 17.00

Pain aux céréales, tomates, mozzarella di
bufala, origan et basilic.

CALAMAR FRITTI - CHF 22.00

calamar frit en tempura, batavia,
citron et mayonnaise.

FOCACCIA DELLAMAMMA - CHF 18.00 (V)

Focaccia maison avec burrata, tomates, basilic,
tapenade de truffe et miel.

GNOCCHETTI FRITTI - CHF 19.00

Artichauts, olives Leccino, tomates séchées,
rucola, Grana Padano, noix,
mozzarella di bufala, jambon cru di Parma.



MARGHERITA - CHF 17.00 (V)

Sauce tomate Mutti, mozzarella fior di latte,
huile d'olive extra vierge et basilic.

JAMBON OU CHAMPIGNONS - CHF 20.00

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon
cuit ou champignons.

GOLOSA - CHF 23.00

Sauce tomate, mozzarella fior di latte,
jambon et champignons.

RIANATA - CHF 19.00

Sauce tomate, olives, anchois, ail, persil,
origan, parmesan reggiano et tomates
datterino.

DIAVOLA - CHF 24.00

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, olives
leccino, salami ventricina & oignons rouges.

TONNO SUBITO - CHF 24.00

Sauce tomate, mozzarella fior di latte,
oignons rouges, thon et câpres.

