

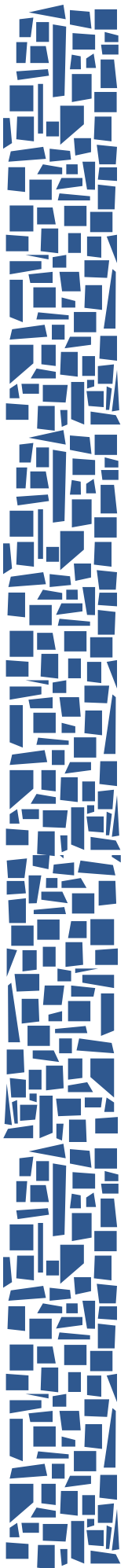


# LE DECK

---

LOUNGE & BAR

DRINKS & FOOD



# LE DECK

## LOUNGE & BAR

### LAVAUX

VINS OUVERTS WINE BY THE GLASS	BLANC WHITE	VERRE GLASS 1dl	BOUTEILLE BOTTLE 7dl
Chasselas • Fin Nez de St.Saphorin		7.50.-	53.-
Chardonnay • Lavaux		8.50.-	58.-
Pinot gris • Alexandre Chappuis légèrement doux   <i>slightly sweet</i>		8.50.-	58.-

### LAVAUX & PROVENCE

VINS OUVERTS WINE BY THE GLASS	ROSÉ ROSÉ	VERRE GLASS 1dl	BOUTEILLE BOTTLE 7dl
Rosé de Lavaux		7.50.-	53.-
La Chapelle Gordonne (Côtes de Provence)		9.-	59.-

### LAVAUX

VINS OUVERTS WINE BY THE GLASS	ROUGE RED	VERRE GLASS 1dl	BOUTEILLE BOTTLE 7dl
Dôle D'Epesses • Blondel Duboux		8.-	56.-
Jomini Barrique • Constant Jomini		11.-	75.-



# LE DECK

## LOUNGE & BAR

### CHAMPAGNE

	VERRE	BOUTEILLE
	GLASS 1dl	BOTTLE 7.5dl
Pommery Royal Blue Sky <i>servi avec glaçons / With ice</i>	22.-	152.-
Drappier Brut "Carte d'Or"	15.-	100.-
Drappier Rosé	17.-	120.-
Pommery Cuvée Apanage Brut		150.-
Pommery Cuvée Apanage Rosé		200.-
Pommery Grand Cru Millésimée 2006		225.-

### PROSECCO & MOUSSEUX

	VERRE	BOUTEILLE
	GLASS 1dl	BOTTLE 7.5d
Il ponte extra dry	12.-	82.-
Vin Mousseux Lavaux • Alexandre Chappuis		96.-
Vin Mousseux Chassel'ice	12.-	82.-



# LE DECK

## LOUNGE & BAR

### SPRITZ & Co.

---

17.-

#### APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, eau gazeuse  
*Aperol, prosecco, sparkling water*

#### HUGO SPRITZ

Liqueur Bols sureau, prosecco, menthe  
*Liquor Bols elderberry, prosecco, mint*

### THE MULE BAR

---

19.-

#### MOSCOW MULE

Vodka Stolichnaya, citron vert, ginger beer  
*Vodka, lime, ginger beer*

#### GIN-GIN MULE

Gin Hendrick's citron vert, menthe, ginger beer  
*Gin, lime, mint, ginger beer*

#### JERRY MULE

Rhum épicé Sailor Jerry, citron vert, ginger beer  
*Spicy Rhum, lime, ginger beer*



# LE DECK

## LOUNGE & BAR

### MOJITOS & CAIPIS

---

19.-

#### MOJITO

Rhum Brugal blanc, citron vert, menthe fraîche, soda  
*Brugal white rum, lime, mint and soda*

#### MOJITO ROYAL

Rhum Brugal blanc, citron vert, menthe, prosecco  
*Brugal white rum, lime, mint, prosecco*

#### CAIPIRINHA

Cachaça Pitù, citron vert, sucre  
*Cachaça Pitù, lime, sugar*

#### Supplément fruits / Extra fruit 1.-

Fraise, framboise, fruit de la passion  
*Strawberry, raspberry, passion fruit*



# LE DECK

## LOUNGE & BAR

### CRÉATIONS

---

#### LE DECK

Notre cocktail signature au rhum épicé Sailor Jerry, liqueur Galliano à la vanille, fruit de la passion frais et citron, servi sur glace pilée

*Spicy rum, vanilla liquor, passion fruit and lemon*

21.-

#### TONIC PORTO

Porto blanc, menthe, tonic, citron

*White Porto, mint, tonic, lemon*

12.-

#### LE COCKTAIL DU MOMENT / COCKTAIL OF THE DAY

Demandez à votre barman quelle est son inspiration du jour !

*Ask the barman about today's inspiration!*

21.-

### LES CLASSIQUES

---

PINA COLADA (Rhum, lait coco, jus d'ananas)

19.-

GIN TONIC HENDRICK'S

18.-

### MOCKTAILS

SANS ALCOOL / WITHOUT ALCHHOOL

15.-

---

#### ZOÉ

Cranberry, purée framboise  
*Cranberry, mashed raspberry*

#### VIRGIN MOJITO

Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse  
*Lime, fresh mint, sugar, sparkling water*  
Supplément fruits / *Extra fruit 1.-*

#### VIRGIN COLADA

Purée de coco, jus d'ananas  
*Mashed coconut, pineapple juice*



# LE DECK

## LOUNGE & BAR

### APÉRITIFS

12 cl

---

Kir vin blanc / <i>White wine Kir</i>	9.-
Kir Royal	17.-
Sangria	8.-

### ANISÉS

4 cl

---

Pastis 51, Ricard	10.-
Absinthe	12.-
Pastis Henri Bardouin	14.-

### VERMOUTHS

6 cl

---

Martini bianco, rosso	10.-
-----------------------	------

### AMERS

4 cl

---

Suze	10.-
Campari	10.-
Fernet Branca	10.-
Cynar	10.-

### PORTO

6 cl

---

Quinta do Vallado blanc	10.-
Quinta do Vallado tawny 10 ans / <i>10 years</i>	14.-



# LE DECK

## LOUNGE & BAR

### VODKAS

	4 cl
Stolichnaya Premium	12.-
Grey Goose	16.-
Belvedere	16.-

### GINS

	4 cl
Bombay Sapphire	14.-
Hendrick's	16.-
Tanqueray 10	16.-

### RHUMS

	4 cl
Brugal blanco	12.-
Brugal 1888	18.-
Sailor Jerry	14.-
Diplomatico Reserva Exclusiva	18.-
Zacapa 23	20.-
Trois Rivières 5 ans	24.-

### TEQUILAS

	4 cl
El Jimador blanco	14.-
Herradura plata	18.-
Patron Silver	21.-





# LE DECK

## LOUNGE & BAR

### COGNAC

4 cl

---

Camus VS	18.-
Camus VSOP	21.-
Camus XO	54.-

### ARMAGNAC

4 cl

---

Gensac 10 ans / 10 years	14.-
--------------------------	------

### CALVADOS

4 cl

---

Morin Père & Fils	10.-
-------------------	------

### EAUX-DE-VIE

4 cl

---

Grappa, Bertagnolli	12.-
Grappa Bertagnolli Alambico	16.-
Poire, Abricot, Framboise, Mirabelle, Williamine (Morand)	10.-
Vielle Prune (Morin Père & Fils)	10.-

### LIQUEURS / LIQUORS

6 cl

---

Get 27	10.-
Bailey's	10.-
Disaronno	10.-
Cointreau	10.-
Sambuca	10.-
Grand-Marnier	12.-
Chartreuse Verte	14.-
Limoncello	10.-



# LE DECK

## LOUNGE & BAR

### WHISKIES

4 cl

#### SCOTCH

##### BLENDED

Famous Grouse	12.-
Monkey Shoulder	16.-
Chivas Regal 12 ans /12 years	16.-
Johnnie Walker Black Label	18.-
Dimple	16.-

##### SINGLE MALT

Glenfiddich 12 ans (Speyside)	18.-
Macallan Amber (Speyside)	24.-
Balvenie 12 ans Double Wood (Speyside)	24.-
Glenmorangie Original (Highland)	20.-
Glenmorangie Lasanta (Highland)	28.-
Glenmorangie Nectar D'or (Highland)	32.-
Springbank 15 ans (Campbeltown)	28.-
Lagavulin 16 ans 44% (Islay)	18.-

#### IRISH

Tullamore Dew	12.-
---------------	------

#### AMERICAN

##### BOURBON

Hudson Baby bourbon	22.-
Hudson Manhattan rye	22.-

##### TENNESSEE

Jack Daniel's	14.-
---------------	------



# LE DECK

## LOUNGE & BAR

### SOFT DRINKS

---

Coca Cola / Zero 33cl	6.-
Red bull 25 cl	7.-
Ramseier 33cl	5.5.-
Sprite 33cl	5.5.-
Orangina 25cl	5.5.-
Thé froid Pêche/Citron 33cl	6.-
Schweppes Tonic / Ginger Ale 20cl	5.5.-
Ginger Beer 25cl	6.-
San Bitter 10cl	6.-

### MINÉRALES / WATER

---

Henniez Bleue / Verte 50cl	6.-
Perrier 33cl	6.-
San Pellegrino 75cl	10.-
Evian Prestige 75cl	10.-

### NECTARS ET JUS/JUICES

---

Orange, ananas, pamplemousse, fraise, pêche, poire, tomate 20cl	5.5.-
<i>Orange, pineapple, grapefruit, strawberry, peach, pear, tomato</i>	
Oranges pressées 20cl	10.-
<i>Fresh orange juice</i>	
Citron pressés 10cl	7.-
<i>Fresh lemon juice</i>	

### SIROPS

---

Grenadine, menthe, fraise, orgeat, citron, pêche, cassis, framboise	2cl
<i>Grenadine, mint, strawberry, almond, lemon, peach, cassis, raspberry</i>	



# LE DECK

## LOUNGE & BAR

### BIÈRES PRESSION / DRAFT BEER

	3 dl	5 dl
Eichhof blonde	7,5.-	10.-
Erdinger blanche <i>White beer</i>	8.-	10.-
Panaché / Monaco	7,5.-	10.-

### BIÈRES BOUTEILLES / BOTTLE BEER

	33 cl
Doctor Gab's	10.-
Houleuse-blanche, Tempête-triple, Ténébreuse-brune, Chameau-ambrée, Pépité - blonde, bière de saison	
Desperados	10.-
Corona	9.-
Bière sans alcool/ <i>without alcohol</i>	6.-



# LE DECK

## LOUNGE & BAR

### CAFETERIE

#### HOT DRINKS

---

Café, espresso, ristretto, déca	5.-
Double espresso	6.-
Renversé / <i>Coffee with milk</i>	6.-
Cappuccino	6.-
Latte Macchiato	6.-
Chocolat chaud/ <i>Hot chocolate</i>	6.-
Ovomaltine chaude/ <i>Hot Ovomaltine</i>	6.-
Thés & Infusions/ <i>Tea &amp; herbal infusions</i>	6.-
Lait chaud ou froid/ <i>Hot or cold milk</i>	4.-
Vin chaud fait maison (3dl) / <i>Homemade hot wine (3dl)</i> <i>seasonal</i>	7.-



# LE DECK

## LOUNGE & BAR

### NOTRE CARTE FOOD OUR FOOD MENU

12H00 A 20H30  
12 A.M TO 8.30 P.M

#### ESPRIT PARTAGE | TO SHARE

##### Ardoise Alpine

Salami, jambon cru, olives, tomates, artichauts, mozzarella et Gruyère  
*Salami, prosciutto, olives, tomatoes, artichokes, mozzarella and Gruyère cheese*  
CHF 38.-

##### Ardoise Tradition

Jambon cru, viande séchée, Gruyère et Le bourg mignon de Moudon  
*Prosciutto, dried meat, Gruyère and Le bourg mignon cheese selection*  
CHF 32.-  
CHF 3.- supplément sans porc  
*CHF 3.- more without prosciutto*

##### Trilogie de la Méditerranée

Tapenade d'olives, houmous, tomate bruschetta  
*Olive tapenade, hummus, tomato bruschetta*  
CHF 19.-

##### Saumon d'Ecosse mariné au citron confit et crackers

*Marinated Scottish salmon on pickled lemon and crackers*  
CHF 22.00

##### Caviar Français Sélection Prunier, crackers, sauce yaourt

*French Caviar Sélection Prunier, crackers, yoghurt dip*

20 gr CHF 34.00

50 gr CHF 82.00



# LE DECK

## LOUNGE & BAR

### NOTRE CARTE DESSERT OUR FOOD MENU

12H00 A 20H30  
12 A.M TO 8.30 P.M

#### Ardoise Gourmande

Crème double et meringues, tarte au citron jaune, chocolat et noisettes  
*Double Cream and Meringues, lemon tart, chocolate and hazelnuts*  
CHF 16.-

#### Artisan de glaces et sorbets

Vanille / chocolat / caramel beurre salé / double crème / café  
abricot / fraise / framboise / mangue / fruit de la passion / citron / coco  
*Vanilla / chocolate / salted caramel / double cream / coffee*  
*apricot / strawberry / raspberry / mango / passion fruit / lemon / coconut*  
CHF 6.-

### CARTE FOOD WEEKEND WEEKEND FOOD MENU

14.30 A 17.30  
2.30 P.M TO 5.30 P.M

Burger de Bœuf Suisse de nos pâturages à la raclette, pommes frites du terroir  
*Swiss Beef Burger from our butcher, raclette cheese, locally farmed french fries*  
CHF34 -

Pommes frites du terroir  
*Locally farmed french fries*  
CHF 9.-

Salade iceberg aux tomates séchées et chèvre roulé au miel d'alpage  
*Iceberg salad with dries tomatos and goat cheese marinated in Swiss honey*  
CHF 24.-

