



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 • 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	19.-	132.-
<i>servi avec glaçons / With ice</i>		
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 Koskenkorva, 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

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

MOJITOS SPECIAUX

XL MOJITO (6dl).

29.-

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

MOJITO ROYAL

21.-

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



LE DECK

LOUNGE & BAR

COCKTAILS COUP DE COEUR

LE DECK

Notre cocktail signature au rhum épicé Sailor Jerry, liqueur Galliano à la vanille, fruit de la passion frais 21.-
Spicy Rhum, vanilla liquor, passion fruit

LE COCKTAIL DU MOMENT / COCKTAIL OF THE DAY

Demandez à votre barman quelle est son inspiration du jour ! 21.-
Ask the barman about today's inspiration!

TI PUNCH Rhum Clairin Communal Haiti 16.-

Rhum agricole, lime sucre de canne Agricool Rum, lime, sugar

PISCO SOUR 17.-

Pisco, lime, sucre de canne liquide, blanc d'oeuf Pisco, lime, sugar, white egg

COCKTAILS TONIC

Hendrick's Tonic Organics 18.-

Tanqueray Royale Tonic Organics purple 18.-

Nordic spirits Lab Tonic Organics 17.-

Johnnie Walker Black Tonic Organics Mate 18.-

Porto Blanc Tonic Organics, citron et menthe 12.-

MOCKTAILS

ZOÉ

*Cranberry, purée framboise
Cranberry, mashed raspberry*

MELON SMASH

*Purée melon et fraise, basilic
Mashed melon, strawberry, basil*

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*

15.-



LE DECK

LOUNGE & BAR

APÉRITIFS

12 cl

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

ANISÉS

2.5 cl

Pastis 51, Ricard	10.-
Absinthe Maison Larusée	16.-
Pastis Henri Bardouin	14.-

VERMOUTHS

6 cl

Carpano rosso, blanco	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

Koskenkorva	12.-
Grey Goose	16.-
Belvedere	16.-
Stolichnaya	12.-

GINS

4 cl

Bombay Sapphire	14.-
Hendrick's	16.-
Tanqueray 10	16.-
Tanqueray Royale	16.-
Nordic Spirits botanical	15.-

RHUMS

4 cl

Brugal blanco	12.-
Brugal 1888	18.-
Sailor Jerry	14.-
Diplomatico Reserva Exclusiva	18.-
Zacapa 23	20.-
Trois Rivieres 5 ans	24.-
Rhum Clairin Communal Haiti	14.-

TEQUILAS

4 cl

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



LE DECK

LOUNGE & BAR

COGNAC

4 cl

Camus VS	18.-
Camus VSOP	21.-
Camus XO	32.-

ARMAGNAC

4 cl

Gensac 10 ans / 10 years	16.-
--------------------------	------

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.-
Amaretto Disaronno	10.-
Cointreau	10.-
Sambuca	10.-
Grand-Marnier	12.-
Chartreuse Verte	14.-
Limoncello	10.-



LE DECK

LOUNGE & BAR

WHISKIES

4 cl

SCOTCH

BLENDÉD

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

SINGLE MALT

Glenfiddich 12 ans (Speyside)	18.-
Macallan 12 ans (Speyside)	24.-
Balvenie 12 ans Double Wood (Speyside)	24.-
Talisker 10 ans	20.-
Glenmorangie Lasanta (Highland)	28.-
Glenmorangie Nectar D'or (Highland)	32.-
Springbank 10 ans (Campbeltown)	28.-
Lagavulin 8 ans (Islay)	22.-

IRISH

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

AMERICAN

BOURBON

Woodford reserve straight	20.-
Hudson Manhattan rye	22.-

TENNESSEE

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

JAPONAIS

The Tottary bourbon barrel	22.-
----------------------------	------



LE DECK

LOUNGE & BAR

SOFT DRINKS

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

DRINKS BIO

6.5.-

ORGANICS

Tonic Water/Viva Mate/Purple Berry/Ginger Beer/Bitter
Lemon/Ginger Ale 25cl

MINÉRALES / WATER

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

NECTARS ET JUS/JUICES

Pomme/Pomme framboise/Pomme carotte/Poire coing/Abricot 20cl	8.-
Apple/apple raspberry/Apple carrot/Pear quince/apricot	
Oranges pressées 20cl	10.-
<i>Fresh orange juice</i>	
Citron pressés 10cl	7.-
<i>Fresh lemon juice</i>	



LE DECK

LOUNGE & BAR

BIÈRES PRESSION / DRAFT BEER

	3 dl	5 dl
Eichhoff	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/Bière artisanale/Craft Beer Houleuse-blanche, Tempête-triple, Ténébreuse-brune, Chameau-ambrée, Pépité - blonde, bière de saison	10.-
Corona	9.-
Bière sans alcool Calanda/ <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	7.-
Latte Macchiato	7.-
Chocolat chaud/ <i>Hot chocolate</i>	7.-
Ovomaltine chaude/ <i>Hot Ovomaltine</i>	6.-
Thés & Infusions Maison Newby Tea / <i>Tea & herbal infusions Newby Tea</i>	6.-
Lait chaud ou froid/ <i>Hot or cold milk</i>	4.-



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 35.-
CHF 5.- supplément sans porc / *CHF 5.- more without prosciutto*

Truite saumonée du Rhône et crackers

Marinated salmon trout with lemon and crackers
CHF 25.00

Trilogie de la Méditerranée

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

Pommes frites du terroir

Locally farmed french fries
CHF 9.-

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

Verrines de gourmandises

Delicacies verrines

Mousse au chocolat Grand Cru 63%, crème au citron jeune, onctueux de fruits rouges et vanille

Chocolate mousse Grand Cru 63%, creamy lemon, red berries and vanilla mousse
CHF 12.- / verrine

Artisan de glaces et sorbets

Vanille / chocolat / caramel beurre salé / café
mangue / fruit de la passion / citron / framboise

Vanilla / chocolate / salted caramel / coffee
mango / passion fruit / lemon / raspberry
CHF 6.-

