

# Nouvelle formule



Afin de toujours satisfaire ses hôtes, **les amis**  
vous proposent désormais des  
**suggestions cuisinées au gré des marchés**  
**et au fil des saisons.**

*composé*  
**d'une petite entrée gourmande**

*et en plat principal soit*  
**un poisson** ou **des fruits de mer**  
*soit*

**une viande** ou **une volaille**

prix des menus entre **42.—** et **49.—**

Les suggestions sont affichées le jour-même  
au restaurant

## *Les indémodables* **des amis**

*les prix comprennent*

### **la petite entrée du jour**

et, à choix

### **l'entrecôte de bœuf ou de cheval**

avec frites et les garnitures du jour

**49.00**

**saucés à choix :** café de Paris + 4.— sauce aux morilles + 8.—

### **le tartare de bœuf**

avec ses toasts, ses frites et sa salade verte  
agrémenté de Cognac + 5.—

**44.50**

### **la planchette composée**

jambon cru, viande séchée, saucisson, lard sec

**34.50**

*nous vous proposons pour couronner votre met*

### **le dessert du jour**

fait maison bien sûr

**9.00**

## **Les gourmandises**

### **des amis**



*le succulent moelleux au chocolat*

*et sa boule de glace vanille*

14.—

**le suprême de fruits rouges**

12.—

*le café glacé ou le chocolat liégeois*

glace café ou chocolat, nappée de sauce café  
ou chocolat et chantilly

10.—

**choix de glaces et de sorbets**

*café, caramel, vanille, chocolat, citron, abricot*



1 boule 4.—

2 boules 6.—

3 boules 9.—

*avec Chantilly* + 1.—

*arrosé d'alcool* + 5.—

# les amis

## Liste de prix des boissons

### Cafés

Café, expresso, ristretto	5.20
Café sans caféine	5.30
Café renversé	5.50
Café cappuccino	5.80

### Thés chauds

Thé noir	4.90
Infusion	4.90

### Boissons chaudes

Grog au rhum	2 cl	9.00
Thé rhum	2 cl	10.00

### Thé froid

Thé vert-menthe	3 dl	5.80
-----------------	------	------

### MINÉRALES EN BOUTEILLES

Perrier	20 cl	6.00
Henniez bleue eau	50 cl	6.80
Calanda Aqua	50 cl	6.40
Coca ou coca zéro	33 cl	6.40
Orangina	25 cl	6.40
Rivella rouge	33 cl	6.40
Sprite citron	33 cl	6.40
Jus de pomme	33 cl	6.40
Schweppes tonic ou lemon	20 cl	6.80

### JUS DE FRUITS ET NECTARS

Tomate	2 dl	6.20
Orange	2 dl	6.20
Ananas	2 dl	6.20
Grapillon rouge	2 dl	6.70

### Eau

Verre d'eau	uniquement avec autres boissons
-------------	------------------------------------

## BIÈRES EN BOUTEILLES

 33 cl 6.80

**Panachée** (+limonade) 33 cl + 1.00

 **Hubertus** brune 33 cl 6.80

 **Desperados** 33 cl 8.90

 **BOXER** 33 cl 7.90

### Bière sans alcool

 **CALANDA**  
sans alcool 33 cl 6.60

## COCKTAILS sans alcool

« les amis » 11.50



## CHAMPAGNE

**MUMM** 

La flûte **Mumm** brut 10 cl 18.00

**Mumm** brut 37.5 cl 55.00

**Mumm** brut 75 cl 90.00

## PROSECCO

LA ROVERE

La flûte brut 10 cl 9.00

La bouteille brut 75 cl 45.00

**RIMUSS** sans alcool

La flûte brut 10 cl 8.00

La bouteille brut 75 cl 40.00

## KYR ROYAL

**Kyr Royal** Prosecco 12.50  
avec liqueur de cassis

## COCKTAILS avec alcool

*P'tit Ponche* 17.50

*Mojito* 17.50

*Caïpirinha* 18.50

*Cuba libre* 16.50

## VINS BLANCS

**Luins AOC La Côte** 20 cl 10.80

### Morges AOC la Côte

Blanc Dom. du Plessis  
*la désirée* 50 cl 22.50

### Blancs du pays en bouteille

#### Grand cru AOC La Côte

**Dom. Sarraux-Dessous** 75 cl 39.00  
37.5 cl 22.50

#### Grand cru YVORNE AOC Chablais

*Clos du Rocher* 75 cl 62.00  
37.5 cl 34.50

## BLANC CASSIS ET KYR ROYAL

**Kyr** Vin blanc 10.50

**Kyr Royal** Champagne Mumm  
avec liqueur de cassis 21.50

## VINS ROSÉS

### Morges AOC la Côte

**Œil-de-Perdrix** Dom. du Plessis  
La désirée 50 cl 22.50

### Rosé du pays en bouteille

#### Grand Cru, Luins AOC La Côte

**Dom. Sarraux-Dessous**  
75 cl 39.50  
37.5 cl 23.50



### Œil de Perdrix Neuchâtel AOC

#### CHÂTEAU D'AUVERNIER

75 cl 49.50  
37.5 cl 28.50



## VINS ROUGES

**Salvagnin AOC Fontanges**

20 cl 9.80

**Morges AOC la Côte**

**Pinot Noir, Plessis, *la désirée***

50 cl 24.50

### Rouge du pays en bouteille

**La Licorne Pinot Noir AOC Vaud**

75 cl 42.00

37.5 cl 25.00

**Barrique de Jean-Jacques Bolle**

Pinot Noir Vaud AOC,

*élevé en fût de chêne* 75 cl 58.00

**HUMAGNE Rouge AOC Valais**

Réserve des Administrateurs

Cave St-Pierre

75 cl 58.00



### Rouge étranger en bouteille

**Bordeaux - POMEROL**

**Lalande de Pomerol A.C.**

**CHÂTEAU**

**TOURNEFEUILLE**

75 cl 75.00



**Côtes du Roussillon AC**

*B. Magrez*

**« Si mon père savait »**

75 cl 59.00

## APÉRITIFS AVEC ALCOOL

		2 cl	<u>4 cl</u>
Martini rouge	15 %		7.00
Martini blanc	15 %		7.00
Cynar	16 %		8.00
Campari	23 %		8.00
Suze	20 %		8.00
Pastis 51, Ricard	45 %	5.50	11.00
Fernet Branca	40 %	8.50	
Porto	20 %		10.50

## ALCOOLS FORTS

			<u>4 cl</u>
Whisky <b>J&amp;B</b>	40%		13.50
Whisky <b>JW Red Label</b>	40%		13.50
Whisky <b>LAGAVULIN</b> pur malt, 16 ans	43%		19.50
Whisky <b>CHIVAS REGAL</b> scotch 12 ans	43%		17.50
Whisky <b>Jack Daniels</b>	40%		15.50
Bourbon <b>4 Roses</b>	40%		15.50
Tequila	40%		11.50
Vodka Smirnov	40%		11.50
Vodka rouge	24%		9.80
Gin	40%		11.80
Rhum blanc	37.5%		10.50
Rhum Havana	37.5%		13.50

## Accompagnements (~4 cl)

minérales, jus de fruits, sodas + 2.90

## ALCOPOPS

Smirnoff ICE 7.5% 27.5 cl 8.80

## EAUX DE VIE – DIGESTIFS 2 cl

Poire William	43%	10.50
Abricotine	43%	10.50
Grappa	40%	8.50
Kirsch	40%	8.50
Cognac Vsop	40%	11.50
Armagnac	40%	12.50
Calvados	40%	12.50
Vieille prune	42%	11.50
Bois Bandé	40%	15.50

## Liqueurs 2 cl

Grand Marnier	40%	10.50
Cointreau	40%	10.50
		<u>4 cl</u>
Malibu	21%	13.00
Baileys'	17%	13.00
Amaretto	28%	13.50
Vodka Red Bull	24%	9.80
Limoncello	28%	13.00

## APÉRITIFS SANS ALCOOL

<b>San Pellegrino</b> bitter	10 cl	6.50
<b>Red Bull</b> cannette	25 cl	8.50

Sous réserve de modifications sans préavis