

LES APÉRITIFS

Kir au vin blanc	1dl	6.00
Kir Royal	1dl	14.00
<i>Champagne Pommery Brut Royal</i>		
Kir Royal Casino	1dl	10.00
Martini Blanc ou Rouge 15% vol.....	4cl	5.00
Campari 20% vol.....	4cl	5.00
Suze 20% vol.....	4cl	5.00
Cynar 20% vol.....	4cl	5.00
Ricard 45% vol.....	2cl	5.00
Porto Rozes Réserve ou White Réserve 19.5%	4cl	5.00
Malibu 37.5% vol.....	4cl	8.00

LES SPIRITUEUX

J&B 40% vol	4cl	10.00
Johnny Walker Black 40% vol.....	4cl	12.00
Johnny Walker Red 40% vol.....	4cl	10.00
Jack Daniel's 40% vol.....	4cl	12.00
Chivas Regal 40% vol	4cl	13.00
Tequila Sauza 38% vol.....	4cl	10.00
Vodka Smirnoff 40% vol	4cl	10.00
Gin Gordon's 37.5% vol	4cl	10.00
Pampero Rhum Blanc 37.5% vol	4cl	10.00
Bacardi Brun Oro 40 % vol.....	4cl	12.00
Bacardi Blanc 37.% vol.....	4cl	10.00
Accompagnement Red Bull		4.00
Accompagnement Classiques.....		2.00
<i>Coca-Cola, Tonic, Jus de fruits</i>		

LES SINGLE MALTS

Dalwhinnie 15 ans, 43% vol	2cl	14.00
Glenkinchie 10 ans, 43% vol.....	2cl	14.00
Talisker 10 ans, 45.8%	2cl	14.00
Cragganmore 12 ans, 40% vol	2cl	14.00
Lagavulin 16 ans, 43% vol.....	2cl	14.00
Oban 14 ans, 43% vol	2cl	14.00

LES INSTANTS

Club Casino	18.00
Blanc de poulet nature, pain blanc moelleux toasté salade, tomate, œuf dur, lard grillé, mayonnaise, frites	
Club à la française	18.00
Jambon cru, pain de campagne toasté, salades mélangées, tomate, oignons, œuf dur, lard grillé, mayonnaise, frites	
Le Hamburger Casino	18.50
Steak haché pur bœuf, buns toasté, tomates, oignons, cheddar, coleslaw, sauce Casino, frites, œuf au plat	
Le Hamburger au foie gras chaud	24.00
Steak haché pur bœuf, foie gras poêlé, buns toasté, fromage, confit d'oignons, frites	
Le Hamburger fermier	19.00
Steak haché pur bœuf, buns toasté, tomates, oignons, coleslaw, sauce Casino, fromage de chèvre, lard grillé, frites	
Tartine aux champignons	17.00
Pain de campagne, champignons de saison, crème fraîche, fromage de nos alpages, frites,	
Focaccia à la marguarita	19.00
Focaccia au romarin, sauce tomate aux herbes, tomates rondelles, oignons, olives noires, pistou, mozzarella, frites	
Kebab de bœuf épicé	18.00
Pain pita, salades mélangées, oignons, tomates, choux rouge, sauce blanche, brochette de viande de bœuf épicé, frites	
Le brunch	17.00
Pain de campagne toasté, tome vaudoise, saucisse de veau, lard grillé, œuf au plat, jambon fumé, frites	
Saumon fumé de Norvège	18.00
<i>Toasts, oignons, câpres et crème acidulée</i>	
Tartare de bœuf	26.00
<i>dans le rumsteack, Frites</i>	

LES DÉLICIES SUCRÉS DU SAXO

Mont blanc cœur guanaja	10.00
La crème brûlée rhum raisins	8.00
Crumble aux noisettes et cannelle, Compotée pommes figues	10.00
Clafouti aux mirabelles, coulis de mirabelles au marc	8.00
Le café gourmand	8.00
<i>Tartelette citron, macaron, snobinette choco-caramel, amariti</i>	

Glaces et sorbets

la boule 3.00

Glaces : chocolat, café, vanille, caramel, pistache,

Sorbets : citron, framboise, abricot, passion, fraise, mangue, pabana, piña colada

RIVIERA SUISSE

Vins Blancs

	<i>Verre 10cl</i>	<i>37.5cl</i>	<i>50cl</i>	<i>75cl</i>
Morges cave du Petit Dezaley	3.60			25.00 70cl
Montreux Château des crêtes Cave Vevey Montreux	5.10			35.00
Vignobles en Terrasses du Lavaux.....				35.00
Saint Saphorin, Fossaux, Samuel Cossy	5.20		24.00	36.00
Valais d'Or Assemblage blanc du Valais.....				44.00
Pinot Gris Vignereine, Samuel Cossy				45.00
Yvorne Clos du Rocher		26.00		47.00
Aigle les Murailles		25.00 35cl		48.00 70cl
Chardonnay Guérite	6.90			48.00
Château Lichten Petite Arvine du Valais	7.50	27.00		52.00
Heida, Blanc, Valais.....	7.50			52.00
La Tour Blanche, assemblage	6.20			42.00

Vins Rosés

Rose de Gamay Vaudois			18.00	
Oeil de Perdrix, Les Mazots	4.60	18.00		32.00

Vins Rouges

Blonay, Gamay, cave Vevey Montreux	3.90			26.00
Montreux, Château des crêtes, cave Vevey Montreux	5.10			35.00
Saint Saphorin, Pinot Noir Vignereine Samuel Cossy				36.00
Gamay de Chablais Vaudois			25.00	37.00
Perle Noire Assemblage de Valais				42.00
Humagne, Les Mazots.....	6.60			46.00
La Tour Rouge Assemblage du Chablais	6.60			46.00
Aigle Pinot Noir, Pourpre Monseigneur	6.90	27.00 35cl		48.00 70cl
Gamaret du Chablais Vaudois.....	6.90			48.00
Yvorne Pinot Noir Bel Honneur.....		30.00 35cl		50.00 70cl
Château Lichten Assemblage du Valais Rouvinez.....	7.50	27.00		52.00

RIVIERA ITALIENNE

Vins Blancs

	<i>Verre 10cl</i>	<i>75cl</i>
Vernaccia di Sam Gimignano.....	4.50	32.00

Vins Rouges

Salice Castello Monaci.....	4.90	34.00
Montepulciano Abbruzzo.....	5.50	38.00
Amarone Della Valpolicella Farina.....	12.00	78.00
Heba Morelinno.....	7.20	49.00

RIVIERA FRANCAISE

Vins Blancs

	<i>Verre 10cl</i>	<i>37.5cl</i>	<i>75cl</i>
Chardonnay de L'Ile de Beauté, Corse	5.00		35.00
Viognier de Pennautier Vin de Pays d'Oc			35.00

Vins Rosés

Costevence 2 ème vin de Château Pampelonne	5.00		35.00
Château de Pampelonne, Saint-Tropez	5.60		39.00

Vins Rouges

Minervois L'Enclos des Bories	5.30		37.00
La Clape Château Ricardelle Carignan			38.00
Château de Pampelonne, Saint Tropez.....	5.60		39.00
Château de Pennautier	6.20		42.00

Vins de Bordeaux

Château Tour de Ségur Lussac Saint Emilion.....	6.80		47.00
Château Sigognac, Médoc cru bourgeois	7.00		49.00
Château Barbe Blanche Lussac Saint Emilion.....		26.00	49.00

UN PETIT TOUR.....

Orot Crianza, Espagne, Rouge	6.60		46.00
Palacios de Castilla, Espagne, Rouge.....	5.50		38.00
Chardonnay Summorcca, Espagne, Blanc	5.50		38.00
Sauvignon Coppola, Californie, Blanc.....			48.00
Merlot Coppola, Californie, Rouge	8.00		54.00
Black Label Assemblage Coppola, Californie, Rouge	8.50		59.00

VINS DOUX

Malvoisie Flétrie du Valais Rouvinez.....	7.90	27.50	55.00
Aigle Pinot Gris Velours		68.00	
Sauternes « Caprice » de Bastor-Lamontagne	7.10		49.00

CHAMPAGNES

	<i>Verre</i>	<i>75cl</i>	<i>10cl</i>
Pierre mignon, Champagne Casino Barrière de Montreux	9.00		59.00
Pommery Brut Royal	13.00		90.00
Pommery Brut Rosé	16.00		112.00
Dom Pérignon Millésimé			230.00
Cuvée Louise Millésimé			210.00

BOISSONS CHAUDES

Ristretto, espresso, café.....	3.20
Chocolat, renversé, cappuccino, café Viennois.....	4.00
Chocolat grande tradition Villars	4.60
Thé ou infusion.....	3.20
Irish coffee, café cognac.....	14.00

JUS DE FRUITS ET MINÉRALES

Jus orange, tomate	20cl	4.50
Nectars abricot, pêche, pamplemousse, ananas.....	20cl	4.50
Jus de pomme Ramseier	33cl	4.50
Henniez bleue ou verte	50cl	4.50
Perrier	33cl	4.50
San Pellegrino	50cl	4.50
Vittel.....	50cl	4.50
Sirop	25cl	3.00
Coca-Cola, Light ou Zéro.....	33cl	4.50
Nestea Citron.....	30cl	4.50
Sprite, Sinalco	33cl	4.50
San bitter	10cl	4.50
Red Bull.....	25cl	8.00

BIÈRES

Carlsberg Pression.....	25cl	4.50
Boxer Old, Boxer Brune.....	33cl	4.50
Desperados	33cl	8.00
Feldschlössen sans alcool.....	33cl	4.00
Guinness	33cl	9.00
1664 Blanche.....	25cl	6.00
Smirnoff Ice 5.6% vol	27cl	7.50

DIGESTIFS

Cognac Hennessy Fine 40% vol.....	2cl	6.00
Cognac Hennessy XO 40% vol.....	2cl	13.00
Armagnac Gaston Legrand VSOP 40% vol.....	2cl	6.00
Bailey's 17% vol	5cl	8.00
Amaretto 28% vol	4cl	8.00
Cointreau 40% vol.....	4cl	8.00
Calvados 40% vol.....	2cl	6.00
Williamine de la distillerie Morand 43% vol	2cl	5.50
Abricotine de la distillerie Morand 43% vol	2cl	5.50
Grappa 40% vol.....	2cl	5.50
Liqueur de pêche 24% vol.....	4cl	6.00

LES COCKTAILS DU MOIS

Peppermint	16cl	14.00
Rhum, Cointreau, Jet 27, citron, Champagne		
Gin Fruité	16cl	14.00
Gin, jus d'abricot, jus de pomme, Jus d'ananas, sirop de pêche		
Assanga	16cl	8.00
Lait, jus d'abricot, jus d'orange sirop de fraise		

NOS COCKTAILS

Les Douceurs

Sans alcool

Apple Rose	16cl	8.00
<i>Bitter lemon, jus de pomme, sirop de framboise</i>		
Mint Cooler	16cl	8.00
<i>Jus d'ananas, jus de citron, tonic, sirop de menthe</i>		
Tropical Fizz	20cl	8.00
<i>Jus d'orange, nectar de pamplemousse, limonade, sirop grenadine</i>		

Les Tentations

Alcoolisées

Américano	14cl	14.00
<i>Campari, martini rouge, martini blanc, eau gazeuse</i>		
Melocoton.....	17cl	12.00
<i>Liqueur de coco, tequila, nectar de pêche, Jus d'orange, sirop de framboise</i>		
Tequila Sunrise.....	14cl	15.00
<i>Tequila, jus d'orange, sirop grenadine</i>		
Bloody Mary	25cl	15.00
<i>Vodka, jus de tomate</i>		
The Pink Caraïbean	15cl	12.00
<i>Rhum, jus d'orange, jus de pamplemousse, sirop de fraise</i>		
Interlude	14cl	12.00
<i>Champagne, campari, nectar de pamplemousse</i>		