DU MAREYEUR

CHF

Huîtres

Fine de Claire N° 2
Marennes Oléron 26.– / les 6

Creuse de Bretagne N° 2 26.– / les 6

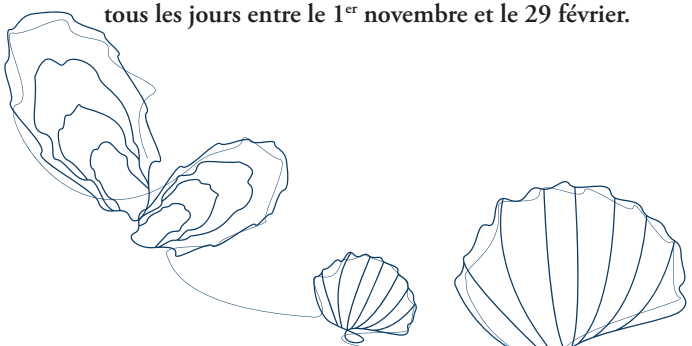
Assiette de dégustation d'huîtres
3 Fines de Claire N° 2
3 Creuses de Bretagne N° 2
3 Vertes Label Rouge N°3
40.50

Crevettes roses (EC) 18.50 / les 12
avec sauce cocktail au raifort 26.50 / les 18

FRUITS DE MER À EMPORTER

N'oubliez pas de faire vos commandes pour les fêtes !

Spécialités de Fruits de Mer
tous les jours entre le 1er novembre et le 29 février.



DE NOTRE CUISINE

CHF

Pot de rillettes d'omble fumé
Poissonnerie Borex à Coinsins servi avec ses crostinis 16.50

Assiette de hors d'œuvres à partager
Houmous, tzatziki, tapenade, feuilles de vigne farcies,
Beignets d'oignons, olives farci et pain pita 24.50

Assiette Viande séchée du Valais
IGP de la Boucherie Ruchet et bâtonnets Maréchal 24.–

Medaillons de foie gras de canard (F) maison
servi avec ses crostinis 27.50

Tartare de bœuf de nos Monts (CH) maison
en bocal apéro et servi avec avec toast brioché 16.50

Pataclette au raclette du Valais
Servi avec cornichons 15.– / les 6

4 Mini burgers apéro au Vacherin Fribourgeois AOP
accompagné de pommes frites de notre région 26.50

Pinsa Suisse
garnie maison avec sauce moutardée,
viande séchée du valais IGP et Vacherin Fribourgeois 18.50

Pinsa Sarda
garnie maison avec sauce tomate, olives,
Pecorino sardo AOP et rucola 18.50

Notre Spécialité maison
Cannelés
au Vacherin Fribourgeois AOP et lardons
18.– / les 6

Astra Hotel
VEVEY - Montreux Riviera

BIENVENUE

ASTRADÔME 2023

Powered by
Astra Hotel Vevey

23 NOVEMBRE • 23 DÉCEMBRE

Suivez-nous et partagez vos bons moments
sur les réseaux sociaux !

@astrahotelvevey

@astravevey

DES BULLES

CHF

Chassel Ice
Mousseux Suisse de Chasselas Fam Grognuz 7.– dl / 49.– bt

Champagne Taittinger 15.– dl / 95.– bt
Brut 175.– magnum

Comtes de Champagne
Blanc de Blanc Taittinger 195.– bt

DU BLANC

Calamin 7.– dl / 49.– bt
Louis Fonjallaz Epesses 90.– magnum

Yvorne Clos du Rocher 8.– dl / 56.– bt
108.– magnum

Sauvignon Blanc VS
Fam. Grognuz 7.– dl / 49.– bt

Viognier Cure Attalens 8.– dl / 56.– bt

DU ROUGE

Pinot Noir Lavaux 6.– dl/ 42.– bt

Clos Rocher Rouge
Merlot Syrah Cabernet 75.– bt

PETITES BOUTEILLES

bouteille de 50 cl

Dézaley
Jean-François Neyroud-Fonjallaz 36.–

Merlot Lavaux
Béat Louis Bujard Aran 39.–

DES BIÈRES

CHF

BIÈRES DE NOËL

bouteille de 33 cl

SLEEPY BULLDOG WINTER ALE
UK 6.2% - English Brown Ale
8.–

N'ICE CHOUFFE
BE 10% - Bière brune épicée
8.–

Blonde Warsteiner Premium bouteille de 33 cl
De 4.8% 7.00

Blanche Nébuleuse Am Wheat bouteille de 33 cl
CH 5% - American Wheat Ale 7.50

Ambrée Nébuleuse Stirling bouteille de 33 cl
CH 5.3% - California Common Pale Ale 7.50

Vin Chaud

6.– / tasse 2dl

LES COCKTAILS

CHF

Astr'Ice Spritz
Chassel'Ice & Abbacelle Orange 12.50

Elephant London Dry Gin
& Fever Tree 40% 17.–

Elephant Orange / Cocoa Gin
& Fever Tree 40% 17.–

Brockman's Orange Kiss
40% 19.–

Elephant Sloe Gin
34% - gin liquoreux 19.–

Gin Mule 16.50

Vodka Mule 16.50

Seedlip Gin 00.00%
parfumé & Fever Tree 15.–

DES MINÉRALES

bouteille en pet 50 cl

Henniez Verte ou Bleue 5.–
Coca Cola ou Coca Cola Zero 5.–
Schorle ou Thé Froid Citron 5.–

Fever Tree

Tonic / Ginger Beer
Bitter Lemon / Ginger Ale
Raspberry-Rhubarb tonic
6.– / 20cl