

# Du Mareyeur

CHF

## Huîtres

### Creuse de Bretagne n°2

pièce 4.50  
6 pièces 26.00

### Fine de Claire n°2 Marenne Oléron

pièce 4.50  
6 pièces 26.00

### Fine de Claire verte n°3



pièce 5.00  
6 pièces 29.00

Marenne Oléron

Riche en eau et équilibrée en saveur

### Assiette de dégustation d'huîtres 40.50

- 3 Fines de Claire n°2
- 3 Creuses de Bretagne n°2
- 3 Vertes Label Rouge n°3



### Huître découverte de la semaine

#### Selon arrivage

Laissez-vous conseiller

### Crevettes roses

avec sauce cocktail au raifort

en entrée 18.50  
la portion 26.50

## 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 1<sup>er</sup> novembre et le 28 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 toast brioché

16.50

### Pataclette au raclette du Valais

Servi avec cornichon

16.- / 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 DÔNIE



Astra Hotel  
VEVEY - Montreux Riviera

## Des Bulles

CHF

**Chassel Ice** 7.- dl / 49.- bt  
Mousseux Suisse de Chasselas Fam Grognoz

**Champagne Taittinger** 15.- dl / 95.- bt  
175.- Magnum

**Comtes de Champagne** 195.- bt  
Blanc de Blanc Taittinger

## Du Blanc

**Calamin** 7.50 dl / 49.- bt  
Louis Fonjallaz Epesses 90.- Magnum

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

**Sauvignon Blanc VS** 7.50 dl / 49.- bt  
Fam. Grognoz

**Viognier Cure Attalens** 8.- dl / 56.- bt

## Du Rouge

**Pinot Noir Lavaux,**  
Sélection Astra 6.50 dl / 44.- bt

**Les Cabernets « Sauvignon & Franc »**  
St Saphorin Obrist SA 8.- dl / 56.- bt

## Petites Bouteilles

bt de 50 cl

**Dézaley** 39.-  
Jean-François Neyroud-Fonjallaz

**Merlot Lavaux** 39.50  
Béat Louis Bujard Aran

## Des Bières

CHF

### Bières de Noël

bouteille de 33 cl

#### Lupulus Hibernaticus

BE 10% - Brune de saison 8.-

#### N'Ice Chouffe

BE 10% - Bière brune épicée 8.-

**Blonde Warsteiner Premium** bt de 33 cl  
De 4.8% 7.-

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

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

### Vin Chaud

6.- / tasse 2dl



**Nooh By La Coste** 7.- dl / 49.- bt  
*Effervescent Rosé sans alcool*

## Des Cocktails

CHF

**Astr'Ice Spritz** 12.50  
Chassel'Ice & Abbacelle Orange

**Dry Gin Portofino** 19.-  
& Fever Tree Sicilian Tonic 43%

**Elephant London Dry Gin** 17.-  
& Fever Tree 40%

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

**Brockman's Orange Kiss** 40% 19.-

**Elephant Sloe Gin** 19.-  
34% - gin liqueux

**Handmade Vodka Tito's** & acc. 40% 17.-

**Gin Mule** ou **Winter Gin Mule** 17.-

**Vodka Mule** ou **Winter Vodka Mule** 17.-

**Seedlip Gin 00.00%** 15.-  
parfumé & Fever Tree

## Des Minérales

bt pet 50 cl

**Henniez Verte ou Bleue** 5.-

**Coca Cola ou Coca Cola Zero** 5.-

**Schorle ou Thé Froid Citron** 5.-

**La Baigneuse Vevey** 33 cl 6.-  
Limonade au mout de raison

**Fever Tree** 6.- / 20cl

Tonic / Ginger Beer / Bitter Lemon / Ginger Ale /

Raspberry-Rhubarb tonic / Bloody Orange Ginger Beer