Du Mareyeur

Tous nos prix sont en CHF

Huîtres

Creuse de Bretagne n°2 6 pièces 26.-

Fine de Claire n°2 6 pièces 26.-

Marennes Oléron

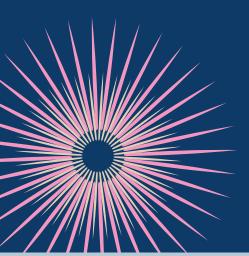
Assiette de dégustation d'huîtres 40.50

3 Fines de Claire n°2

3 Creuses de Bretagne n°2

3 Spéciale Réserve n°3

Crevettes roses 12 pièces 19.50 avec sauce cocktail au raifort 18 pièces 28.50



Notre Spécialité maison

Cannelés 6 pièces 18.-Vacherin Fribourgeois AOP et lardons

Notre cuisine

Assiette Viande séchée du Valais IGP 25.50

De la Boucherie Ruchet et bâtonnets Maréchal

Planchette de Lavaux à partager 28.50 Saucisson sec, pâté vaudois, jambon cru et

Saucisson sec, pâté vaudois, jambon cru et lard sec vaudois de la boucherie Stuby

Assiette de hors d'œuvres à partager 24.50
Houmous, tartinade de feta au paprika, tapenade, feuilles
de vigne farcies, beignets d'oignons, olives farcies et pain pita

Medaillons de foie gras de canard (F) maison 27.50 Servi avec toasts briochés

Tartare de bœuf de notre région 16.50 En bocal apéro et servi avec toasts briochés

4 Mini burgers apéro 26.50 au Vacherin Fribourgeois AOP

Accompagné de pommes frites de notre région

Panier de poulet tikka (DE) croustillant 19.50 et beignets d'oignons frits sauce barbecue

Pinsa Suisse 18.50

Garnie maison avec sauce moutardée, viande séchée du Valais IGP et Vacherin Fribourgeois

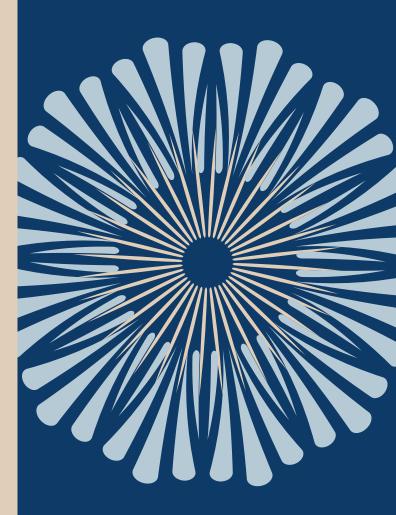
Pinsa Sarda 💜 16.50

Garnie maison avec sauce tomate, olives, pecorino sardo AOP et rucola

Pinsa « la nordique » 18.50

Garnie de saumon fumé, crème fraiche à l'aneth, mozzarella, oignons et baies roses





Astra Dôme La magie des fêtes au cœur de Vevey

Des bulles	1 dl	bt	mag	
Chassel Ice Mousseux Suisse de Chasselas Famille Grognuz	7	49		
Champagne Taittinger	15	95	175	
Comtes de Champagne 2011 Blanc de Blanc Taittinger		195.–		
Vins blancs				
Calamin Louis Fonjallaz Epesses	7.50	49	90	
Yvorne Clos du Rocher Obrist SA Vevey	8	56	108	
Sauvignon Blanc NE Caves du Château d'Auvernier	7.50	49		
Chardonnay des Evouettes VS Famille Grognuz	8	56		
Vins rouges				
Pinot Noir Lavaux Sélection Astra	6.50	44		
Les Cabernets «Sauvignon & Franc» St-Saphorin Obrist SA	8	56		

	BI
75	BI CH
	A r CH
	W DE
90	В
08.–	L u BE
	St BE
	\setminus
t de 50 cl 39	

Diàrras	
Bières	33 cl
Blonde Warsteiner Premium DE 4.8%	7
Blanche Nébuleuse Am Wheat CH 5% - American Wheat Ale	7.50
Ambrée Nébuleuse Stirling CH 5.3% - California Common Pale Ale	7.50
Warsteiner Herb sans alcool DE 0.50%	6
Bières de Noël	
Lupulus Hibernaticus BE 10% - Brune de saison	8
St - Feuillien cuvée de Noël BE 9% - Bière brune	8
Vin Chaud	2 dl 6





Cocktails

Tous nos prix sont en CHF

Astr'Ice Spritz Chassel'Ice & Abbacelle Orange	12.5
Dry Gin Portofino & Fever Tree Sicilian Tonic 43%	19
Elephant London Dry Gin & Fever Tree 40%	17
Brockman's Orange Kiss 40%	19.–
9 Mile Vodka & acc. 37,5%	17.–
Gin Mule ou Winter Gin Mule	17
Vodka Mule ou Winter Vodka Mule	17.–
Siegfried Wonderleaf 00.00% Gin sans alcool & Fever Tree à choix	15

Minerales	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 Limonade au moût de raisin	33 cl	6

looh by Lacoste	1 dl	bt
ffervescent Rosé sans alcool	7	49

Fever Tree 20 cl 6.-

Tonic / Ginger Beer / Bitter Lemon / Ginger Ale / Raspberry-Rhubarb tonic / Blood Orange Ginger Beer/ Sparkling Pink Grapefruit

Petites bouteilles	bt de 50 c
Dézaley Jean-François Neyroud-Fonjallaz	39
Merlot Lavaux Béat Louis Buiard Aran	39.50