ASTRA DÔME



L'art de célébrer
et de déguster.

Astra Hotel
VEVEY – Montreux Riviera

	1 dl	bt	mag
BULLES			
Chassel Ice Mousseux Suisse de Chasselas Famille Grognuz	7.–	49.–	
Champagne Taittinger	15.–	95.–	175.–
Comtes de Champagne 2011 / 2014 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			
2025 Merlot de Chardonne Domaine de la Toveyre, Jérôme Neyroud	8.–	56.–	
2023 Les Cailloutis, Pinot Noir de Neuchâtel Domaine des Landions, Morgan Meier		75.–	
Réserve Noire, St-Saphorin Grand Cru Château de Glérolles Pinot noir, Diolinoir, Syrah, Merlot et Cabernet		75.–	145.–

PETITES BOUTEILLES

	bt de 50 cl
Dézaley Jean-François Neyroud-Fonjallaz	39.–
Merlot Lavaux Béat Louis Bujard Aran	39.50

BIÈRES

Blonde Warsteiner Premium 7.–
DE 4.8%, 33cl

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

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

Warsteiner Herb sans alcool 6.–
DE 0.50%, 33cl

BIÈRES DE NÖEL

Lupulus Hibernaticus 8.–
BE 10% - Brune de saison, 33cl

Brewdog Hoppy Christmas IPA Can 8.–
UK 6%, 33cl

VINS CHAUDS

2 dl

6.–



COCKTAILS

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

MINÉRALES

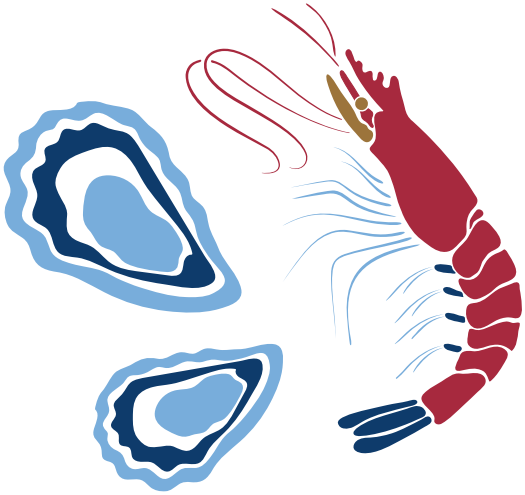
	bt pet	50 cl
Henniez verte ou bleue		**5.–**
Coca Cola ou Coca Cola Zero		**5.–**
Schorle ou Thé Froid Citron		**5.–**
La Baigneuse Vevey Limonade au moût de raisin	**33 cl**	**6.–**

	1 dl	bt
Nooh by Lacoste Effervescent Rosé sans alcool	**7.–**	**49.–**

	20 cl	
Fever Tree Tonic / Ginger Beer / Bitter Lemon / Ginger Ale / Raspberry-Rhubarb tonic / Sparkling Pink Grapefruit	**6.–**	

DU MAREYEUR

Fine de Claire N° 2, Marennes Oléron	**les 6**	**26.00**
Creuse de Bretagne N° 2	**les 6**	**26.00**
Assiette de dégustation d'huîtres 3 Fines de Claire N° 2 3 Creuses de Bretagne N° 2 3 Spéciale Réserve N°3	**l'assiette**	**40.50**
Crevettes roses (EC)	**12 pièces**	**19.50**
Avec sauce cocktail au raifort	**18 pièces**	**28.50**



Cannelé au Vacherin Fribourgeois AOP	**6 pièces 18.00**
Cromesquis Vaudois à la saucisse choux Sauce moutarde	**6 pièces 16.00**

DE NOTRE CUISINE

Assiette Viande séchée du valais IGP de la boucherie Ruchet **25.50**
Accompagné de bâtonnets Maréchal

Planchette de Lavaux, de la boucherie Stuby **28.50**
Saucisson sec, Pâte vaudois, jambon cru et lard sec Vaudois

Assiette de hors d'œuvres **24.50**
Houmous, tartinade de feta au paprika, tapenade, feuilles de vigne farcies, Falafels à la betterave, olives farci et pain pita

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

Tartare de bœuf de notre région en bocal apéro **16.50**
Servi avec toasts briochés

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

Fish & chips, sauce tartare **19.50**
Beignets de filets perches
Accompagné de pommes frites de notre région

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 et pecorino sardo AOP et rucola

Pinsa « la nordique » **18.50**
Garnie de saumon fumé, crème fraiche à l'aneth, mozzarella, oignons et baies roses