

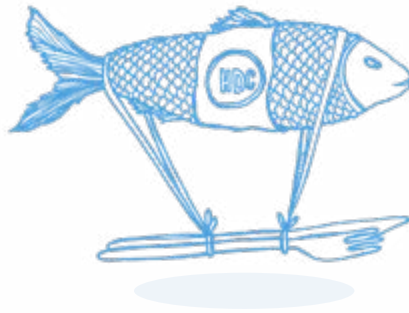
Plats

Dès 8h PETIT-DÉJEUNER

- L'Omelette de 2 œufs 9.00
- Aux herbes
 - Au fromage
- Les Pancakes 11.00
- Sirop d'érable et fruits rouges
 - Banane fraîche
- Le Jack's Granola en bocal 6.50
- Joghurt, Granola maison à l'avoine suisse, copeaux de noix de coco

11:30 - 21:00 SUR LE POUCE

- La Focaccia 12.00
- Mozzarella, roquette, jambon cru, tomate et huile verte
- Le Hummus maison 100g 8.00
- Avec focaccia
- La Planchette 200g 19.00
- Fromage de la Commune et chèvre suisse, Charcuterie



LE MIDI ET LE SOIR

Soupe

- La Soupe Tom Kha Kai 9.00 12.00
- Soupe de poulet, citronnelle et lait de coco
- La Courge des Charmettes 9.00 12.00
- aux champignons de la région, jambon cru de sanglier

Poissons +

- Les Perches de Loë (Valais), 180g 39.00
- sauce tartare
- Filets de perches meunière et pommes frites

Viandes +

- L'Entrecôte de bœuf « Swiss Prime Beef »
- Arrosée aux herbes, 200g 38.00
- pommes de terre sautées, 250g 42.00
- à l'ail frais, paprika 300g 46.00
- L'Emincé de veau à la zurichoise 38.00
- 140g
- Rösti
- Le Burger « HDC » 120g 25.00
- 100% bœuf assaisonné maison, sauce barbecue, oignons confits, oignons frais, sauce tartare, fromage de montagne, bacon, salade
- La Lasagne 100% bœuf 18.00
- Les Spare ribs, sauce barbecue 32.00
- 300g
- Pommes frites
- «El Conquistador» à notre manière 28.00
- Tortilla levantine, effilochée de porc, pico de gallo, riz noir, crème aigre

VÉGÉTARIEN

- ✓ Le Riviera Bowl ½ 16.00 20.00
- Riz noir, tomate et coriandre, mousseline de courge, iceberg, épinards, éclats de marrons glacés, carottes, vinaigrette à la noix et miel
- ✓ Les Gnocchi maison 28.00
- Crème de Bleu d'Appenzell, épinards frais
- VEGAN La Potée de légumes 300g 18.00
- légumes divers, haricots, pois jaunes, lait de coco
- ✓ Risotto d'orge perlé 18.00
- à la betterave
- ✓ La Lasagne veggie 18.00

Desserts

- Cheesecake 8.00
- Crème brûlée aux épices d'hiver 9.00
- Café gourmand 12.00

Pour les chenoilles

<10 ans 1 Boule de glace offerte!

- Suprême de poulet grillé (CH) 15.00
- pommes frites, légumes
- Easy Burger HDC (CH) 120g 15.00
- Pain bun, steak haché maison, sauce tartare, sauce barbecue, salade
- Rösti et œuf au plat 15.00

Tartares de boeuf suisse assaisonnés à votre goût



Léger



Moyen



Piquant

servis avec toasts & frites

75g 150g

L'«HDC» 26.00 32.00

Sauce relish, cornichons, câpres, échalotes, persil

Le "Taquera Mexicaine" 27.00 34.00

Sauce chili taquera, guacamole et jalapeño

Le "Dolce Vita" 27.00 34.00

Huile d'olive, origan, basilic, jus de citron et vieux Sbrinz

Le "Provençal" 27.00 34.00

Herbes de Provence, baguette gratinée au beurre d'ail



Glaces

4.00 / Boule

Chantilly: + 1.50



Vanille



Pistache



Chocolat



Citron-citron vert
(sorbet)



Café



Framboise
(sorbet)



Fraise



Abricot
(sorbet)

Coupe colonel

12.00

Sorbet Valaisan

12.00

Sorbet abricot et abricotine

Boissons

EAUX ET SODAS

	2dl	3dl	5dl
Eau minérale Avec / Sans gaz	3.40	3.70	5.20
Vivi Kola / Zéro	3.40	3.70	5.20
Limonade	3.40	3.70	5.20
Thé froid Citron / Pêche	3.40	3.70	5.20
Jus de fruit Orange / Multivitamine	3.40	3.70	5.20

SODAS ET JUS EN BOUTEILLE

Eau minérale	50cl 100cl	6.00 9.00
Jus de pomme	30cl	4.70
Rivella rouge / bleu	33cl	4.70
Fanta	33cl	4.70
Vivi Kola / Zéro	33cl	4.70
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	20cl	4.70
Ginger beer	20cl	4.70
Jus de tomate Nature / Assaisonné	20cl	4.70
Nectar de pêche	20cl	4.70
Nectar d'abricot du Valais	20cl	4.70
Nectar de fraise	20cl	4.70
Jus d'orange pressé	20cl	6.00

BOISSONS CHAUDES

Café, Espresso, Ristretto	3.70
Espresso double	4.50
Renversé	4.10
Capuccino	4.50
Latte Macchiato	5.00
Café viennois	6.00
Chocolat, Ovolmatine	4.30
Chocolat viennois	5.80
Irish Coffee (avec whisky)	12.00
Café Luz (avec prune)	8.00
Café Coretto (avec grappa)	8.00
Café Amaretto	8.00
Café Baileys	8.00
Café Cointreau	8.00
Vin chaud	5.90
Thés et infusions Sirocco 100% bio Consultez notre carte pour les spécialités	4.00
Thé au rhum	7.00



Boissons

COCKTAILS

Hugo Sirop de sureau maison, Prosecco, soda, menthe fraîche	9.00
Lillet Mojito Lillet, sucre de canne, citron vert, soda	9.00
Sweet Valentino Apérol, Gin, Vermouth dry, Jus d'orange	9.00
Americano Martini rouge, Campari, Soda	9.00
Negroni Gin, Campari, Martini rouge	9.00
Bloody Mary Vodka, jus de tomates, épices	9.00
Apérol Spritz Apérol, prosecco, soda	9.00
Amaretto sour Amaretto, jus citron, jus d'orange	9.00
Lady's dream Baileys, Cointreau, crushed ice	9.00

APÉRITIFS

Kir (au vin blanc)			6.00
Apérol	4cl	11%	6.00
Campari	4cl	23%	6.00
Cynar	4cl	15.5%	6.00
Martini Bianco	4cl	15.5%	6.00
Martini Rosso	4cl	15.5%	6.00
Ricard	2cl 4cl	45% 45%	4.00 6.00
Lillet	4cl	17%	6.00
Porto rouge	4cl	19%	6.00
Sherry	4cl	15%	6.00
Suze	4cl	20%	6.00
Appenzeller	4cl	29%	6.00
Fernet Branca	4cl	42%	6.00
Sanbitter (sans alcool)	10cl		4.70
Avec soda ou jus			+ 2.50

BIÈRES

À la pression	2.5dl	5dl
Feldschlösschen original	3.80	6.20
En bouteille		
Feldschlösschen Sans alcool	33cl	5.50
Heineken (NL)	25cl	4.50
Schneider Weisse (DE) Bière de froment	33cl	6.00
Erdinger Weissbier (DE) Bière blanche	50cl	7.00
Docteur Gab's Houleuse (CH) Bière au malt de froment (blanche) aromatisée à l'écorce d'orange. C'est une bière légère et rafraîchissante.	33cl	6.00
Grimbergen double ambrée (B) Bière d'Abbaye aux malts torréfiés Arômes chaleureux de fruits mûrs et caramel.	25cl	6.00
Kitchen Brew American Pale Ale (CH) Bière blonde artisanale de style american pale ale aux notes épicées et houblonnées. Élégante amertume.	33cl	6.00



Boissons

LIQUEURS

Baileys	4cl	17%	8.50
Sambuca	2cl	40%	6.00
Amaretto	4cl	28%	8.50
Cointreau	2cl	40%	8.50
Kahlúa	4cl	26%	8.50
Limoncello	4cl	25%	6.00
Crème de cassis	2cl	16%	6.00
Grand Marnier	2cl	40%	8.50

SPIRITUEUX

Abricot Morand	2cl	43%	6.50
Kirsch	2cl	43%	6.50
Pomme	2cl	43%	6.50
Vieille Prune	2cl	41%	6.50
Prune	2cl	43%	6.50
Calvados Busnel VSOP	2cl	40%	6.50
Vodka Smirnoff	4cl	40%	6.50
Tequila	4cl	40%	6.50
Gordon's Gin	4cl	40%	6.50
Gin "Sélection"	4cl	40%	10.00
Rhum Havana 3 años	4cl	40%	6.50
Rhum "Sélection"	4cl	40%	12.00
En longdrink			+ 4.00

Grappa

Grappa Fiore di Vite	2cl	41%	6.50
Grappa "Sélection"	2cl	41%	12.00

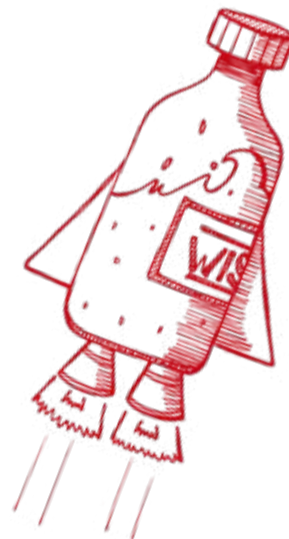
Cognac & Armagnac

Courvoisier VSOP	2cl	40%	12.00
Armagnac	2cl	45%	12.00

Whisky

Scotch Johnnie Walker Red Label	4cl	40%	9.00
Single Malt Whisky, Talisker	4cl	43%	12.00
Irish, Bushmills 10 years	4cl	40%	12.00
Bourbon, Four Roses	4cl	40%	11.00
Tennessee, Jack Daniels	2cl	40%	6.00
	4cl	40%	11.00

En longdrink + 4.00



Vins blancs & rosés

BLANCS

Vaud	Chardonne, La Cave Vevey-Montreux Chasselas	Lavaux AOC			Verre 10cl 4.00
	Château du Châtelard, Patrick Fonjallaz Chasselas	Lavaux AOC	50cl 21.00	75cl 36.00	
	Clos de Plan-Chailly, La Cave Vevey-Montreux Chasselas	Lavaux AOC		75cl 39.00	Verre 10cl 6.00
	Épesses "La République", Patrick Fonjallaz Chasselas	Lavaux AOC	37.5cl 24.00	70cl 45.00	
	Dézaley Grand Cru, Son Excellence, Union Vinicole Cully Chasselas	Lavaux AOC		75cl 45.00	
	Chenin Blanc, Villette, Union Vinicole Cully Chenin blanc	Lavaux AOC		70cl 48.00	
	Pinot Gris, Ollon, Famille Cochard-Gaillard Pinot gris	Chablais AOC		75cl 48.00	Verre 10cl 7.40
Valais	Château Maison Blanche, Yvorne Chasselas	Chablais AOC		75cl 52.00	
	Petite Arvine, Cave des Amandiers, Alexandre Delétraz Petite Arvine	Valais AOC		75cl 46.00	Verre 10cl 6.00
Mousseux	Johannisberg Valais «Mont d'Or», Domaine du Mont d'Or Johannisberg	Valais AOC	37.5cl 25.00	75cl 48.00	Verre 10cl 7.10
	Prosecco			75cl 39.00	
	Montreux Rosé, La Cave Vevey-Montreux	Lavaux AOC		75cl 40.00	

ROSÉS

Rosé de Gamay, La Cave Vevey-Montreux Gamay	AOC Lavaux	50cl 20.00		Verre 10cl 4.00
Œil de Perdrix, Château d'Auvernier, Thierry Grosjean & Cie Pinot noir	AOC Neuchâtel		75cl 49.00	

Vins rouges

ROUGES

Vaud	Montreux St-Vincent, Vincent Rossier Pinot noir	AOC Lavaux	75cl 31.00	Verre 10cl 4.80
	Château des Crêtes, La Cave Vevey-Montreux Pinot noir, Gamay	AOC Lavaux	75cl 38.00	
	Malbec Clos D'Aspre, Grand-Cru Aubonne, Mont-sur-Rolle Malbec	AOC La Côte	75cl 42.00	Verre 10cl 6.40
	Gamaret-Garanoir, Montreux, Vincent Rossier Gamaret-Garanoir	AOC Lavaux	70cl 45.00	
	Merlot-Cabernet-Sauvignon, Montreux, Vincent Rossier Merlot, Cabernet	AOC Lavaux	70cl 45.00	
Valais	Bel-Honneur, Yvorne, Badoux Pinot noir, Merlot	AOC Yvorne	37.5cl 25.00	75cl 48.00
	Syrah du Valais, Cave du Vieux Pressoir, Ghislaine Crittin Syrah	AOC Valais	50cl 31.00	75cl 46.00
	Cornalin, Cave du Vieux Pressoir, Ghislaine Crittin Cornalin	AOC Valais	50cl 34.00	75cl 49.00
	Mérode, Cave La Tine, Hervé Fontannaz Cornalin, Syrah, Gamaret, Pinot noir	AOC Valais	75cl 52.00	
	Merlot, Maison Rouge Merlot	Vin de Pays Suisse	75cl 54.00	Verre 10cl 8.30
Grisons	Rouge La Tine, Vendange tardive, vinifiée en barrique, Hervé Fontannaz Gamaret, croisement Gamain et Reichensteiner	AOC Valais	75cl 63.00	
	Trocla Nera, Obrecht (Biodynamie, 12 mois barrique) Pinot noir	Grisons AOC	75cl 55.00	
Italie	«Gergenti», Sicilia IGT «Gergenti» Nero d'Avola - Sangiovese	Sicile IGT	75cl 39.00	
	Insoglio del Cinghiale, Toscana IGT Cabernet franc, Merlot, Petit Verdot, Syrah	Toscana IGT	75cl 49.00	
	Austero, Ripasso Corvina, Rondinella, Molinara	Val Policella DOC	75cl 51.00	
	Le Volte dell'Ornellaia Toscana IGT Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon	Toscana IGT	75cl 52.00	
France	Domaine Hamet Spay, Moulin à Vent «Les Terres Rouges» Gamay	Moulin-à-Vent	75cl 36.00	
	Domaine Hamet Spay, Vers l'Eglise Gamay	Saint-Amour	75cl 36.00	Verre 10cl 5.50
	Domaine Hamet Spay, Clos du Chapitre Gamay	Saint-Amour	75cl 39.00	
	Château Doms, Graves rouge Merlot, Cabernet Sauvignon	Graves	75cl 39.00	Verre 10cl 6.00
	Jarnegues, Domaine Boissière Syrah, Grenache	AOP Costières de Nîmes	50cl 32.00	75cl 42.00
	Château Bédouret Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	Montagne St-Emilion	75cl 45.00	
	Château Doms, Cuvée Amélie (barrique) Cabernet Sauvignon, Merlot	Graves	75cl 45.00	
Caladas, Domaine Boissière Syrah, Grenache, Mourvèdre	IGP Pays d'Oc	75cl 52.00		