

# CARTE DES METS

## À GRIGNOTER

Pain à l'ail - beurre, persil & ciboulette	6,50.-
Pain à la tomate - mozzarella, origan	7,50.-
Pizza blanche - huile d'olive, gros sel et origan	8.-
Piadina aux herbes - pesto	7.-
Piadina primavera - pesto, oignons, roquette, tomates	10.-

## SALADES

	entrée / plat	
Petite verte	6.-	
Roquette - céleri, parmesan	8.-	
Mêlée - crostinis chauds, salade mêlée	10.-	17.-
Chèvre - chèvres chauds, salade mêlée	10.-	17.-
Thon - oeuf, salade mêlée	10.-	17.-

## EMPANADAS

↳ empanadas argentine	3 pcs. / 6pcs.
	12.- 22.-

Viande - viande hachée de bœuf, olives, œuf, oignons frais

Thon - thon, poivrons, olives, œuf, tomates, oignons

Jambon & fromage - jambon, mozzarella, origan

Épinard - béchamel, épinards, oignons, mozzarella

Maïs - béchamel, maïs, oignons, mozzarella

## PIADINAS

↳ galettes de pain maison farcie

Mozzarella - tomates, salade, pesto	15.-
Jambon - mozzarella, tomates, salade, pesto	16.-
Jambon cru - mozzarella, tomates, salade, pesto	17.-
Salami piquant - mozzarella, tomates, salade, pesto	17.-
Thon - tomates, salade, pesto	17.-

## CAFÉ GOURMAND

Espresso, café ou thé chaud, gâteau au chocolat et à la bière brune du Château, glace artisanale LOOM, coulis de chocolat et amandes grillées	11.-
↳ gâteau	4.-
↳ glace	5.-

## PIZZAS

Marguerite (tomate, mozzarella, origan)	13.-
Napoli (tomate, mozzarella, anchois, câpres, origan)	15.-
Végétarienne (tomate, mozzarella, aubergines, poivrons, courgettes, origan)	17.-
Pedina (tomate, mozzarella, jambon cru, origan)	19.-
Sicilienne (tomate, mozzarella, jambon, poivrons, origan)	17.-
Romana (tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan)	17.-
Piemontese (tomate, mozzarella, jambon, aubergines, origan)	17.-
Château (tomate, mozzarella, roquette, origan)	17,50.-
Champignons (tomate, mozzarella, champignons, origan)	16.-
Jambon (tomate, mozzarella, jambon, origan)	16.-
Genovese (tomate, mozzarella, pesto maison, origan)	17.-
Merguez (tomate, mozzarella, merguez, poivrons, oignons, origan)	19.-
Thon (tomate, mozzarella, thon, oignons, origan)	17,50.-
Rustica (tomate, mozzarella, jambon cru, anchois, oignons, origan)	19.-
Pepperoni (tomate, mozzarella, salami piquant, origan)	18.-
Daniela (tomate, mozzarella, salami, champignons, olives, piments jalapeños, origan)	20.-
Sognidoro (tomate, mozzarella, 4 fromages, olives, origan)	18.-
Suzanna (tomate, mozzarella, tomates fraîches, origan)	15.-
Roquette et jambon cru (tomate, mozzarella, roquette, jambon cru, origan)	21,50.-
4 Saisons (tomate, mozzarella, artichauts, jambon, champignons, poivrons, origan)	18.-
Katsika (tomate, mozzarella, fromage de chèvre, tomates fraîches, olives, origan)	19.-
Fermière (tomate, mozzarella, lard, oignons, tomme, origan)	20,50.-
Ursula (tomate, mozzarella, jambon, ananas, origan)	17.-
Capricciosa (tomate, mozzarella, œufs, champignons, jambon, artichauts, olives, origan)	21.-
Zapata (tomate, mozzarella, poulet, piments jalapeños, champignons, olives, oignons, origan)	18.-
Vegan (tomate, mozzarella, aubergines, poivrons, champignons, roquette, oignons crus)	17.-
Edith (tomate, mozzarella, roquette, parmesan, tomates fraîches, vinaigre de poire)	20.-

## SUPPLÉMENTS

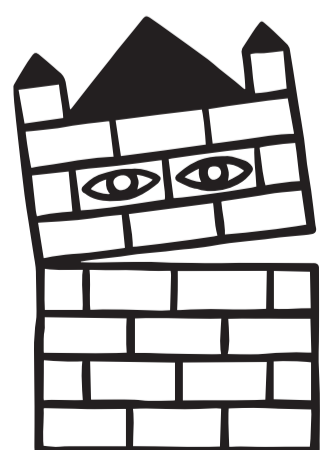
(ne pas composer des pizzas existant sur la carte)

↳ Anchois, câpres, ail, oignons, olives, poivrons, champignons, courgettes, piments jalapeños, jambon <sup>1</sup> , tomates fraîches, ananas, œufs	+2.-
↳ Lard, merguez <sup>2</sup> , thon, pesto, roquette, artichauts, chimichurri	+3.-
↳ Tomme, poulet <sup>3</sup> , salami piquant, jambon cru	+4.-
↳ Fromage de chèvre	+5.-

<sup>1</sup> Jambon: provenance suisse

<sup>2</sup> Merguez: agneau, provenance Suisse

<sup>3</sup> Poulet: provenance France



{ CUISINE NON-STOP }

{ @BRASSERIEDUCHATEAU }

{ BRASSERIEDUCHATEAU.CH }

↳ Découvrez nos bières artisanales et autres produits maison sur notre boutique en ligne.

# CARTE DES BOISSONS

## BIÈRES MAISON

	½ Pinte	Pinte
<b>Blonde (Pale Ale - 4,2%Vol.)</b>	4,40	7,80
↳ Son corps blond et pétillant, accompagné d'arômes fleuris obtenus par un houblonnage à froid, en fait certainement la plus classique et accessible de toutes nos bières.		
<b>Rousse (Red Ale - 4,5% Vol.)</b>	4,80	8,50
↳ Ne vous laissez pas intimider par sa couleur cuivrée, cette bière douce et crémeuse vous emporte directement dans un pub d'outre-manche.		
<b>Bitter (British Ale - 3,8%Vol.)</b>	4,80	8,50
↳ Inspirée par les fameuses Ales britanniques, cette bière est servie à la pompe manuelle de manière traditionnelle. Elle est donc peu gazeuse et son houblonnage généreux lui apporte une agréable amertume.		
<b>White IPA (Hazy IPA - 5% Vol.)</b>	4,80	8,50
↳ Mariage subtil entre une blanche et une IPA, cette bière trouble et peu amère dévoile des arômes fruités grâce à son houblonnage à cru généreux.		
<b>Ginger (Blonde au gingembre - 4,5%Vol.)</b>	4,80	8,50
↳ Sûrement LA bière du Château. Incontournable et tellement unique par ses arômes de gingembre piquants, cette bière a été médaillée plus d'une fois. La meilleure des raisons pour vous laisser surprendre!		
<b>Brune (Stout - 5% Vol.)</b>	4,80	8,50
↳ De style stout, cette brune a une texture très onctueuse mêlée d'arômes chocolatés. Il en résulte une bière agréable et chaleureuse.		

½ pinte = 2,8dl. - pinte = 5,68 dl.

### Bières spéciales

↳ Nos bières du moment, en bouteille ou à la pression, différentes au gré des saisons et délicatement préparées par nos brasseurs!  
Voir la carte de nos suggestions du moment.

## CIDRE

	5dl.
Cidre vaudois du Château 5,6% Vol.	8,50

## BIÈRES SANS ALCOOL

Chopfab Bleifrei - Pale Ale	0.0%Vol.	3,3dl.	6.00
To ØI Implosion - IPA	0.3%Vol.	3,3dl.	7.00
Mikkeller Drink'In the sun - Wheat Ale	0.3%Vol.	3,3dl.	7.00

## VINS OUVERTS

	1dl.
<b>Blanc*</b>	
↳ Chasselas	4,20
↳ Pinot gris	6,20
<b>Rouge*</b>	
↳ Pinot noir	4,20
↳ Gamaret	5,90
<b>Rosé *</b>	
↳ Rosé du Léman	4,00

\* Domaine Christian Dupuis à Féchy.

Demandez la carte des suggestions du moment pour nos choix de vins et pétillants naturels.

## APÉRITIFS

Pastis	45%Vol.	4cl.	7,00
Martini*	15,4%Vol.	4cl.	5,50
Campari*	23%Vol.	4cl.	5,50
Suze*	20%Vol.	4cl.	5,50
Hugo	10% Vol.	25cl.	9,00
Spritz	11%Vol.	25cl.	9,00
Pimm's	6% Vol.	33cl.	9,00
*avec accompagnement			+3,00

## TEQUILAS

Sierra (Blanco)	38%Vol.	2cl.	5,00
El Espolon (Blanco)	40%Vol.	2cl.	7,00
El Jimador (Reposado)	38%Vol.	2cl.	7,00
Villa Lobos (Anejo)	40%Vol.	2cl.	8,00
Tequila Herradura (Reposado)	40%Vol.	2cl.	8,00
Don Julio (Reposado)	38%Vol.	2cl.	8,00
Sauza Tres Generaciones (Anejo)	38%Vol.	2cl.	9,00
Patron (Blanco)	40%Vol.	2cl.	9,00

## COCKTAILS

	4cl.alcool	3dl	14,00
--	------------	-----	-------

### Basilic

↳ Gin 40%Vol, jus de citron vert & basilic

### Passion

↳ Rhum 40%Vol, jus de citron, fruit de la passion, muscovado & sucre de fleur de coco

### Yuzu

↳ Vodka 40%Vol, jus de Citron, jus de Yuzu & sirop de fleur de sureau

### Flower Fucker

↳ Gin 40%Vol. sirop de sureau, lime, menthe, concombre, jus de pomme

## SPIRITUEUX

*Gin, Vodka, Rhum et Whisky	40%Vol.	4cl.	13,00
*avec accompagnement			

↳ Nous avons également une large sélection de spiritueux, cocktails et shots qui varie au gré de nos coups de cœur. Notre staff se fera un plaisir de vous renseigner!

## DIGESTIFS

Eau-de-vie (Poire ou Abricot)	37,5%Vol.	2cl.	7,00
Limoncello	30% Vol.	2cl.	7,50
Amaretto	28% Vol.	2cl.	7,50
Grappa	40% Vol.	2cl.	8,00

## SANS ALCOOL

	2,5dl.	3,3dl.	5dl.
--	--------	--------	------

<b>Minérales au verre</b>	<b>3,50</b>	<b>4,50</b>	<b>6,50</b>
---------------------------	-------------	-------------	-------------

↳ Coca-cola, Coca-cola Zéro, Sprite, Thé froid de la Migros

<b>Eau gazeuse</b>	<b>3,00</b>	<b>3,50</b>	<b>4,50</b>
--------------------	-------------	-------------	-------------

↳ au verre ou en carafe (5dl. ou 1l.)

<b>Thé froid maison</b>	<b>4,00</b>	<b>5,00</b>	<b>7,00</b>
-------------------------	-------------	-------------	-------------

<b>Limonades artisanales bio Les Pétillantes</b>	<b>5,50</b>
--	-------------

↳ citron, orange, pamplemousse

<b>Jus de fruits artisanaux Pom-Pom</b>	<b>5,50</b>
---	-------------

↳ Pomme et autres, selon arrivage

<b>Organics</b>	<b>6,00</b>
-----------------	-------------

↳ Simply Cola, Tonic Water, Maté et Ginger Ale

<b>Red Bull</b>	<b>7,50</b>
-----------------	-------------

↳ Red Bull Energy Drink, Sugarfree, Edition

<b>Sirops</b>	<b>3,00</b>	<b>3,80</b>
---------------	-------------	-------------

↳ Grenadine, Menthe, Fleur de sureau & Fruits de la passion

<b>Lait froid</b>	<b>2,50</b>	<b>3,50</b>
-------------------	-------------	-------------

## BOISSONS CHAUDES

<b>Thé / infusion</b>	<b>2dl.</b>	<b>3,80</b>
-----------------------	-------------	-------------

↳ noir, vert, verveine, tilleul, menthe, hibiscus, camomille

<b>Café, espresso &amp; ristretto</b>	<b>1dl.</b>	<b>3,80</b>
---------------------------------------	-------------	-------------

<b>Renversé &amp; cappuccino</b>	<b>2dl.</b>	<b>4,20</b>
----------------------------------	-------------	-------------

<b>Chocolat chaud</b>	<b>2dl.</b>	<b>4,20</b>
-----------------------	-------------	-------------