

BIÈRES				CIDRES				
BLANCS	10cl		75cl		0.3l		0.5l	
	PARLEZ VOUS LA LOIRE	6.50	42.00	BLONDE HÜRLIMANN	5.00	7.00		
	CHARDONNAY, FR							
	JULIEN PILON		55.00	BLANCHE VALAISANNE	6.00	9.00		
	VIONNIER, FR							
	DOMAINE DU BOUCHOT		70.00	IPA NÉBULEUSE	6.00	9.00		
	POUILLY-FUMÉ, FR							
ROUGES	10cl		75cl		0.25l		0.33l	
	DOMAINE DU CHAMBET	6.50	42.00	VALSER GAZEUSE		5.00		
	GAMAY, PINOT, GE							
	DOMAINE DES POTHIER		55.00	VALSER PLATE		5.00		
	GAMAY SAINT ROMAIN, FR							
	JULIEN PILON		55.00	COCA-COLA		5.00		
	SYRAH, FR							
ORANGE	10cl		75cl		6.00		3.00	
	MAS DEL PÉRIÉ	8.00	48.00	CHARITEA		6.00		
	CHARDONNAY, SÉMILLION, FR							
	JUS OPALINE							
ROSÉ	10cl		75cl				0.2l	
	D. DE LA GUÉRUITE	6.50	42.00	LIMONADE		5.00		
	GAMAY, GE							
BULLES	10cl		75cl				5.00	
	PROSECCO	7.00	45.00	CERISE		5.00		
	CHATEAU BAROUILLET	9.00	60.00	MANDARINE		5.00		
SEMILLON, FR								

BIERES & CIDRE

SOFTS

SODAS

LA DISTILLERIE BAR | LAB

MENU PRINTEMPS 2026

Pour les questions relatives aux allergènes, veuillez vous adresser au personnel

PINSAS

NATURE 9.00
Huile d'olive, Romarin

MARGUERITE 14.00
Tomates, Mozzarella, Basilic

SNACKS

OLIVES 5.00
Bella di Cerignola, IT

CHARCUTERIE & FROMAGE

SAUCISSON ENTIER 12.00
Valentin Chappuis, GE

BURRATA 9.00

TOMME NATURE 7.00

GIN & TONIC

LVX GIN ^{42%} 15.00

BROCKMANS GIN ^{41.3%} 17.00

NIKKA GIN ^{43%} 19.00

SIPSMITH ^{42%} 18.00

CITADELLE ^{44%} 16.00

TANQUERAY 0% 15.00

COCKTAILS & APÉRITIFS

MOSCOW/LONDON MULE 16.00

AMARETTO/WHISKEY SOUR 17.00

BASIL SMASH 17.00

PALOMA 17.00

NEGRONI/BOULEVARDIER 17.00

DRY MARTINI 17.00

MATÉ TONIC 17.00

ESPRESSO MARTINI 17.00

SPRITZ 14.00

HUGO SPRITZ 14.00

MEZCAL MARGARITA 18.00

SUZE 6.00

PASTIS ^{CH} 6.00

SHOTS

GINGEMBRE 5.00

MENTHE 5.00

CANNELLE 5.00