## APÉRITIFS

Les Halles Spritz — 12
*Sirop de sauge maison, prosecco, eau gazeuse, citron & liqueur de pomme verte suisse*

Les Halles virgin Spritz — 10
*Sirop de sauge maison, prosecco sans alcool, eau gazeuse, citron & jus de pomme frais*

Madragore — 15
*Cocktail du moment*

Sakura No Ki virgin — 12
*Cocktail sans alcool du moment*

## A PARTAGER... OU PAS

*Les Flammenküchen à toute heure*

L'Alsacienne — 16.50
*Crème, oignons, lardons fumés*

La Gruyérienne — 22.50
*Crème, oignons, Gruyère AOP Réserve, jambon de la Borne*

La Dzozette — 20
*Crème, oignons, Vacherin Fribourgeois AOP*

La Bête à Corne — 21.50
*Crème, oignons, fromage de chève régional, miel de forêt*

La Végie — 18.50
*Crème, oignons, courge rôtie, champignons des bois*



## VINS AU VERRE BLANC

Tryptique - Assemblage - 2023 — 7
*Cave de la Tour - Vins Bio*
*Johanniter, Seyval Blanc, Chasselas*

Vully Blanc “Sélection” - 2024 — 5
*Domaine De Villarose*
*Chasselas*

Chardonne le Chantey - 2025 — 4.80
*Delphine Morel*
*Chasselas AOC*

Pinot Gris - 2025 — 7
*Delphine Morel*
*Pinot Gris*

Capriasca Bianco di Merlot bio - 2025 — 7.50
*Cantina Pelossi, Tessin*
*Merlot blanc*

## VINS AU VERRE ROSÉ

Vully rosé Le Badaux - 2025 — 4.50
*Domaine de Villarose*
*Rosé de Gamay*

## VINS AU VERRE ROUGE

Bête Noire - Assemblage - 2024 — 8
*Cave de La Tour - Vins Bio*
*Cabernet noir, Cabernet Jura et Régent*

Le Divin - 2025 — 7
*Delphine Morel*
*Pinot Noir, Gamay, Diolinoir AOC Lavaux*

Vully “Baron Rouge” - 2024 — 4.50
*Domaine de Villarose*
*Pinot Noir, Gamay, Gamaret et Garanoir*