

LES HALLES



RESTAURANT | BAR | ÉVÉNEMENTS



LES BOISSONS

FAIT MAISON, LOCAL ET DE SAISON



CAFÉTERIE

Café* / espresso / ristretto	4.20
Double espresso*	5.60
Latte macchiato	5.20
Renversé*	4.90
Mocha* <i>Espresso, chocolat & lait</i>	5.50
Flat white* <i>Double espresso & lait</i>	5.60
Chaï latte	7.50
Chocolat chaud ou froid	5

THÉ & INFUSION EN VRAC

Thé noir	4.80
Thé vert sencha	4.80
Thé vert fleur de jasmin	4.80
Menthe	4.80
Mélange du cap <i>Rooibos, cacao & vanille</i>	5
Jardin Andalou <i>Agrumes & Hibiscus</i>	5
Verveine	4.80
Camomille	4.80
Jardin Tropical	5

* Disponibles en version iced +0.30

Lait d'avoine +0.50

Supplément sirop (noisette, vanille, caramel ou de saison) +0.50



B
O
I
S
S
O
N
S

C
H
A
U
D
E
S

SPORTIFS 3DL & 5DL



Thé froid maison	4.80	6.80
Jus d'orange pressé 2dl	6.20	
Jus de pomme artisanal	4.70	5.70
Limonade citron Pépita	4.30	5.30
Sirop artisanal	3.90	4.20
<i>Fraise, abricot, mûre, menthe, ortie, citronnelle, fleur de sureau</i>		
Vivikola	4.30	5.30
Eptinger plate	4.20	5
Eptinger gazeuse	4.20	5

BOUTEILLES



Jus d'abricot	4.90	
Rivella rouge	4.90	
Alpiness swiss Tonic Water	4.50	
Vivikola zéro	4.80	
Limonade Fiorenza grono	5.30	
<i>Myrtille ou framboise</i>		
Bitter Sanpellegrino	4.50	
Eptinger plate 0.5 L/1L	5.60	9.60
Eptinger gazeuse 0.5L/1L	5.60	9.60

S
O
F
T
S

D
R
I
N
K
S



Si aucune autre boisson n'est consommée durant le repas, la carafe d'eau est facturée CHF 3.50

COCKTAILS



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

Apérol Spritz 11

Hugo Spritz 12

Sarti Spritz 12

Gin Tonic 13
Hendrick's & Tonic Alpiness Water

Tous les cocktails maison sont vegan

BIÈRES



Pression 3dl & 5dl

Blonde Quöllfrish 4.40 6.90

Blanche Weizen 4.80 7.10

Bouteilles

Sonnwendlig bier sans alcool 5.50

Appenzeller ginger beer 6

Artisanales "BossBeer"

Niremont 7
Ambrée

Vanil Noir 7
Noire



B
I
E
R
E
S

C
O
C
K
T
A
I
L
S

LA CARTE DES VINS

Des terres, des hommes et des histoires à partager...

Le vin c'est avant tout une histoire de passions.

Derrière chaque bouteille se cache une terre, un savoir faire, des saisons mais surtout des femmes et des hommes qui travaillent leurs vignes avec patience et coonvication.

Cave de La Tour - Famille Biolley - Môtier (Vully)

Entreprise familiale avec domaine qui comprends 6 hectares de vignes. Travail dans le respect de la faune et de la flore locale à l'aide de leurs moutons de Ouessant. Leurs vins et leurs vignes sont labellisés Bio Bourgon Suisse.

Domaine Devillarose - Vignerons, encaveurs depuis 4 génération - Vully

Situé au coeur du Vully, le domaine s'étend sur 8 hectares de vignes cultivées avec passion et engagement

Delphine Morel - Vigneronne et Oenologue - Chardonne

L'amour de la vigne, la tradition, la passion se transmettent depuis 4 générations dans ce domaine familial comprenant 6,5 hectares de vignes travaillés dans le respect de la nature

Cantina Pelossi - Pazzallo Tessin

Fondée par les frères Pelossi, cette exploitation artisanale fait aujourd'hui partie de l'élite de la viticulture Helvétique, fièrement classée parmi les 150 meilleurs vignerons suisses par le Guide Gault & Millau.



LES ROUGES SUISSES



Cave de La Tour - vins Bio

75 cl 1 dl

Merlot - 2025

49

Merlot

Vinification en cuve inox

Élégant et fruité, accompagne viandes rouges grillées, plats aux champignons, pâtes

Bête noire - Assemblage rouges résistants - 2024

53 8

Cabernet noir, Cabernet Jura et Régent

Vinification en barrique 12 mois

Structuré aux notes épicées et poivrées avec une belle profondeur, accompagne le bœuf, gibier et viandes mijotées

Delphine Morel

75 cl 1 dl

Le Divin - 2025

46 7

Pinot Noir, Gamay, Diolinoir AOC Lavaux

Fruité et expressif avec des notes de cassis et pruneaux, élégant et gourmand pour accompagner les viandes rouges et les plats en sauce

Gamaret Barrique - 2024

59

Gamaret

Elevé 12 mois en barrique

Notes de petits fruits noirs et épices, tanins élégants et belle longueur en bouche, accompagne les viandes rouges, les viandes mijotées et le gibier

LES ROUGES SUISSES



	75cl	50cl	1dl
Domaine Devillarose			
Vully "Baron Rouge" - 2024 <i>Pinot Noir, Gamay, Gamaret et Garanoir</i> <i>Fruité et typé terroir pour apéritifs, volailles, porc, veau et champignons</i>	-	22.50	4.50
Vully "L'Aristocrate" - 2023 <i>Assemblage Merlot, Diolinoir et Gamaret</i> <i>Elevé en barrique</i> <i>Élégant aux arômes de fruits mûrs et aux notes délicatement boisées pour accompagner boeuf, agneau et viandes mijotées</i>	48	35	-
Vully "C Fou" - 2022 <i>Cabernet Jura</i> <i>Elevé 2 ans en barrique</i> <i>Rouge de caractère pour les viandes rouges et les fromages affinés</i>	54		
Cantina Pelossi	75 cl		
Sassarei Merlot - 2025 <i>Merlot</i> <i>Tanins fins, fruité, charmant merlot de tous les jours pour accompagner viandes grillées et volaille</i>	49		

LES ROUGES FRANÇAIS



Famille Laplace

75 cl

Odé D'Adydie - Madiran AOC - 2023

54

Tannat

Tanins souples, saveurs de fruits noirs mûrs, intense, accompagne gigot d'agneau et canard

Famille Saby

75 cl

Chateau Mitroles - St-Emilion Grand Cru AOC - 2022

58

Merlot

Belle complexité aromatique, tanin velouté menant à une finale d'une belle longueur pour accompagner les côtes de boeuf grillées, magret de canard ou autre viandes rouges

Lucaniacus - Lalande de Pomerol - 2022

69

Merlot et Cabernet Franc

Vin puissant, belle profondeur avec longue finale pour accompagner gibier, civets et fromages



LES BLANCS SUISSES



Cave de La Tour - vins Bio

Trypique - Assemblage blanc barrique - 2023

Johanniter, Seyval Blanc, Chasselas

Vinification 6 mois en barrique

Fruité et parfumé, accompagne les apéritifs, les poissons ou les viandes blanches

75 cl 1 dl

49 7

L'Hermine - Assemblage blanc de cépages résistants - 2024

Divona, Sauvignier gris, Johanniter, Seyval blanc

Vinification en cuve

Rafraichissant avec des notes de fruits exotiques et d'agrumes

49

Domaine Devillarose

Vully Blanc "Sélection" - 2024

Chasselas

Vinification en barrique

Idéal pour les apéritifs, les poissons du lac, asperges et volailles

75 cl 1 dl

35 5

Vully Sauvignon blanc - 2025

Sauvignon blanc

Notes de fruits frais et citron vert

Élégant et rafraichissant, accompagne les poissons du lac, fruits de mer et crustacés

49

LES BLANCS SUISSES



Delphine Morel

50cl 1 dl

Chardonne le Chantey - 2025

24 4.80

Chasselas AOC Lavaux

Elégant et équilibré, parfait pour les apéritifs et divers poissons

Pinot Gris - 2025

35 7

Pinot Gris

Sec, fruité et généreux pour accompagner vos apéritifs, poissons et fromages

Cantina Pelossi

75 cl 1 dl

Capriasca Bianco di Merlot bio - 2025

49 7.50

Notes de pêche, poire et fleurs blanches pour accompagner vos apéritifs, flammenküchen et poissons



LES ROSÉS



Domaine Devillarose

50cl 1 dl

Vully rosé Le Badaud - 2025

21 4.50

Rosé de Gamay

Vif et friand, arômes prononcés de framboise, idéal pour apéritifs

Famille Negrel

75 cl

Nuit Blanche - rosé Côtes de Provence Bio - 2025

37

Grenache & Cinsault

Pour les apéritifs, charcuterie et poissons