



## BUVETTE DE LA PATINOIRE

19 OCTOBRE 2019 au 8 MARS 2020



### MINÉRALES

Sirop Morand (grenadine / menthe)	30 cl	2.—
Jus de pommes naturel	25 cl	2.—
<i>Jacques Mugnier, Duillier</i>		
Romanette (limonade citron)	30 cl	3.—
Nestea citron / pêche	30 cl	3.—
Coca-Cola / Coca-Cola Zéro	30 cl	3.—
Henniez verte / bleue	50 cl (bout.)	3.—
	1.5 L (bout.)	6.—

### BIÈRES À LA PRESSION

Blonde : Calanda Lager	25 cl	4.—
Ambrée : Ittinger	25 cl	5.—

### VINS AU VERRE ET DÉSIRÉES 10 cl 4.- / 50 cl 18.—

Blancs : Chasselas « Les Sphérides » 2017		
<i>Jacques Mugnier, Duillier</i>		
Rosé : Gamay « Château de Duillier » 2017		
<i>Jacques Humbert, Duillier</i>		
Rouge : Assemblage « Léman Rouge » 2018		
<i>Philippe Bovet, Givrins</i>		

### LE COIN DES FINES PAPILLES

Blancs : « Chardonnay » 2018	75 cl	43.—
<i>Philippe Bovet, Givrins</i>		
vin ample et friand, élégant et fin		
« Johanniter » 2018	75 cl	48.—
<i>Domaine La Capitaine, Gland</i>		
Vin bio fruité, aromatique (élu Meilleur vin Bio de Suisse)		
Rouge : Cabernet-Sauvignon – Merlot	75 cl	58.—
<i>Domaine La Capitaine, Gland</i>		
Assemblage sur une note de fruits rouges tels que mûre, myrtille, groseille et de réglisse		

## Service au bar, merci !

*Chère cliente, cher client,*

*Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.*

*L'équipe de la patinoire*

Prix : service et TVA 7.7% compris



## BUVETTE DE LA PATINOIRE

19 OCTOBRE 2019 au 8 MARS 2020



### LES PETITES FAIMS SUR PLANCHETTES

Saucisson sec / Saucisson à l'ail	15.—
Lard sec	20.—
Viande séchée	23.—
Assiette patinoire (mélange de charcuteries)	23.—
Hot-dog	5.—

*Produits fournis par la Boucherie de la Côte à Nyon  
(provenance de la viande : suisse)*

### PLATS CHAUDS

Fondue au fromage (minimum 200g)	23.—
Portion supplémentaire 100g	13.—
<i>Fournie par Le Moléson, Gruyères</i>	
Soupe de légumes maison 400ml	9.50
<i>(soupe servie avec du gruyère rapé, de la crème fraîche et du pain toasté)</i>	

### DESSERT

Meringue double crème	6.—
<i>Crème fournie par la famille Treboux, Bassins</i>	

### BOISSONS CHAUDES

Thé noir / Infusions / Chocolat chaud 20 cl	3.—
Café / Espresso / Capuccino / Latte Macchiato 20 cl	3.—
Vin chaud maison 20 cl	6.—

### Une fondue à midi ?

Tous les jours à midi. Réservez votre table.

Vous pouvez également profiter de la patinoire et essayer le Eisstock.

### Soirées privées les soirs, des 19 heures

Réservez la buvette et la patinoire pour votre usage exclusif !

Nous pouvons accueillir jusqu'à 35 personnes (minimum 20).

Conditions et réservation : [www.patinoire.ch](http://www.patinoire.ch) / 079 911 67 79 / [reservation@patinoire.ch](mailto:reservation@patinoire.ch)

## Service au bar, merci !

*Chère cliente, cher client,*

*Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.*

*L'équipe de la patinoire*

Prix : service et TVA 7.7% compris