

LA MARINA

Garden Lounge

CHAMPAGNES & MÉTHODES CHAMPENOISES

Louis Roederer	Brut Premier	nm	22	145
Louis Roederer	Rosé	2013	26	180
Taittinger Comtes de Champagne	Blanc de Blancs	2006	-	290
Taittinger Comtes de Champagne	Rosé	2006	-	390
Prosecco DOC	Brut	nm	15	90

VINS BLANCS

Epesses Fête des Vignerons	Louis Fonjallaz	2018	10	65
Dézaley Chemin de la Dame	Béat Bujard	2018	13	78
Calamin Grand Cru	Maude & Simon Vogel	2017	14	85

VINS ROSÉS

Whispering Angel, Provence	Caves d'Esclans	2019	10	65
Château de Selle, Provence	Domaine d'Ott	2019	14	90

VINS ROUGES

Merlot	J-P Forestier	2017	14	85
Pinot Noir	J-F Neyroud Fonjallaz	2017	14	85
Pavillon Léoville Poyféré	Bordeaux, Saint-Julien	2015	16	90

BIÈRES

Docteur Gab's La Swaf Pression	5.0%	30 cl	9	
Docteur Gab's La Swaf Pression	5.0%	50 cl	15	
Warsteiner sans alcool	0.5%	33 cl		10
Chopfab Weize	5.0%	33 cl		11

APÉRITIFS

Pastis 51	45.0%	4 cl	12	
Martini Bianco / Rosso Riserva Especial	15.0%	4 cl	10	
Campari	23.0%	4 cl	10	
Lillet Blanc/Rosé	13.0%	4 cl	12	

LA MARINA

Garden Lounge

MINÉRALES & SODAS

San Pellegrino	50 cl	8
Acqua Panna	50 cl	8
Perrier	33 cl	8
Swiss Mountain lemon tonic	20 cl	8
Swiss Mountain tonic water	20 cl	8
Coca Cola / light / zero	33 cl	8
Thé froid maison	20 cl	10

JUS DE FRUITS

Jus d'Orange Frais	20 cl	11
Jus de Pamplemousse Frais	20 cl	11
Jus de Fraises du Valais	20 cl	8
Jus d'Abricot du Valais		
Jus de Tomate	20 cl	8

BOISSONS CHAUDES

Café / décaféiné		6
Expresso / décaféiné		6
Café latte / décaféiné		7
Cappuccino / décaféiné		7
Renversé / décaféiné		7
Thés & Infusions « Mariage Frères »		9

LA MARINA

Garden Lounge

COCKTAILS INCONTOURNABLES

MOJITO Havana 3 ans, citron vert, cassonade, menthe fraîche, perrier, angostura	40%	22
CAÏPIRINHA Cachaça Leblon, citron vert, cassonade	38%	20
CHASSEL'ICE & APÉROL SPRITZ Apérol, Chassel'Ice, tranches d'oranges	11%	17
CHASSEL'ICE & HUGO SPRITZ Liqueur de fleur de sureau, menthe fraîche, citron vert, Chassel'Ice, eau gazeuse	11%	16

INSPIRATION D'ÉTÉ

SUMMER SPRITZ Vin rosé, Liqueur fraises, sirop de pamplemousse, Fraises fraîches, Chassel'Ice	11%	16
RIVIERAGRIA Vin blanc, Agrumes, Melon, Ananas, sirop de sucre de canne	12%	18

MOCKTAILS « SUMMER EDITION »

BERRY LOVE Jus de fraise, purée de framboise, jus de cranberry	0%	12
CHAPLIN Jus de mangue, jus d'ananas, kiwi frais, jus de citron vert, sirop d'orgeat	0%	14

LA MARINA

Garden Lounge

WHISKIES

4 cl

J.W Black Label	Ecosse	Highland	40%	12
Woodford reserve	Etats-Unis	Kentucky	43.2%	14
Lagavulin 16ans	Ecosse	Islay	43%	20
Kavalan Port Cask	Taiwan	Comté de Yilan	40%	25

EAUX DE VIE

4 cl

Abricotine	Suisse	Martigny	43%	12
Williamine	Suisse	Martigny	43%	12
Cognac Remy Martin 1738	France	Cognac	40%	18
Grappa de Petite Arvine	Italie	Vallée d'Aoste	40%	16

RHUMS

4 cl

Havana club 3 ans	Cuba	40%	12
Diplomatico Reserva Exclusiva	Vénézuela	40%	15
Ryoma 7 ans	Japon	40%	22

VODKAS - GINS - TEQUILAS

4 cl

Grey Goose	France	40%	15
Stolitschnaya Elit	Russie	40%	20
Bombay Sapphire	Angleterre	40%	12
Hendricks	Angleterre	41.4%	14
Casa 1921 Reposado	Mexique	40%	18

LIQUEURS

4 cl

Amaretto Zanin	Italie	24%	12
Bailey's	Irlande	17%	12
Limoncello Angusta	Italie	25%	12

RESTAURATION A LA CARTE

12H00 – 22H00

Salade César traditionnelle Traditional Caesar Salad	24
Salade Mesclun aux herbes & graines Mesclun salad, fresh herbs and roasted seeds	16
Suppléments Supplement	
Tranches de suprême de poulet « Suisse » With slices of Swiss chicken breast	+ 12
Ravioles croustillantes au fromage de chèvre frais de Glion Crispy ravioli with fresh goat cheese from Glion	+ 12
<hr/>	
Salade Caprese à la mozzarella de Neuchâtel Caprese salad with mozzarella from Neuchâtel	28
<hr/>	
Soupe froide de concombre vaudois Chilled vaud cucumber soup	20
<hr/>	
Assortiment de Charcuteries & Fromages de la région Cold cuts & Cheese platter from our region	16
<hr/>	
Tartare de Saumon BALIK au poivre noir « Prestige sélection » Balik salmon tartar with black pepper « Prestige selection »	36
<hr/>	
Tartare de Bœuf de Blonay, Œuf de Caille, Pommes frites maison Beef tartar from Blonay, soft quail egg, homemade French fries	42
<hr/>	
Cheeseburger de Bœuf de Blonay, Pommes frites maison, salade mesclun Beef Cheeseburger, Homemade French Fries, Mix Salad	42
<hr/>	
Croque-Monsieur au jambon de dinde, salade mesclun Croque-Monsieur with turkey ham, mixed salad	24

GLACES ARTISANALES

ARTISANAL ICE CREAMS

La boule Per scoop 6

Vanille, Chocolat noir, Caramel Beurre salé, Fraise, Citron, Abricot du Valais

Vanilla, Dark chocolate, Salted caramel, Strawberry, Lemon, Apricot from Valais

Coupe Marina (3 boules) 17

Vanille, yaourt, pistache, fruits rouges frais et coulis, crème chantilly

Vanilla, yoghurt, pistachio, fresh red fruits and coulis, whipped cream

Coupe Croquante (3 boules) 16

Caramel beurre salé, vanille, chocolat, banane fraîche, amaretti, noisettes, sauce chocolat et crème chantilly

Salted caramel, vanilla, chocolate, fresh banana, amaretti, hazelnuts, chocolate sauce and whipped cream

PÂTISSERIES

PASTRIES

Pâtisserie du jour 14

Pastry of the day

Salade de fruits frais 14

Fresh fruit salad

Assiette de fruits rouges 16

Red fruit platter

Nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires, merci de les indiquer à la prise de commande. [We are attentive to your food allergies. Please indicate them when you place your order.](#)

Nos prix sont Francs Suisse, TVA & Service inclus [Our prices are in Swiss Francs, VAT & Service included.](#)