

THE TUBE - MENU

STARTERS

Cream of Jerusalem artichoke		12.-
Cream of Jerusalem artichoke with truffle		19.-
Malakoffs with green leaves		25.-
3 pieces of the traditional and delicious fritters		
Oysters 'Marennes-Oléron' No 3	3 pces	14.-
	6 pces	26.-
Dried meat and cheese plater		29.-
Local dried meats from Chappot salaisons in Fully and cheeses from Bagne valley		

OUR FONDUES

Cheese Fondue Magnificent's with chasselas	Per portion :	25.-
Recipe created by Carlo Crisci with the heart of a Gruyère and Fribourg Vacherin cheeses. Serving per person 200 grams		
Cheese Fondue Magnificent's with Champagne	Per portion :	35.-
Recipe created by Carlo Crisci with the heart of a Gruyère and Fribourg Vacherin cheeses. Serving per person 200 grams		
Meat fondue Modzetta	Par personne :	49.-
Prepared with Swiss beef filet marinated with herbs and spices according to the recipe From our Chefs. It is served with a mixed salad, homemade sauces and home-made French fries.		

OUR DESSERTS

Gruyère double cream	14.-
Meringue and cream of chestnut with Cherry Brandy	
Caramelized chestnut custard	14.-
Soft chocolate cake with milk jam	14.-
Chocolate fondue, served with fresh fruits	14.-

NOS CUVÉES AU VERRE / OUR WINES

dl. 70/75 cl

Blancs suisses / Swiss wines

Clos de Châtonneyre 'Le Safran', Chardonne, Lavaux, Vaud, Suisse Chasselas	6.50	45.-
Amphitryon, Domaine du Mont d'Or, Sion, Valais, Suisse Riesling	10.-	69.-
2012 – Cure d'Attalens Grand Cru, Chardonne, Lavaux, Suisse Chasselas	10.-	69.-

Offre de saison / Seasonal offer

Aigle 'Les Murailles', H. Badoux, Chablais AOC Chasselas	35 cl	29.-
--	-------	------

Rouges suisses / Swiss reds

Réserve de l'Eurotel, Grognoz Frères, Domaine des Evouettes, Vs, Suisse Gamaret & Pinot Noir	7.-	49.-
Cuvée Eurotel 1967, J.M Walther, Cave de la Rose d'Or, Vaud, Suisse Merlot	10	69.-

Blancs & Rouge 'Hors suisse' / From France

Domaine de Rochebin, Bourgogne, France Chardonnay	7.50	52.-
2016 – 'Rêve d'Automne' Pacherenc du Vic-Bilh, Château Laffitte-Teston Petit Manseng à plus de 95% & Petit Courbu (Vin liquoreux)	8.-	58.-
Château d'Aigueville, Massif d'Uchaux, Côtes du Rhône Villages, France Grenache, Syrah, Carignan	8.50	60.-

Découvertes Italiennes / From Italy

2019 Bolgheri Rosso DOC, Toscane Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot, Syrah	10.-	69.-
2018 – Travaglini Giancarlo, Gattinara nord Piemont DOCG Nebbiolo	16.-	115.-



URBAN KOMBUCHA

Pétillants, délicieux et remplis de bonnes choses.

Punchy 'thé vert & gingembre' 33 cl 7.-

Floral 'citronnelle & hibiscus' 33 cl 7.-

Alpin 'thé vert & menthe poivrée' 33 cl 7.-

NOS BIÈRES SANS ALCOOL / ALCOHOL FREE BEERS

Diversion 'La Nébuleuse' – Lausanne 0.5 % 33 cl 9.-

Une IPA tropicale aux notes d'agrumes ET sans alcool ? C'est l'heure de faire Diversion.

Kitchen Brew – WindStill Hell – Bâle 0.5 % 33 cl 9.-

La bière artisanale sans alcool pour toutes les occasions

NOS BIÈRES DE SAISON / SEASONAL BEERS

Celestial – La Perche filante – Neuchâtel 5.2 % 33 cl 9.-

Une bière blonde franche à la levure Kveik, avec une suavité discrète et un soupçon d'umami

Febris – Abbaye de Saint Maurice - Valais 5.15 % 33 cl 9.50

Febris est une bière expressive aux arômes de noisettes et de malt grillé

DIGESTIFS :

Saké au Yuzu Miyako Bijin 7 % 4 cl 9.-

Assemblage de saké 'Junmai' et de jus de Yuzu 2 cl 5.-

Saké aux prunes 'Umeshu' Heiwa Shuzo 11 % 4 cl 9.-

Cette cuvée 'Umeshu' est composée de jus de Prunes de Wakayama (Nanko Ume) et de Saké 'Junmai', non filtré et élevé un an 2 cl 5.-

Limoncello Lorenzo Inga 30 % 4 cl 9.-

Toute la douceur de l'Italie et la saveur de la Sicile 2 cl 5.-

'My' Arancello Lorenzo Inga 17 % 4 cl 9.-

Fraîcheur aux arômes d'agrumes avec cette liqueur aux zestes d'oranges blondes et sanguines 2 cl 5.-