



# CARTE

LYKKE

CAFE|BAR|BOUTIQUE|EVENTS



## VIN DE LA CÔTE

V I N

B I E R E

	<u>10cl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
Chasselas, 3 Terres, Morges	5.00	24.00	34.00
Chasselas, Terre-Neuve, Saint-Prex	5.00	23.00	32.00
Pinot Gris, Vaugues, Chigny	7.00	34.00	45.00
Sauvignon Blanc, 3 Terres, Morges	7.50		50.00
Rosé, (Pinot Noir), Les Tilleuls, Monnaz	5.00		34.00
Rosé, (Gamay), Terre-Neuve, Saint-Prex	5.50		36.00
Vin rouge du moment (au verre ou en bouteille; demandez au bar)			
Gamay, Terre-Neuve, Saint-Prex	5.00	25.00	
Merlot, Les Tilleuls, Monnaz			52.00



## BIERE

Blonde Pression, (VD)	Picon +2.00	3.0dl 4.50   5.0dl 7.00
Blanche Pression, (VD)		3.0dl 5.50   5.0dl 8.00
Blonde sans alcool, Calanda (GR) 0%		3.3dl 6.00
Blonde New England IPA, Amundsen (NO), 5.5%		3.3 dl 8.00
Brown Ale, Nogne (NO), 4.7%		3.3 dl 7.00
Aromatisée Gose, Pöhjala Brewery (ES), 4.4%		3.3 dl 8.00
Noire Porter, Amager Bryghus (DK), 6%		4.4dl 9.50



## MOUSSEUX

Prosecco, (IT)	2.0 dl 10.00
----------------	--------------



# CARTE

LYKKE

CAFE|BAR|BOUTIQUE|EVENTS



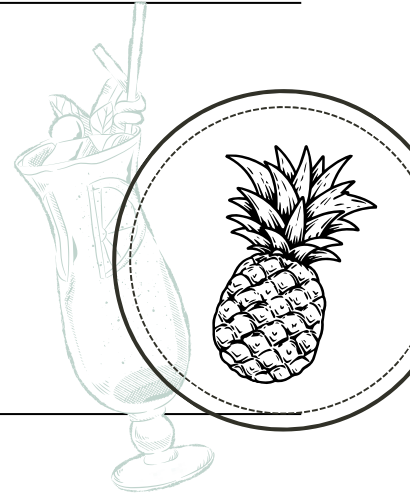
## APERITIF

Kir Cassis	7.00
Martini Blanc 15%, (IT)	4cl 6.00
Ricard 45%, (FR)	4cl 8.00
Stim' Tout Nu, 17%, (Echichens)	5cl 8.00

## A P E R I T I F C O C K T A I L



## COCKTAIL | SPIRITUEUX



<b>SPRITZ 12.00</b>	<b>GIN</b>
Viking Spritz (Aquavit)	Gin TP 40,5%, (S-S s/Morges) 16.00
Apérol Spritz (Apérol)	Gin 27 43%, (CH) 14.00
Hugo Spritz (Saint Germain)	Gin Malfy 41%, (IT) 12.00
Gingerol Spritz (Gingerol, CH)	Gin Gordon Dry 40% (UK) 9.00
<b>MULE 14.00</b>	Gin Fizz 10.00
Viking Mule (Aquavit)	Gingerol Tonic 14.00
Moscow Mule (Vodka)	<b>RHUM</b>
London Mule (Gin)	Mojito 12.00
Jamaïcan Mule (Rhum)	Ti'Punch 12.00
<b>STIM' (Echichens) 12.00</b>	Clément agricole 40% 4cl 10.00
Stim' Tout Nu, 17% 5cl 8.00	Capitain Morgan 36% 4cl 9.00
Stim' Tonic	<b>VODKA</b>
Ginger Stim' (Gingerol)	Vodka Martini (au shaker ;-)) 12.00
Stim' de saison (Eté/Hiver)	Embuscade 9.00
<b>MOCKTAIL 10.00</b>	
Virgin Gin Tonic	
Virgin Mojito	



# CARTE

LYKKE

CAFE|BAR|BOUTIQUE|EVENTS

## B O I S S O N C H A U D E



### CAFE & LATTE

Café   Espresso	4.00
Double Espresso	5.50
Espresso Macchiato	4.50
Cappuccino   Renversé	4.50
Latte Macchiato	5.00
Flat White	5.50
Latte Cardamome   Cannelle	6.50

Lait Végétal | Sans Lactose +1.00



### SANS CAFEINE

Chaï Latte	6.00
Lait d'Or	6.00
Matcha Latte	7.50
Chocolat chaud au lait	5.00
Supp. espresso	+2.00
Supp. Marshmallows	+1.00



### CHOCOLAT ARTISANAL SANS LAIT CHOCOLKAN (CH)\*

Chocolova 70% (nature)	7.00
Choconuta (noisette)	8.00
Chocoginger (gingembre)	8.00

\*5% des recettes sont reversées pour aider les agriculteurs dans leur transition vers une agriculture régénératrice.



### THE & INFUSION

Earl Grey (noir), (CN)	4.00
Thé des Magiciens (noir), (CN)	4.00
Thé des Elfes (vert), (JP)	4.00
Rooibos nature, (ZA)	4.00

Tisane du Grand Nord	4.00
(Epines & bourgeons de pin, anis, lavande)	
Infusions diverses	4.00
(Verveine, menthe, cynorhdon, camomille)	
Thé Chaï (avec lait moussé)	5.00
Shot de Gingembre, (VD)	6.00
(Citron, miel ou pomme)	



# CARTE

LYKKE

CAFE|BAR|BOUTIQUE|EVENTS

## B O I S S O N F R O I D E



### MINERALE

Eau Pétillante du lykke, (VD)	3.0dl 3.00   7.5dl 5.00
Bubble Tea artisanal, (VS)	3.0dl 7.00   5.0dl 9.00
Shot de gingembre, (VD)	0.6dl 6.00
Coca Cola   Coca Cola Zéro	3.3dl 5.00
Ginger Beer, Kinley (CH)	2.0dl 5.50
Tonic, Kinley (CH)	2.0dl 5.00
Kambucha Bio, Urban Kamboucha (VD)	3.3dl 6.50
Super Maté Bio, Urban Kamboucha (VD)	3.3dl 6.50
Kéfir de fruits, Kosmos (VD)	3.3dl 6.50
Sirop pour enfant	3.0dl 1.00
Limonade maison	3.0dl 4.00
Thé froid maison	3.0dl 4.00



### JUS DE FRUITS

Orange Bio, Marcel Bio (FR)	2.5dl 5.00
Pomme Bio, de la région (VD)	3.0dl 5.00
Abricot Bio, Biofruits (VS)	2.5dl 5.00
Poire Bio, Biofruits (VS)	2.5dl 5.00



### CHOCOLAT ARTISANAL SANS LAIT CHCOLKAN (CH)\*

Chocolova 70% (nature)	7.00
Choconuta (noisette)	8.00
Chocoginger (gingembre)	8.00
Chocobawa (combava)	8.00
Chocobanan (banane)	8.00
White Matcha (matcha)	8.00

