

## LES APÉRITIFS ET DIGESTIFS

### APÉRITIFS MAISON

Spritz (prosecco, apérol, eau gazeuse)		8.50
Kir vin blanc	10 cl	7.-
Kir Royal avec du Champagne	10 cl	15.-
Kir Royal avec du Prosecco	10 cl	11.-
San Bitter (sans alcool)	10 cl	5.-

### APÉRITIFS

Martini blanc, rouge / Campari - 15°	4 cl	5.50
Pastis - 45°	4 cl	5.50
Cynar - 16.5°	4 cl	5.50
Suze - 20°	4 cl	5.50

### SPIRITUEUX

Gin Gordons - 40°	4 cl	11.-
Bacardi Blanc - 37.5°	4 cl	11.-
Vodka	4 cl	11.-

### WHISKIES

J&B - 40°	4 cl	12.-
Ballantine's - 40°	4 cl	12.-

### GRAPPA

Grappa Negroni 40°	2 cl	9.-
Grappa Morbida Smooth Poli 40°	2 cl	12.-

### CRÈMES, LIQUEURS ET EAUX DE VIE

Bailey's 17°	4 cl	8.-
Amaretto Di Saronno 28°	4 cl	8.-
Limoncello 30°	4 cl	7.-
Cointreau 40°	4 cl	7.-
Williamine / Abricotine Morand 43°	4 cl	7.-
Pomme du Valais Morand 37.5°	4 cl	7.-
Vieille Prune Morand 41°	4 cl	7.50
Averna 29°	4 cl	7.-

### COGNACS, ARMAGNACS ET CALVADOS

Cognac Rémy Martin VSOP 40°	4 cl	9.-
Calvados Morin Père & Fils 40°	4 cl	8.50
Armagnac Prince d'Arignac VS 40°	4 cl	9.-

MINÉRALES	2DL	3DL	5DL	1,5LT
Henniez nature	3.-	3.50	4.-	7.-
Henniez verte	3.-	3.50	4.-	7.-
San Pellegrino			4.50	
Nestea Citron, Pêche	3.-	3.50	4.-	
Coca-cola, Coca-cola zero	3.50	4.-	4.50	
Sinalco			4.50	
Rivella rouge			4.50	
Schorle Pomme Cappy			4.50	
Powerade Mountain Blast			5.-	
Diablo (limonade + sirop)	2.50	3.-	4.-	
Sanbitter			5.-	

JUS DE FRUITS	2DL	3DL	5DL
Granini orange, ananas	3.50	5.-	6.50
Ramseier jus de pomme	3.50	5.-	6.50
Opaline jus abricots	25 cl		5.-
Opaline jus poire-verveine	25 cl		5.-
Opaline bulle de fruits	33 cl		6.-

### BIÈRES

Warsteiner pression	25 3l	4.-	50 cl	6.-
Wittekop bière blanche			bt 33cl	5.-
Warsteiner fresh sans alcool			bt 33cl	5.-
Warsteiner radler panaché sans alcool			bt 33cl	5.50
Brewdog punk ipa			bt 33cl	6.-

### LES CAFÉS ET INFUSIONS

Espresso, ristretto et café	3.80
Espresso, ristretto et café décaféiné	4.-
Renversé	4.-
Cappuccino	4.50
Chocolat chaud	4.50
Infusion	4.-
Thé noir, thé vert	4.-



## CARTE DES BOISSONS

Café-Resto du MTC  
 Quai Ami Chessex 11  
 1820 Montreux  
 021 961 22 82  
[info@montreux-tennis-club.ch](mailto:info@montreux-tennis-club.ch)

[WWW.MONTREUX-TENNIS-CLUB.CH](http://WWW.MONTREUX-TENNIS-CLUB.CH)

## LES VINS

### VINS BLANCS SUISSES

	DL	BT
<b>Montreux Château des Crêtes 2018/2019 75 cl</b> <i>Cépages : Chasselas – Cave Vevey-Montreux</i>	5.-	37.50
<b>St-Saphorin 2019 70 cl</b> <i>Cépage : Chasselas – A. Chappuis &amp; Fils, Rivaz</i>	5.80	40.-
<b>Les Moines 2019 70 cl</b> <i>Cépage : Chasselas – Domaine Diserens, Villeneuve</i>		38.50
<b>Chemin de fer 70 cl</b> <i>Cuvée du Chemin de Fer, Dézaley AOC</i>		54.-
<b>Petite Arvine</b> <i>Provins Terra Veritas 50cl (Valais)</i>		30.-
<b>Les Moines Rosé de Gamay 2018/2019 50 cl</b> <i>Cépage : Gamay – Domaine Diserens Villeneuve</i>		28.-
<b>Montreux Œil de Perdrix 2018/2019 75 cl</b> <i>Cépage : Rosé de Pinot Noir</i>	5.-	38.-
<b>Rimauresq cru classé 75 cl</b> <b>Côtes de Provence 2018/2019</b> <i>Cépages : Grenache, Cinsault Syrah, Mourvèdre Domaine de Rimauresq, Pignans, France</i>	5.60	42.-
<b>Montreux Rouge Château des Crêtes 2017/2018 75 cl</b> <i>Assemblage, La Cave Vevey-Montreux</i>	5.-	37.50
<b>Montreux Garanoir 2016 75 cl</b> <i>Cépage : Garanoir, La Cave Vevey-Montreux</i>		58.-
<b>St-Saphorin rouge « Nobles Cépages » 2018 70 cl</b> <i>Cépages : Pinot noir, Gamay, Gamaret, A. Chappuis &amp; Fils Rivaz</i>	5.80	40.-
<b>Gamaret St-Saphorin 2017 70 cl</b> <i>Cépage : Gamaret A. Chappuis &amp; Fils, Rivaz</i>		44.-
<b>Les Moines Villeneuve, Pinot Noir 2016/2017 70 cl</b> <i>Cépage : Pinot Noir, Domaine Diserens, Villeneuve</i>		42.-

### VINS ROSÉS

### VINS ROUGES

### VINS ROUGES ÉTRANGERS

#### Français

**Château Beaumont** 58.-  
*Haut-Médoc cru Bourgeois supérieur AOC, 2015/2016*

#### Portugais

**Douro Rouge DOC, « Princesa » Quinta Da Corte** 58.-  
*Cépages : Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Cao, 2017*

### LES VINS D'EXCEPTION

#### FRANCE

##### Bordeaux

**Château Figeac, AOC Saint-Emilion** 180.-  
*1er Grand Cru Classé, 2012*

**Château Ducru Beaucaillou, AOC Saint-Julien** 180.-  
*2ème Cru Classé, 2012*

##### Bourgogne

**Aloxe Corton AOC** 88.-  
*Domaine Michel Gay, 2013*

**Chassagne-Montrachet Rouge** 98.-  
*1er Cru, Clos Saint-Jean, Domaine Jean-Marc Pillot, 2015*

**Châteauneuf du Pape AOC** 95.-  
*Clos des Papes, Paul Avril, 2014*

#### ITALIE

##### Toscane

**Tignanello Igt** 165.-  
*Marchesi Antinori, Maremma Toscana, 2016*

**Sassicaia, Bolgheri DOC** 280.-  
*Tenuta San Guido, Famille Antinori, 2015*

**Caiarossa Toscana IGT,** 95.-  
*Caiarossa, 75cl 2010*

##### Piémont

**Barolo, Sarmassa DOCG,** 89.-  
*Azienda Agricola Virna Di Borgogno, 2015*

### VINS MOUSSEUX

**Champagne** Flûte 75 cl

**Pommery brut apanage** 12.- 90.-

**Prosecco spumante brut, Doc Treviso,** 7.- 52.-  
*San Giovanni*

**Montreux Brut** 65.-  
*Méthode champenoise, La Cave Vevey-Montreux*



**L'Apéritif "Montreux Tennis Club" 8.-**

**Montreux sec, Apérol,  
eau gazeuse, zeste d'orange**