

Ze carte des boissons

Café

Café, espresso	4.20
Renversé	5.20
Capuccino	5.40
Macchiato/double espresso	5.40
Café froid	4.90
Café froid latté	5.20
Supplément décafeiné	0.20

Thés & infusions

Sélection de thés en vrac	
À la tasse 30 cl	4.50

Lait & chocolat

Chocolat chaud ou froid 30 cl	5.20
Lait chaud ou froid 30 cl	3.80
Supplément chantilly	1.70

Minérales au verre

Coca-cola, Nestea citron ou pêche	
20 cl / 30 cl / 50 cl	3.00 / 3.70 / 5.70
Limonade/eau gazeuse	
20 cl / 30 cl / 50 cl	2.80 / 3.40 / 4.60
Schweppes tonic	
20 cl / 30 cl	3.00 / 4.00

Jus de fruits

Orange/tomate/ ananas/cranberry/pêche.20 cl	4.40
Nectars Granini	
Abricot du Valais/Poire Williams	
20 cl	4.60
Jus d'orange frais 20 cl	6.00
Jus de citron pressé	4.00

Ze fork
on the water

Bières

Warsteiner lager Allemande 4.8%

25 cl 4.70

50 cl 8.00

Wittekop weissbier Belge, 5 %

25 cl 5.20

50 cl 9.00

Bières & boissons alcoolisées bouteilles 33cl 9.00

La Baramine 8.8 %, Bière stout - Brasserie La Mine CH

Embuscade 6.7 % IPA, Nebuleuse CH

Pillows session wheat blonde 4 %, White Frontier CH

Red Ale , ambrée, 5.8 %, Brausyndikat CH

Mullet Tea Lemon 4.2 % Thé froid alcoolisé The Mullet Company CH

La Chouette 8.50

Cidre de Normandie

4.5% vol. - 33 cl

Minérales

Coca-cola/zero

33 cl 5.00

Vivi citron & gingembre Bio/Vivi soda pomme Bio / Vivi orange Bio / Aquavitis jus de raisin

33 cl 6.00

Rivella rouge/bleu

33 cl 5.00

Sanbitter rouge

20 cl 5.00

Fever Tree Tonic Water

20 cl 5.00

Sirop

2 cl 3.00

Thé froid maison Siroscope

30 cl 4.20

Henniez verte/bleue

33 cl / 50 cl / 75 cl 4.00 / 5.00 / 7.00

San pellegrino/Acqua panna

50 cl 5.00

Nfork
on the water

Cocktailz

Vevey Mule	15.00
Vodka, citron vert, angostura, ginger ale	
Ze Pépite Smach !	15.00
Gin infusé au romarin, Vermouth Extra Dry, sirop sureau, citron vert	
Mint Julep	15.00
Bourbon, sucre de canne, menthe, angostura	
Caïpirinha	15.00
Sucre de canne, citron vert, cachaça	
Ze mojito (Royale +5.-)	15.00
Sucre de canne, citron vert, rhum blanc & brun, menthe, soda	
Mai fork	15.00
Sucre de canne, citron vert, rhum brun, rhum blanc, triple sec, ananas, sirop d'orgeat	
Cosmopolitan	15.00
<i>Vodka, triple sec, cranberry, citron vert</i>	
Bloody Mary	15.00
Vodka, tomate, citron, assaisonnements	
Sex on ze Lake	15.00
Vodka, liqueur de pêche, crème cassis, cranberry & jus d'ananas	
Ti punch	10.00
Sucre de canne, citron vert, rhum blanc	
Ze Frouzen	15.00
Citron vert, basilic ou menthe (selon les saisons) ananas & gin	

A bullz'...

Aperol spritz	12.00
Aperol, prosecco, eau gazeuse	
Hugo	12.00
Sureau, prosecco, eau gazeuse, menthe, citron vert	
Ze Ginger Tiff	15.00
Gingerol, sirop citronnelle, prosecco, eau gazeuse	
Martini Royal	12.00
Martini blanc, prosecco, menthe, citron vert	

zfork
on the water

Virgin Hugo	10.00
Sirop sureau, menthe, citron vert & eau gazeuse	
Virgin Spritz	10.00
Bitter rouge, schweppes, tranche orange & eau gazeuse	
Virgin Frouzen	10.00
Ananas, citron vert, basilic ou menthe selon saison	
Virgin Colada * <u>Mai à octobre / May to October</u>	14.00
Glace coco, jus ananas & citron vert	

Apéritif

Pastis	6.80
45% vol. - 4 cl	
Martini blanc ou rouge	6.00
15% vol. - 4 cl	
Suze / Campari / Cynar	6.00
20% vol / 23% vol / 16.5% vol. 4 cl	
Pimm's	6.00
25% vol. - 4 cl	
Porto	6.50
19,5% vol. - 4 cl	
Kir cassis, framboises, mûres	7.50
12 cl	
Prosecco	8.00
11% vol. - Coupe	
<i>bouteille 75cl</i>	42.00

Vodka

Brewdog 7 Days	9.00
40% vol. - 4 cl	
Vodka Belvedere	14.00
40% vol. - 4 cl Polmos Zyrardow — Pologne	

Mezcal & Tequila

Montelobos Mezcal Artesanal Espadin	18.00
Oaxaca MEXICO	
43.2% vol. - 4 cl	
Tequila Don Ramon Silver MEXICO	14.00
40% vol. - 4 cl	

2fork
on the water

Rhum

Rum Alpiniste (Vieillis en fûts dans la Jungfrau en Suisse)

Origine République Dominicaine, Nicaragua & Panama

White Port 27.00

58.8% vol. - 4 cl

Notes raisins secs, réglisse & épices

Extra aroma Grand Amber Rum ILE MAURICE

The Arcane 14.00

Notes fruits tropicaux, vanille & chêne

40% vol. - 4 cl

Caribbean Rum GRENADÉ

Trois rivières 12.00

50 % vol. - 4 cl

Appellation d'origine contrôlée, rhum dense, puissant et notes minérales

Rhum Agricole Extra Vieux X.0 Grande réserve

H.S.E 18.00

40% vol. - 4 cl

Arômes de canne, belle maturité, notes de citron & clémentine

Rare proof small batch distilled 17 Years PANAMA

Malecon 24.00

51.20% vol. - 4 cl

Stockée dans des fûts de chêne pendant 17 ans, notes d'amande, banane & fruits exotiques

Ze Rhums Arrangés maison

Nos macérations de rhum agricole de Sainte Lucie 10.00

40% vol. - 4 cl

Eaux de vie aux herbes & liqueurs

Chartreuse verte / jaune 14.00

55% vol. - 4 cl

Genepy 9.00

41% vol. - 4 cl

Absynthe 10.00

53% vol. - 4 cl

Frigolet Elixir du Père Gaucher liqueur Monastique 16.00

40% vol. - 4 cl

2 **fork** }
on the water ///

Gin (Fever tree tonic +5.chf)

Gin Brewdog - ECOSSE	9.00
40% vol – 4 cl	
Notes de genièvre & florale	
Mont Blanc Gin Genièvre Intense - FRANCE	15.00
41%vol. - 4 cl	
Soyeux & aromatique, réduction alcoolique par ajouts d'eau de source du Mont Blanc	
Waterloo Sloe Gin - ANGLETERRE	16.00
40% vol. - 4 cl	
Notes de vanille & cacao	
Collective Arts Rhubarb Hibiscus Gin - CANADA	12.00
43.50 %vol. - 4 cl	
Notes gingembre & agrumes	
Gin du Vallon - Lausanne SUISSE	14.00
40%vol. - 4 cl	
Notes florale	
Roku Suntory Gin - JAPON	12.00
40%vol. - 4 cl	
Notes de yuzu & fleur de cerisiers	
KB.42 - GRECE	14.00
Organic dry gin - 42% vol – 4 cl	
Notes de basilic, citron ert, cardamome, camomille, romarin & coriandre	

Whisky

Scotland

Balvenie Double Wood 12 ans 15.00

40% vol. - 4 cl

12 ans en fûts de chêne américain, notes de sherry et de cannelle

Belgique

Blue Evolution Single Malt Belgian Owl Whisky 18.00

46% vol - 4 cl

Notes de poire, de raisin blanc et de poivre doux

France

Dock 1 Single Malt Moon Harbour 15.00

45,8% vol. - 4 cl

100% Bordelais, 3 ans en fûts de Sauternais, notes de mirabelle, caramel & cannelle

U.S.A

Wild Turkey Straight Bourbon 10.00

50.5% vol. - 4 cl

Notes de vanille et caramel

Japan

Kaiyo Japanese Pure Malt Whisky Mizunara Oak 24.00

43% vol. - 4 cl

Pure malt japonais de qualité supérieure, notes de orange & citronnelle

Cognac / Armagnac

Cognac VSOP Grand Champagne 15.00

40% vol. - 4 cl

1er cru de Cognac François Voyer

Cognac Napoleon 20.00

Cognac Grande Champagne

40% vol. - 4 cl

Armagnac – Castaredes VS 18.00

40% vol. - 4 cl

Bas Armagnac - Domaine de Salie 96 25.00

47.8% vol. - 4 cl

2 **fork** }
on the water ///

Fernet Branca	9.00
40% vol. - 4 cl	
Amaretto	9.00
24% vol. - 4 cl	
Frangelico	9.00
20% vol. - 4 cl	
Limoncello, Get 27	9.00
25% vol. 21% vol. - 4 cl	
Abricot, Poire William, Framboise, Mirabelle, Coing	9.00
43% vol. - 4 cl	
Bailey's	9.00
17% vol. - 4 cl	
Vieille poire, prune, abricot, framboise	12.00
40% vol. - 4 cl	
Cointreau, Grand Marnier	10.00
40% vol. - 4 cl	
Calvados 8 ans Roger Groult Pays d'Auge	18.00
41% vol. - 4 cl	

Grappa

Barolo Romano Levi	18.00
42% vol. - 4 cl	
Camomilla Romano Levi	7.00
42% vol. - 4 cl	
<i>Distillerie Fratelli Brunello, Montegalda - Venetie Plus vieille distillerie artisanale d'Italie!</i>	
Moscato	9.00
40% vol. - 4 cl	
Di Oro 1840	18.00
43% vol. - 4 cl	
Scura Riserva	9.00
Cabernet, Merlot, Barbera & Tai Rosso, 3 ans de barrique, millésimée & numérotée à la main	
43% vol. - 4 cl	
Moscato Fior d'arancio	12.00
Bouteille millésimée & numérotée à la main	
43% vol. - 4 cl	
Amarone	16.00
Bouteille millésimée & numérotée à la main	
40% vol. - 4 cl	

2fork
on the water

Ze coupes glacées !*

* *Mai à octobre / May to October*

Ze Felix-gato

8.-

Glace vanille & espresso

Vanilla ice cream & espresso

La Clarinette (coupe enfant)

9.-

2 boules au choix, dragées chocolat & chantilly

2 scoops of your choice, chocolate dragees & whipped cream

Le Sebuccino

14.-

1 boule Café, caramel, noisette, chantilly, éclats de noisettes
& sauce café

*1 scoop Coffee, caramel, hazelnut, whipped cream, hazelnut chips
& coffee sauce*

Le Gourmand Nico

14.-

2 boules chocolat, 1 boule vanille, chantilly & sauce chocolat

2 chocolate scoops, 1 vanilla scoop, whipped cream & chocolate sauce

La Pépito

14.-

1 boule mangue, noix de coco, passion, coulis mangue & coco râpé

1 scoop of mango, coconut, passion fruit, mango coulis & grated coconut

Ze Nono Berry

14.-

1 boule fraise, framboise, double crème, chantilly, guimauve
& coulis fruits rouges

*1 scoop strawberry, raspberry, double cream, whipped cream,
marshmallow & red fruit coulis*

La Striker

19.-

1 boule melon, citron-menthe & gin du Vallon (4cl)

1 scoop melon, mint-lime & gin du Vallon (4cl)

2fork
on the water

Ze carte des glaces !*

* Mai à octobre / May to October

Les sorbets :

Sherbet :

-Abricot

Apricot

-Exotique (mangue & passion)

Mango

-Citron vert & menthe

Lime & mint

-Framboise

Raspberry

-Melon

Melon

Les glaces :

Ice cream :

-Vanille

Vanilla

-Café

Coffee

-Meringue

Meringue

-Chocolat

Chocolate

-Caramel beurre salé

Salted butter caramel

-Stracciatella

Stracciatella

-Pistache

Pistachio

-Noix de coco

Coconut

-Noisette

Hazelnut

-Fraise

Strawberry

-la boule

4.00.-

1 scoop

-Supplément chantilly

1.50.-

Extra whipped cream

-Supplément sauce

1.00.-

Extra sauce

-Supplément topping

1.50.-

Extra topping

Ze fork
on the water

Ze carte des tapas !

Composez vous même votre apéro avec nos produits maison & artisanaux

Compose your own aperitif plate with our homemade & artisanal products

Selon arrivage / depending on arrivals

-Tomme du moment	9.00.-
<i>Tomme cheese of the moment</i>	
<i>160 gr</i>	
-Tapenade d'olive à la grecque	6.00.-
<i>Olive tapenade greek style</i>	
-Saucisson du moment	9.00.-
<i>Sausage of the moment</i>	
<i>110 gr</i>	
<u>Artisan conserveur David Couchinave – Clarens - 120gr</u>	
-Rillettes du moment	18.00.-
<i>Rillettes of the moment</i>	
<u>Les délices de Tantine – Saint-Maurice - 60gr</u>	
Petits croustillants du moment	7.00.-
<i>Crisps of the moment</i>	
<u>Mini sardines à l'huile d'olive – Espagne - 81gr</u>	
<i>Mini sardines in olive oil</i>	12.00.-

Ze fork
on the water