



DRINKS

BIÈRES - VINS - COCKTAILS

LA DULA
ibérico shop

Lundi - Vendredi 16h30 à 21h30 / Jeudi midi 11h00 à 14h00

BIÈRES BOUTEILLE

- STIRLING sans gluten, La Nébuleuse 33cl.**  Pale Ale - 5,3 % alc. vol. - Renens (Lausanne) **6.-**
- EMBUSCADE, La Nébuleuse 33cl.** IPA - 6,4 % alc. vol. - Renens (Lausanne) **6.-**
- MOONSHINE, La Nébuleuse 33cl.** Blanche - 5% alc. vol. - Renens (Lausanne) **6.-**
- MORITZ BARCELONA 33cl.** Blonde - 4,7% alc. vol. - Barcelone (Espagne) **5,50.-**
- ESTRELLA GALICIA 25cl.** Blonde - 5,5% alc. vol. - Galice (Espagne) **5.-**
- 1906, Estrella Galicia 33cl.** Helles Bock - 6,5% alc. vol. - Galice (Espagne) **5,50.-**
- ESTRELLA GALICIA, sans gluten 33cl.**  Blonde - 5,5% alc. vol. - Galice (Espagne) **5,50.-**
- ESTRELLA GALICIA, canette 50cl.** Blonde - 5,5% alc. vol. - Galice (Espagne) **6,5.- (Take away)**
- BEEoMETRY, Hydromel 33cl.**  Mead Nature - 6,5% alc. vol. - Troinex (Genève) **8,50.-**
- A.P.Í, Les Perrières 33cl.**  Original Swiss Cider - 5,5% alc. vol. - Satigny (Genève) **8,50.-**
- ESTRELLA GALICIA 0.0, sans alcool 25cl.**  Blonde - sans alcool - Galice (Espagne) **5.-**
- DIVERSION sans alcool, La Nébuleuse 33cl.**  IPA - sans alcool - Renens (Lausanne) **5,50.-**

BIÈRES PRESSION

- MORITZ BARCELONA** Blonde - 4,7% alc. vol. - Barcelone (Espagne) **30cl. 5,90.- / 50cl. 9,90.-**
- STIRLING, La Nébuleuse**  Pale Ale - 5,3 % alc. vol. - Renens (Lausanne) **25cl. 5,90.- / 50cl. 9,90.-**
- LA CARAFE** Moritz ou Stirling **170cl.- 28,90.-**

VIN AU VERRE

- CAVA** Selon disponibilité au comptoir **1 dl. 7,90.- / 3dl. 22,90.-**
- BLANC DU JOUR** Selon disponibilité au comptoir **1 dl. 6,90.- / 3dl. 19,90.-**
- BLANC SÉLECTION** Selon disponibilité au comptoir **1dl. 8,90.- / 3dl. 25,90.-**
- ROSÉ** Selon disponibilité au comptoir **1dl. 7,50.- / 3dl. 21,90.-**
- ROUGE DU JOUR** Selon disponibilité au comptoir **1dl. 7,90.- / 3dl. 22,90.-**
- ROUGE SÉLECTION** Selon disponibilité au comptoir **1dl. 12,90.-**





BOUTEILLE VIN EFFERVESCENTS

- CAVA SUPERIOR BRUT, Giró Ribot** Méthode Traditionnelle - DO Cava (ES) **44.-**
- CAVA BRUT ROSAT, Giró Ribot** Méthode Traditionnelle - DO Cava (ES) **49.-**
- DE FACTO 21, Domaine Paccot** Pétillant #NATURE - La Côte (VD) **54.-**
- GENEVOISIE BRUT, Les Perrières** Méthode Traditionnelle - AOC Genève (GE) **49.-**
- MUSCABULLE, Les Perrières** Muscat blanc à petit grains - AOC Genève (GE) **36.-**

BOUTEILLE VIN ROSÉ & SANGRÍA

- ROSÉ ALMA ATLANTICA, Atlantic Bubbles** Mencía - Rias Baixas (ES) **38.-**
- SANGRÍA BLANCHE ALMA, Atlantic Bubbles** Albariño, Loureira, Caiño blanco, Treixadura - Rias Baixas (ES) **34.-**
- SANGRÍA ROUGE, Casa Fina** Cocktail à base de vin rouge Espagnole - Rioja (ES) **34.-**

BOUTEILLE VIN BLANC

- DAMA DEL TORO, Bodegas Fariña** Malvasia - DO Toro 2021 (ES) **34.-**
- DOLFOS, Bodegas Fariña** Verdejo - DO Castilla y León 2021 (ES) **34.-**
- CHASSELAS DE PEISSY, Les Perrières** Chasselas - AOC Genève (GE) **50cl. 19.- / 75cl. 34.-**
- SAUVIGNON BLANC, Les Perrières** Sauvignon Blanc - AOC Genève (GE) **39.-**
- CUÑAS DAVIA, Adegas Valdavia** Treixadura, Albariño, Godello, Caiño blanco, Loureiro y lado - DO Ribeiro 2021 (ES) **38.-**
- BOUZA DO REI, Bodegas Bouza do Rei** Albariño - DO Rias Baixas 2021 (ES) **42.-**
- CATRO Y CADELA, Anónimas Viticultoras** Godello - DO Valdeorras 2021 (ES) **49.-**
- FANRELA, Manuel Vázquez** Godello, Treixadura, Dona blanca - DO Monterrei 2022 (ES) **56.-**
- LA OLA, Eladio Piñeiro** Albariño - DO Rias Baixas 2019 (ES) **54.-**
- LAURONA BLANC DE NOIR, Celler Laurona** Macabeu, Grenache blanca - DO Montsant 2017 (ES) **59.-**
- SON DE ARRIEIRO AÑADAS, Xulia Bande** Treixadura, Loureiro y lado #BIO - DO Ribeiro (ES) 2016, 18, 19, 20 **79.-**
- CHIVO BLANCO, Bimbache** Verijadiego blanco, Gual, Bremajuelo, Malvasía Volcánica, Moscatel - DO El Hierro 2020 (ES) **79.-**
- NELIN BLANC, Clos Mogador** Grenache blanca, Macabeu - DO Priorat 2019 (ES) **104.-**



BOUTEILLE VIN ROUGE- SUISSE

- L'AURIOL Fût Chaine, Les Perrières** Gamaret - AOC Genève 2021 (GE) **44.-**
COTEAU DE PEISSY, Les Perrières Merlot, Cabernet Franc - AOC Première Cru 2020 (GE) **59.-**
BLAUBURGUNDER, P. Komminoth Pinot Noir - AOC Graubünden 2018 (GR) **54.-**
LAMPERT, Weingut Lampert Pinot Noir - AOC Graubünden 2022 (GR) **46.-**
DONATSCH "PASSION", Domaine Donatsch Pinot Noir - AOC Graubünden 2020 (GR) **139.-**

BOUTEILLE VIN ROUGE - ESPAGNE

- MURIEL CRIANZA, Bodegas Muriel** Tempranillo - DO Rioja 2020 (ES) **39.-**
VIÑA MURIEL RESERVA, Bodegas Muriel Tempranillo - DO Rioja 2016 (ES) **54.-**
AGNVS RESERVA, Bodegas Valdeana Tempranillo 95%, Graciano 5% - DO Rioja 2017 (ES) **74.-**
CONTINO RESERVA, Bodegas CVNE Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Grenache - DO Rioja 2019 (ES) **76.-**
CONTINO VIÑA DEL OLIVO, Bodegas CVNE Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Grenache - DO Rioja 2019 (ES) **159.-**
FERRATUS A0, Bodegas Ferratus Tempranillo - DO Ribera del Duero 2020 (ES) **39.-**
FERRATUS ORIGEN, Bodegas Ferratus Tempranillo - DO Ribera del Duero 2018 (ES) **59.-**
FERRATUS SENSACIONES, Bodegas Ferratus Tempranillo - DO Ribera del Duero 2019 (ES) **99.-**
PSI DE PINGUS, Dominio de Pingus Tempranillo - DO Ribera del Duero 2021 (ES) **84.-**
VALDUERO 2 MADERAS CRIANZA, Bodegas Valduero Tempranillo - DO Ribera del Duero 2019 (ES) **59.-**
VALDUERO 6 AÑOS RESERVA, Bodegas Valduero Tempranillo - DO Ribera del Duero 2019 (ES) **159.-**
LOF MATA LOS PARDOS, Vinos LOF Mencía - DO Bierzo 2018 (ES) **55.-**
NUMANTHIA, Bodega Numanthia Tinta de Toro - DO Toro 2017 (ES) **104.-**
FORLONG ASSEMBLAGE, Bodega de Forlong Merlot, Tintilla, Syrah - DO Cádiz 2021 (ES) **53.-**
OS DUNARES, Anónimas Viticultoras Caiño tinto - DO Rías Baixas 2022 (ES) **58.-**
DOMINIO DE CASALTA, Pepe Rodríguez Merlot, Syrah, Cab. Sauvignon, Garnacha Tintorera - DO Almansa 2019 (ES) **55.-**
NAUTILEA, Galilea Grenache, Carignan, Syrah - DO Montsant 2017 (ES) **44.-**
PYTHAGORA, Galilea Grenache noir - DO Montsant 2015 (ES) **79.-**
LAURONA MÍTIC, Celler Laurona Grenache, Carignan, Syrah, Merlot, Cab. Sauvignon - DO Montsant 2013 (ES) **59.-**
LAURONA RL, Celler Laurona Grenache, Carignan, Syrah, Merlot, Cab. Sauvignon - DO Montsant 2007 (ES) **79.-**
LAURONA PLINI, Celler Laurona Grenache, Carignan, Syrah, Cab. Sauvignon - DO Montsant 2014 (ES) **99.-**
MANYETES, Clos Mogador Carignan - DO Priorat 2018 (ES) **149.-**
CLOS MOGADOR, Clos Mogador Grenache, Carignan, Syrah, Cab. Sauvignon - DO Priorat 2019 (ES) **159.-**



DRINKS

BIÈRES - VINS - COCKTAILS

LA DULA
ibérico shop

Lundi - Vendredi 16h30 à 21h30 / Jeudi midi 11h00 à 14h00

COCKTAILS

- SANGRIA BLANCHE* OU ROUGE** Faite maison / *carrafe 8.- / 34.-
- HUGO** Cava Giró Ribot, Sirop Fleur de Sureau, Citron vert, Menthe 12,50.-
- SPRITZ LA DULA** Cava Giró Ribot, Aperitivo Bonanto, Orange 12.-
- MOJITO ON THE ROCKS** Rhum, Citron vert, Menthe, Eau gazeuse, Sirop 15,50.-
- MARGARITA ON THE ROCKS** Tequila, Triple Sec, Citron vert 15,50.-
- GINPAMP** Gin Orange, Pamplemousse, Citron vert, Sirop 16,50.-
- NEGRONI LA DULA** Gin Nordés, Vermuth rouge Padró, Aperitivo Bonanto 15,50.-



GIN & SUISS TONIC

- NORDÉS, Atlantic Galician Gin** Galicia (ES) 16.-
- GIN XORIGUER** Menorca (ES) 16.-
- GIN MARE, Mediterranean Gin** Barcelona (ES) 17.-
- LVX, Geneva Dry Gin** Genève (CH) 16.-
- PALMA GIN #BIO** Mallorca (ES) 17.-
- GINRAW, Premium Gin** Barcelona (ES) 17.-
- GINRAW, Orange Blossom** Barcelona (ES) 16.-
- ALKKEMIST, Full Moon Distilled** Alicante (ES) 17.-
- GINABELLE, Tripple Distilled** Galicia (ES) 17.-
- IRADIER Y BULFY, IPA GIN** Madrid (ES) 17.-
- MARTÍN SESSÉ, Singular Dry Gin** Madrid (ES) 17.-



*Servis avec Swiss Mountain Premium Tonic et des botanicaux selon le gin

APÉRITIFS- SPIRITUEUX

- VERMUTH BLANC OU ROUGE** Padró & Co. (Tarragona) 8,50.-
- WILLIAMINE Moitié Moitié** Martigny (CH) 8,50.-
- LICOR DE HIERBAS** Galicia (ES) 6.-
- BRANDY, Carlos I Gran Reserva** Cádiz (ES) 12.-
- RON DOS MADERAS, Añejo 5-3** Cádiz (ES) 15.-
- TEQUILA AGUAS CALIENTES, Blanco** Mallorca (ES) 8.- (Shot)





DRINKS

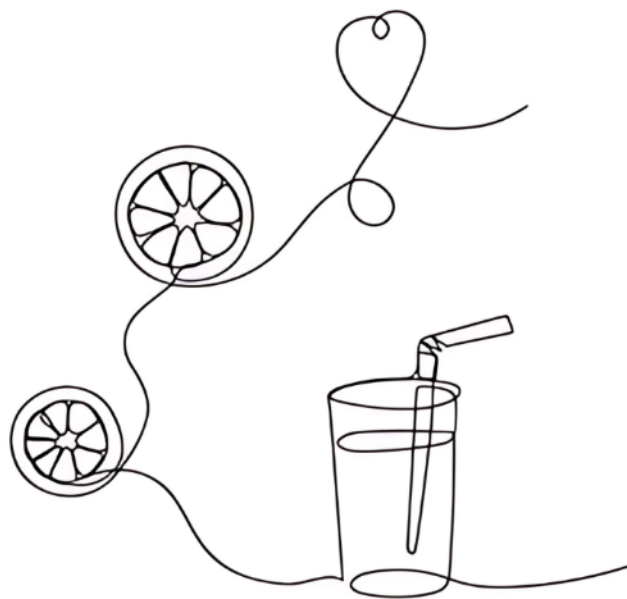
BIÈRES - VINS - COCKTAILS

**LA
DULA**
ibérico shop

Lundi - Vendredi 16h30 à 21h30 / Jeudi midi 11h00 à 14h00

BOISSONS MINÉRALES

- Urban Super Cola 33cl. 5.50.-
- Urban Super Cola Zero 33cl. 5.50.-
- Les Pétillantes Citron 33cl. 5.50.-
- Les Pétillantes Pamplemousse 33cl. 5.50.-
- Jus Pomme Opaline 25cl. 6.-
- Jus Poire Opaline 25cl. 6.-
- Jus Apricot Opaline 25cl. 6.-
- Swiss Mountain Ginger Ale 20cl. 5.-
- Swiss Mountain Ginger Beer 20cl. 5.-
- Swiss Mountain Salty Grapefruit 20cl. 5.-
- Swiss Mountain Tonic 20cl. 5.-
- Kombucha Citronelle & Hibiscus 33cl. 6.-
- Kombucha Thé Vert & Gingembre 33cl. 6.-
- Thé Froid Maison (fontaine) 4,50.-
- Valser Classic Gazeuse PET 50cl. 4.-
- Valser Silence Plate PET 50cl. 4.-



THÉS ET CAFÉS

- Espresso 4.20.-
- Double Espresso 5.40.-
- Café Long 4.20.-
- Renversé 5.20.-
- Cappuccino 5.20.-
- Cortado 4.60.-
- Café Glacé 5.50.-
- Caramel Late 6.-
- Chocolat Chaud 4.80.-
- Infusion Menthe 4.50.-
- Infusion Hibiscus 4.50.-
- Thé Noir 4.50.-
- Thé Vert 4.50.-
- Thé Froid Maison (fontaine) 4.50.-
- Sirop Groseille 3.00.-

