



**HORAIRES D'OUVERTURE**  
TOUS LES JOURS 10H00 – 00H00  
VENDREDI, SAMEDI JUSQU'À 01H00 (+ SI AFFINITÉS)

**TERRASSE**  
JUSQU'À 23H00  
VENDREDI, SAMEDI JUSQU'À 00H00  
(MERCİ DE PENSER À NOS CHERS VOISINS)

**CUISINE**  
TOUS LES JOURS 11H30 – 14H30 ET 18H00 – 21H30

A la belle saison, le BARDU CARRÉ ouvre ses portes dès la fin de matinée.

Sur le quai Perdonnet, la terrasse orientée sud est idéale pour le petit déjeuner dès 10h du matin.

Dès 11h30, on enchaîne avec le lunch. Vous avez le choix entre le menu du jour – végétarien ou non – et les plats à la carte. Pour rappel, nos frites sont cuisinées à la belge donc délicieusement croustillantes.

Au fil de l'après-midi, le soleil file vers l'ouest et chez nous, à l'extérieur comme à l'intérieur, il y a toujours un truc à se mettre sous la dent, avec une agréable boisson à savourer.

Notre offre de bières belges est unique à Vevey, nos vins sélectionnés avec soin.

Le BARDU, c'est aussi des soirées DJ qui se finissent tard et des tournois de fléchettes.



Bref, the *belgium style* place to be au bord du Léman !

# cafés, chocolats, thés

Café, Espresso, Ristretto	3.90
Double espresso	6.50
Renversé	4.50
Café viennois, chocolat viennois	6.-
Chocolat chaud ou froid	5.50
Caotina, Ovomaltine	
Thés et infusions	4.-
english breakfast, earl grey, vert gunpowder, verveine, camomille, menthe des Alpes suisse, fruits rouges	
Lait végétal ou sans gluten, chantilly	+1.-

## softs

Henniez bleue ou verte	1l 8.50	50cl 5.-	33cl 4.-
Tonic Water 20cl			5.50
Ginger Beer 20cl			5.50
Bitter Crodino 17.5cl			5.50
Rivella Rouge 33cl			5.-
Sinalco 30cl			4.70
Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33cl			5.-
Red Bull 25cl			7.-
Mate El Tony 33cl			6.-
Limonade Fizzy 35cl			6.-
Jus de pomme Ramseier 33cl			5.-
Jus de pomme Ramseier (non gazeux) 3dl			3.90
Jus de fruits Granini tomate, abricot 25cl			6.-
Jus d'orange Granini 30cl			3.90
Thé froid pêche, citron 3dl			5.-
Ice coffee			6.-
Verre de lait 3dl			3.90
Supplément sirop			+0.50

# bières pression

<b>blondes</b> BELGIQUE	25cl	50cl	pichet 1.5l
<b>BEL</b> 5% brasserie Moortgat	4.80	8.90	25.-
<b>BRUGSE ZOT</b> 6% brasserie De Halve Maan	6.-	10.-	28.-
<b>CHOUFFE</b> 8% brasserie d'Achouffe	6.-	10.-	28.-
<b>CUVÉE DES TROLLS</b> 7% brasserie Dubuisson	6.-	10.-	28.-
<b>DÉLIRIUM TREMENS</b> 8.5% brasserie Delirium	6.-	10.-	28.-
<b>PAIX DIEU</b> 10% brasserie Caulier	6.50	11.-	32.-

Supplément sirop +0.50

Supplément amer à l'orange +1.50

## **ipa** ÉCOSSE

<b>PUNK IPA</b> 5.2% brasserie Brew Dog	5.50	9.90	28.-
--	------	------	------

## **blanche** BELGIQUE

<b>WITTEKOP BLANCHE</b> 5% brasserie de Silly	5.20	9.50	27.-
--	------	------	------

## **ambrée** ANGLETERRE

	30cl	50cl	pichet 1.5l
<b>SPITFIRE</b> 4.2% brasserie Sheperd Neame	5.50	9.90	28.-

# bières bouteille

## blondes BELGIQUE 33cl

DUVEL 8.5% brasserie Moortgat	8.–
LUPULUS 6% brasserie Lupulus	8.–
TRIPLE WESTMALLE 9.5% abbaye trappiste de Westmalle	8.–

## ambrées BELGIQUE 33cl

CHARLES QUINT 8.5% brasserie Haacht	7.–
KWAK 8.4% brasserie Bosteels	8.–
ORVAL 6.2% abbaye trappiste d'Orval	8.–

## brunes BELGIQUE 33cl

CHIMAY BLEUE 9% abbaye trappiste de Chimay	8.–
ROCHEFORT N° 8 9.2% abbaye trappiste de Rochefort	8.–

## fruitées BELGIQUE 25cl

FRUITESSE 3.8% brasserie Liefmans	7.–
KRIEK 3.9% brasserie Lindemans	6.50
PÊCHERESSE 2.5% brasserie Lindemans	6.50

## sans alcool BELGIQUE 33cl

BIÈRE DES AMIS 0% Néobulles	8.–
-----------------------------	-----

**sans gluten** 6.50

# vins au verre

## vins blancs

<b>CHARDONNE AOC Lavaux</b> Grognoz, Cave des Rois	5.50
<b>OUZ BORDEL Chasselas</b> Les Vignes de Vevey	5.50
<b>VIOGNIER AOC Valais</b> Grognoz, Cave des Rois, Les Evouettes	7.–
<b>PETITE ARVINE AOC Valais</b> Cave des Amandiers, Saillon	7.50
<b>CHARDONNAY</b> Provins Valais	6.50
<b>VIN DOUX</b>	8.–

## vins rosés et pétillants

<b>ŒIL DE PERDRIX AOC Valais</b> Grognoz, Cave des Rois, Les Evouettes	5.50
<b>Ô DE ROSÉ Languedoc AOP</b> Maison Lorgeril, Languedoc, France	6.–
<b>DÔLE BLANCHE</b> Provins Valais	5.50
<b>CHASSEL'ICE AOC Valais</b> Grognoz, Cave des Rois	7.–

## vins rouges

<b>VEVEY Pinot Noir Grand Cru, AOC Lavaux</b> La Cave Mayor, Vevey	6.50
<b>MERLOT VEVEY Grand Cru</b> Les Vignes de Vevey	7.50
<b>VIEILLES VIGNES Gamay AOC Lavaux</b> Martial Neyroud, Chardonne	7.–
<b>SANG DE REINE AOC Valais</b> Pinot Noir, Diolinoir, Syrah, Gamaret Bétrisey, St-Léonard	7.–

# vins et cidres bouteille

## vins blancs

<b>CHARDONNE Chasselas</b> Grognoz, Cave des Rois	50cl	<b>22.50</b>
<b>VEVEY Grand Cru, AOC Lavaux</b> La Cave Mayor	50cl	<b>26.–</b>
<b>OUZ BORDEL Chasselas</b> Les Vignes de Vevey	75cl	<b>35.–</b>
<b>VIOGNIER Les Evouettes</b> Grognoz, Cave des Rois	75cl	<b>45.–</b>
<b>SAUVIGNON Chardonne</b> Les Vignes de Vevey	70cl	<b>45.–</b>
<b>LA BOURRACHE St-Saphorin</b> La Cave Mayor	37.5cl 75cl	<b>19.–</b> <b>36.–</b>
<b>1807 BLANC AOC Lavaux Pinot gris, Doral</b> Martial Neyroud	70cl	<b>46.–</b>
<b>LES CHÂBLES AOC Lavaux</b> Martial Neyroud	50cl	<b>35.–</b>
<b>PETITE ARVINE</b> Cave des Amandiers, Saillon	75cl	<b>48.–</b>
<b>JOHANNISBERG</b> Bétrisey, St-Léonard	50cl	<b>25.–</b>
<b>CHARDONNAY</b> Provins	75cl	<b>39.–</b>
<b>HEIDA L'AMI</b> Bétrisey, St-Léonard	50cl	<b>30.–</b>

## vins rosés

<b>ŒIL DE PERDRIX AOC Valais</b> Grognoz, Cave des Rois, Les Evouettes	50cl	<b>22.50</b>
<b>Ô DE ROSÉ Languedoc AOP</b> Maison Lorgénil, Languedoc, France	75cl	<b>43.–</b>
<b>DÔLE BLANCHE</b> Provins Valais	50cl	<b>22.50</b>

## vins pétillants

<b>CHASSEL'ICE AOC Valais</b> Swiss Sparkling Wine Grognez, Cave des Rois	75cl	<b>41.–</b>
<b>CHAMPAGNE BAUGET-JOUEETTE Carte Blanche Brut</b> Bauget-Jouette, Epernay	37.5cl 75cl	<b>46.–</b> <b>90.–</b>

## vins rouges

<b>VEVEY Pinot noir</b> La Cave Mayor	50cl	<b>28.–</b>
<b>MERLOT</b> Vignes de Vevey	75cl	<b>48.–</b>
<b>SANG DE REINE</b> Bétrisey, St-Léonard	75cl	<b>42.–</b>
<b>SYRAH À PAPA</b> Bétrisey, St-Léonard	50cl	<b>38.–</b>
<b>SYRAH</b> Grognez, Cave des Rois, St-Saphorin	75cl	<b>69.–</b>
<b>PLANT ROBERT</b> Garanoir, Gamay Les Vignes de Vevey	70cl	<b>45.–</b>
<b>VIEILLES VIGNES Gamay, AOC Lavaux</b> fût de chêne Martial Neyroud, Corsier	70cl	<b>47.–</b>
<b>LE NECTAR</b> Pinot noir, Gamay, Gamaret Delphine Morel	70cl	<b>45.–</b>
<b>LES TITANS Merlot</b> Provins Valais	75cl	<b>80.–</b>

## cidres FRANCE 33cl

<b>LA CHOUETTE double brut 7%</b>		<b>8.–</b>
<b>LA CHOUETTE Rosé 4%</b>		<b>8.–</b>

## apéritifs 4cl

<b>LABIAU 1894</b> 30% distillerie artisanale belge	6.–
<b>KIR VIN BLANC</b> 1dl	6.50
<b>CINZANO BLANC, ROUGE</b> 15%	6.–
<b>SUZE</b> 20%	6.–
<b>CAMPARI BITTER</b> 25%	6.–
<b>RICARD</b> 45% 2cl	6.50
<b>PORTO BLANC</b> Graham's 19%	7.–
<b>PORTO ROUGE</b> Ferreira 19.5%	7.–
 Supplément soft	 +2.–

## spritz

<b>SPRITZ MAISON</b> amer à l'orange Labiau 1894 30%, Chassel'ice	11.–
<b>APÉROL</b>	12.–
<b>HUGO</b>	12.–
<b>LIMONCELLO</b>	13.–

## mocktails

<b>VIRGIN APÉROL SPRITZ</b>	9.–
<b>VIRGIN MOJITO</b>	10.–
<b>VIRGIN MOJITO FRAISE OU PASSION</b>	11.–
<b>VIRGIN PIÑA COLADA</b>	10.–
<b>SUMMER TEA</b> thé noir infusé, citron vert, ginger beer, sirop de pêche	10.–

# cocktails

## rhum

DAÏQUIRI	15.-
MAI TAI	15.-
MOJITO	15.-
MOJITO FRAISE OU PASSION	16.-
PIÑA COLADA	15.-

## gin

GIN TONIC	12.-
LONDON MULE	15.-

## vodka

BLOODY MARY	15.-
CAIPIROSKA	15.-
COSMOPOLITAN	16.-
EXPRESSO MARTINI	16.-
MOSCOW MULE	15.-
PORNSTAR MARTINI vodka, passion, citron vert, Chassel'ice	16.-
SEX ON THE BEACH	15.-
WHITE OR BLACK RUSSIAN	15.-
WOO WOO vodka, cranberry, liqueur de pêche	15.-

## tequila

MARGARITA	15.-
TEQUILA SUNRISE	15.-

## autres

AMARETTO SOUR	16.-
CAIPIRINHA	15.-
NEGRONI	15.-
WHISKY SOUR	16.-

Supplément soft +2.-

# spiritueux 4cl

## gin

### BELGIQUE

LABIAU GIN 1922 40% 13.–

LINDEMANS RED GIN 46% 15.–

MAREDSOUS VALÉO, INVICTUS 40% 15.–

WATERLOO ORIGINAL GIN 47% 15.–

### ROYAUME-UNI

BICKENS LONDON DRY GIN 40% 12.–

BULLDOG LONDON DRY GIN 47% 15.–

### SUISSE

DRY GIN 45% 15.–

## rhum

### JAMAÏQUE

APPLETON ESTATE SIGNATURE 40% 12.–

KINGSTON 62 WHITE 40% 12.–

### VENEZUELA

DIPLOMATICO RESERVA 40% 16.–

### GUATEMALA

ZACAPA 23 ANS 40% 16.–

### MARTINIQUE

3 RIVIÈRES AMBRÉ 43% 20.–

## whisky

### USA

JACK DANIEL'S OLD N°7 40% 15.–

WILD TURKEY BOURBON 40.5% 12.–

### BELGIQUE

BELGIAN OWL 46% 18.–

### ÉCOSSE

ARBEG SINGLE MALT 10 YEARS 46% 16.–

BALVENIE DOUBLE WOOD 40% 16.–

GLEN GRANT 40% 15.–

GLENKINCHIE 43%	15.–
GLENROTHES SINGLE MALT 12 YEARS 40%	14.–
JOHNNIE WALKER RED LABEL 40%	15.–

## tequila MEXIQUE

ESPOLON BLANCO, REPOSADO 40%	12.–
------------------------------	------

## vodka USA

SKYY 40%	12.–
TURBO TONY 40% vodka, El Tony	14.–

Supplément soft	+2.–
-----------------	------

## digestifs 4cl

### liqueurs

AMARETTO DISARONNO 28%	8.–
LIMONCELLO 30%	8.–
BAILEYS 17%	8.–
JET 27 21%	8.–
JÄGERMEISTER 35%	8.–
MAREDSOUS, ÉLIXIR DES MOINES 32%	9.–
CHARTREUSE VERTE 43%	10.–

### eaux-de-vie

ABRICOTINE 43% 2cl	9.–
WILLIAMINE 43% 2cl	9.–
GRAPPA NONINO 40%	12.–
GRAPPA FIOR DI VITE 40%	9.–
COGNAC 40%	14.–

### shots 2cl

LES CLASSIQUES	5.–
LES SUPÉRIEURS	8.–