

## VINS BLANCS - SUISSE

## NEUCHÂTEL

Bouteilles

Chasselas, vin sec et pétillant avec un terroir de calcaire marqué, pour l'apéritif, les entrées, poissons et mets au fromage.

302	<b>Chasselas</b> Grisoni, Cressier	2016	41.00
304	<b>Chasselas Maison Carrée</b> Perrochet Auvernier	2016	41.00
336	<b>Chasselas BIO, Dom. des Coccinelles</b> Cave de la Béroche, St. Aubin	2015	41.00
303	<b>Chasselas Barrique « L'invisible »</b> Engel, St. Blaise	2016	45.00
342	<b>Gewürztraminer</b> Prieuré de Cormondrèche Gewürztraminer, fin et fragile, fruité et épicé. Vin d'apéritif qui accompagne bien le saumon fumé et surtout les asperges.	2016	45.00
308	<b>Pinot Gris</b> Grisoni, Cressier Pinot gris, vin blanc corsé, rond et ample, de couleur jaune ambrée. Son bouquet expressif et floral au goût de fruits confits, met en valeur les terrines et pâtés, ainsi que les poissons fumés et en sauce.	2016	50.00
305	<b>Chardonnay Barrique Château d'Auvernier</b> T. Grosjean, Auvernier Chardonnay fruité cuvé puis concentré. Une vinification soignée en barriques neuves et anciennes donne une vraie merveille.	2015	56.00
310	<b>Viognier Premier</b> La Grillette, Cressier Viognier, nouveauté dans le canton de Neuchâtel. Cultivé dans les vignobles Les Roches et Les Gillebergs.	2016	73.00
335	<b>Sauvignon Fût De Chêne « Réserve »</b> Kuntzer & Fils, St. Blaise Sauvignon, couleur jaune pâle avec reflets verts, très typique et léger. Ses arômes fins, aux senteurs de pamplemousse et sureau. Il accompagne bien les poissons d'eau douce et d'eau de mer, ou comme apéritif	2016	58.00
338	<b>Dolc'inelle Solaris</b> <b>Vin doux</b> La Béroche, St. Aubin Vin doux avec un parfum de fruits mûrs, légèrement confits, liquoreux, gras, onctueux et chaleureux. S'accorde très bien avec le foie gras, les fruits et les desserts.	2016	65.00

## BERNE / LAC DE BIENNE AOC

309	<b>Chardonnay</b> Domaine Frôté, La Neuveville Spécialité : Chardonnay, vin blanc corsé et racé Sur entrées relevées : poissons de mer, crustacés et terrines de volaille	2011	78.00
-----	--	------	-------

## VALAIS

Typicité du terroir personnalisé par les fruits exotiques et la note minérale de la roche effritée. Au palais, bel équilibre entre le gras et le velouté. Avec des asperges, du poisson et des crustacés.

306	<b>La Tremaille B.</b> - Petite Arvine et Chardonnay Rouvinez, Sierre	2013	66.00
307	<b>Amigne De Vétroz</b> - légèrement doux Germanier, Vétroz	2013	54.00

## VAUD

420	<b>Château D'Allaman Blanc</b> Samuel Brocard Chasselas, aux arômes floraux, bon équilibre en bouche, saveurs rondes avec du relief et de la verve. En apéritif ou avec des poissons et viandes blanches en sauce.	2015	41.00
-----	---	------	-------

## VINS BLANCS - FRANCE

## BOURGOGNE

Bouteilles

100% chardonnay, robe brillante, nez élégant, évoquant les fruits, les agrumes évoluant sur le miel. Bouche harmonieuse, sensation de gras, avec une bonne longueur très fraîche et nette. Pour foie gras, poissons grillés ou en sauce, voire sur viandes blanches et fromages

392	<b>Rully « Les Saint-Jacques »</b> Claudie Jobard	2015	65.00
391	<b>Pouilly Fuissé « Pastoral »</b> Frantz Chagnoleau	2015	72.00
412	<b>Meursault</b> Rodolphe Demougeot	2014	95.00
322	<b>Corton-Charlemagne</b> Grand Cru Bonneau du Martray	2006	230.00

## SANCERRE

Vin blanc sec, fruité et vif, pour apéritifs, poissons et fromage de chèvre

319	<b>Sancerre</b> Lucien Crochet	2014	71.00
-----	-----------------------------------	------	-------

## SAUTERNES

Sémillon et Sauvignon, vin avec un caractère botrytis aux nuances de pêches mûres, sur foie gras et desserts

499	<b>Château d'Yquem</b> 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé	1996	465.00
430	<b>Château Suduiraut</b> 1 <sup>er</sup> Cru Classé	2003	162.00

## GRAVES

Sauvignon et Sémillon, vin blanc sec, fruité pour apéritifs, poissons, crustacés et fromages

444	<b>Vieux Château Gaubert</b> D. Haverlan	2012	60.00
431	<b>Château Bouscaut GCC</b> S. Lurton & L. Cogombles	2014	99.00

## VALLÉE DU RHÔNE

100 % Viognier vin blanc sec, et harmonieux pour apéritifs, poissons, crustacés et fromages

369	<b>Taburnum</b> Cuilleron	2013	100.00
-----	------------------------------	------	--------

## VALLÉE DE LA LOIRE

100 % Chenin blanc. Douceur exquise, sans excès, sur foie gras et desserts

396	<b>Coteaux du Layon</b> <b>Vin doux</b> Domaine Ogereau	2014	70.00
-----	--	------	-------

# VINS ROSÉS - SUISSE

## NEUCHÂTEL - ŒIL DE PERDRIX

Bouteilles

Ce vin est issu de Pinot Noir, les raisins sont pressés après un léger cuvage, ce qui lui donne sa robe ambrée et sa saveur joliment fruitée avec une note acidulée. Ce vin rond et harmonieux, faiblement tannique accompagne tous les mets moyennement corsés.

341	<b>Œil de Perdrix</b> Grisoni, Cressier	2016	46.00
345	<b>Œil de Perdrix Maison Carrée</b> Perrochet, Auvernier	2016	46.00
350	<b>Œil de Perdrix</b> Kuntzer & Fils, St.Blaise	2016	46.00
351	<b>Œil de Perdrix</b> Château d'Auvernier, Auvernier	2016	46.00

## VALAIS

Assemblage de cépages valaisan avec une note de fruits, ample et onctueux avec une légère amertume finale sur tous les poissons

354	<b>Dôle blanche</b> (Pinot Noir et Gamay) Rouvinez, Sierre	2012	48.00
301	<b>Rose des Vents</b> (Pinot Noir et Gamay et Syrah) Germanier, Vétroz	2013	47.00

## VAUD

Pinot Noir et Gamay, note de fruits avec dominante framboisée, onctueux, corsé, riche avec élégance, sur volaille rôties et salades

418	<b>Château D'Eclépens</b> Georges de Coulon & Fils	2009	46.00
-----	---	------	-------

# VINS ROUGES - SUISSE

## TESSIN

100 % Merlot. Robe rubis intense au nez harmonieux et complexe ; senteurs de baies mûres et léger arôme de réglisse. Agréable et bonne structure, frais et fruité bon équilibre. Accords : Pâtes, viandes blanches et rouges, fromage.

361	<b>Baiocco « I Vini di Guido »</b> Brivio Vini, Mendrisio	2015	50.00
363	<b>Riflessi d'Epoca</b> Brivio Vini, Mendrisio	2013	87.00

## GRISONS

100 % Pinot Noir. Robe rubis, notes fruitées intenses de cerises et framboises. Structure tanique bonne et agréable. Pinot Noir typique et franc. Accords : Pâtes, viandes blanches et rouges, fromage.

349	<b>Pinot noir MARUGG</b> Thomas Marugg, Fläsch Ausserdorf	2016	52.00
-----	--	------	-------

# VINS ROUGES - SUISSE

## NEUCHÂTEL - PINOT NOIR

Bouteilles

Le Pinot Noir est un vin rouge grenat à la robe soutenue et charpentée, aux parfums de petits fruits des bois, légèrement fumé. Certains sont passés en fût de chêne ; faisant ressortir un goût vanillé et offrant de l'ampleur, de la puissance et de la densité. Sur viandes blanches, rouges, volaille et fromage.

353	<b>Pinot Noir, Les Râbles</b> Grisoni, Cressier	2016	46.00
357	<b>Pinot Noir 1er Cru</b> Grisoni, Cressier	2015	70.00
329	<b>Pinot Noir, Les Petits Crêts</b> Cave Coteaux, Cortaillod	2016	46.00
328	<b>Pinot Noir</b> Kuntzer & Fils, St.Blaise	2016	47.00
343	<b>Clos de la Perrière</b> Kuntzer & Fils, St. Blaise	2014	85.00
347	<b>Haute Couture, Barrique de Chêne</b> De Montmollin, Auvernier	2012	97.00
355	<b>Pinot Noir BIO, Dom. des Coccinelles</b> Caves de la Béroche	2015	46.00
344	<b>Château d'Auvernier Barrique</b> T. Grosjean, Auvernier	2015	56.00
358	<b>Vieilles Vignes</b> Domaine de la Rochette	2011	95.00
334	<b>Les Margiles</b> Domaine de la Rochette	2014	105.00
332	<b>Les Rissieux</b> Domaine de la Rochette	2014	153.00
348	<b>Graf Zeppelin</b> La Grillette, Cressier	2014	90.00

Les cuvées ci-dessous sont des assemblages de cépages : Le Pinot Noir transmet sa finesse, le Gamaret apporte son puissant tempérament, tandis que le Garanoir lui procure sa souplesse. Leur rencontre offre davantage qu'une addition de leurs qualités, elle en multiplie les expressions, dans une explosion organoleptique inattendue et harmonieuse. Nez ample, épicé, notes de réglisse et de vanille. La structure est riche et complexe. Avec viandes et fromages.

346	<b>L'Insolite</b> (Pinot noir, Gamaret, Garanoir) Grisoni, Cressier	2016	52.00
359	<b>Magie Noire</b> (Gamaret, Garanoir, Pinot Noir) Le Prieuré, Comondrèche	2015	70.00

## VALAIS

Robe rouge avec des reflets noirâtres ; parfums d'épices, de vanille, de cerises confites, de pruneaux bien mûrs ; riche en bouche, notes épicées (girofle) et fruitées (cassis) soutenues par de beaux tannins ; fusion harmonieuse des cépages et du bois. Ce vin accompagne les grillades de boeuf et d'agneau, mais également le gibier, ainsi que le fromage à pâte dure ou mi-dure

352	<b>Rouge de Terre</b> (Syrah, Gamay, Gamaret) Germanier, Vétroz	2015	52.00
340	<b>Humagne rouge</b> (100% Humagne) Germanier, Vétroz	2016	54.00
356	<b>Tourmentin B.</b> (Pinot, Humagne, Cornalin, Syrah) Rouvinez, Sierre	2014	71.00
337	<b>Cayas</b> (100 % Syrah) Germanier, Vétroz	2014	94.00

## VAUD

Pinot Noir, Gamay, Gamaret et Garanoir. Alliant le fruité du Gamay à la finesse du Pinot Noir et la structure des Gamaret et le Garanoir, il se distingue par une touche gourmande et tannique, harmonieux, élégant. Accords : terrines, viandes blanches et rouges, fromage.

362	<b>Château d'Allaman</b> Samuel Brocard	2015	46.00
-----	--	------	-------

## VINS ROUGES - FRANCE

VALLÉE DU RHÔNE		Bouteilles	
423	<b>Aura</b> Jean-François Barnier Caladoc, Marselan, Merlot, Petit Verdot. Robe intense aux reflets violine avec un bel éclat et de la complexité au nez. Aromes de camphre, moka, fumée et mure de ronce. Belle fraîcheur en bouche, équilibre élégant et très soyeux. Sur viandes, gibier et fromages.	2015	44.00
382	<b>Côte Rôtie « Champin le Seigneur »</b> Jean-Michel Gerin 90% Syrah, 10% Viognier. Irrésistible Côte Rôtie de l'un des plus grand Talent de l'Appellation. Style opulent, massif et expressif, aux arômes de cassis, de griottes, de tabac, légèrement chocolatés, de fleur violette et d'épices. Grande densité et finale très persistante. Avec viande rouge goûteuse, chasse, gibier et fromages.	2015	131.00
454	<b>Côte Rôtie « Les Grandes Places »</b> Jean-Michel Gerin Syrah pure, cuvée Haut de Gamme très rare. Robe noire encre, nez grandiose aux arômes explosifs et complexes de fruits mûrs, de grillé, de fleurs où se lient des pointes épicées et minérales. Sensation unique en bouche où la richesse, la complexité et la concentration stupéfiante évolue sur des tannins de la plus grande précision. Un modèle pour amateur de véritable émotion, Avec viandes rouges, chasse, gibier, fromage ou.... Rien du tout !	2009	218.00
422	<b>Saint-Joseph « Cuvée Ro-Ree »</b> Louis Chèze Syrah, aromatique, fruité, complexe, racé : sur viandes rouges, gibier et fromages	2014	69.50
379	<b>Sotanium</b> Cuilleron Syrah pure, de grande élégance, aux arômes de violette, de noyaux de griottes et de fruits noirs très murs et d'épices douces sur viandes rouges, chasse et fromages	2012	100.00
365	<b>Cornas « Granit 30 »</b> Vincent Paris Syrah pure, robe sombre, nez intense et complexe de fruits noirs, légèrement « fumé ». Cornas savoureux et gourmand, sur viandes rouges, chasse, gibier, fromages.	2011	90.00
378	<b>Gigondas « Dom. La Bouissière »</b> G. et T. Faravel Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault. Puissant et épicé, sur viandes rouges et chasse.	2014	75.00
421	<b>Cairanne « Réserve des Seigneurs »</b> F. et F. Alary Grenache, syrah et mourvèdre, au nez fruité, notes de thym et de romarin, chaleureux et élégant ; sur viandes rouges, chasse et fromages	2014	54.00
411	<b>Vacqueyras « Roucas Toumba »</b> Eric Bouletin 60% Grenaches âgée de 80 ans, 27% Syrah, 10% Mourvèdre. Nez complexe et riche, évoquant fruits noirs et épices dans un boisé très fin, sur viandes rouges et chasse.	2013	79.00
370	<b>Château Fortia « Cuvée Baron »</b> B. Leroy Grenache-Syrah robe grenat-brillante, bouquet expressif, arôme de mûre, cerise confite, et cassis. Puissant et imposant, sur viandes rouge et fromages	2013	86.00
389	<b>Châteauneuf-du-Pape</b> Lucien Barrot et fils Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault. Éclat chaud, épicé et fruité. Sur viande et fromage	2011	79.00
89	<b>Cuvée Les Endroits</b> Côtes-du-Rhône Côtes-du-Rhône pure, robe grenat, nez intense et complexe de fruits rouges et noirs, légèrement « fumé ». Sur viandes rouges, chasse, gibier, fromages.	2014	38.00
CHINON			
390	<b>Domaine des Beguineries, Vieille Vigne</b> Jean-Christophe Pelletier 100 % Cabernet franc vendangé main, robe brillante à reflets pourpres, nez fruits rouges, bouche veloutée sur tanins fins, sur viandes blanches, rouges et fromages	2014	49.00
CORBIÈRES			
393	<b>Château de Treviac</b> Arnaud Sié	2014	40.00
435	<b>Château Ollieux Romanis</b> Jaqueline Bories Mourvèdre et Syrah avec une belle couleur rubis sombre avec des reflets violets. Nez boisé puissant et complexe avec des notes épicées.	2016	42.00
CAHORS			
383	<b>Château Lafleur à Haute-Serre</b> G. Vigouroux 85 % Malbec, 10 % Merlot et 5 % Tannat. Cahors est un des plus anciens vignobles du Sud-Ouest. Il exprime une saveur de raisin mûrs. Concentré et élégant il accompagne bien les viandes rouges, le gibier ainsi que les fromages.	2012	50.00

BEAUJOLAIS		Bouteilles	
Vin rouge fruité, issus de cépage Gamay pour viandes blanches et grillades.			
367	<b>Moulin-à-Vent</b> Louis Tête	2014	40.00
SAUMUR CHAMPIGNY			
Cabernet franc, élevage en fûts neufs, le must de la Loire, concentré et riche, sur viandes rouges et fromages			
410	<b>Clos Cristal « Boutifolle »</b> Eric Dubois	2011	68.00
CÔTES DE BEAUNE			
Pinot noir avec une robe rouge et élégante, nez de fruits rouges, cerises, fraises, de fleurs de cassis et de violette, puissant et dense.			
372	<b>Côte-de-Beaune-Villages</b> Moillard-Grivot	2014	55.00
429	<b>Aloxe Corton</b> Moillard-Grivot	2014	76.00
BOURGOGNE			
Robe brillante, nez de fruits rouges, cerises, fraises, de fleurs de cassis et de violette, légèrement vanillé, vin de grande ampleur, puissant et dense.			
385	<b>Nuits St. Georges 1<sup>er</sup> cru « Clos des forêts »</b> Domaine de l'Arlet	2011	152.00
407	<b>Clos Vougeot « Grand Maupertuis »</b> Michel Gros	2004	297.00
377	<b>Mercurey 1<sup>er</sup> cru « Clos des Montaignus »</b> Patrick Size	2014	68.00
376	<b>Mercurey 1<sup>er</sup> cru « Cuvée Carline »</b> Bruno Lorenzon	2012	93.00
380	<b>Pommard « Les Vignots »</b> Rodolphe Demougeot	2012	105.00
424	<b>Gevrey-Chambertin « Clos Prieur »</b> Domaine Marc Roy	2014	140.00
381	<b>Chambolle Musigny</b> D. Gachot-Monot	2015	112.00
DOMAINE DE LA ROMANÉE CONTI			
Robe rubis-grenat soutenue, nez profond et complexe de fruits rouges et de baies, grand vin puissant et dense			
586	<b>Grands-Echezeaux</b> Domaine Romanée Conti	1996	1485.00
584	<b>Romanée Saint-Vivant</b> Domaine Romanée Conti	1996	1453.00
583	<b>La Tâche</b> Domaine Romanée Conti	1942	2260.00
CÔTES DU ROUSSILLON			
Carignan, Grenache noire, et jeune Syrah. C'est un vin d'orfèvres, éclatant de pureté et de précision. Bouche délicate, complexe et persistante. Viande blanche, rouge et fromage.			
428	<b>Carminé</b> D. Glipa	2013	55.00
VIN DE PAYS DE L'HÉRAULT			
55% Syrah, 22% Grenache noir et gris, 16% Mourvèdre, 7% Cabernet franc. Robe grenat-pourpre, profonde et dense. Nez fin et élégant, arômes purs de fruits noirs, de résine et de poivre. Sur viande blanche, rouge et fromage.			
384	<b>Mas Laval</b> C. et J. Laval	2006	82.00

# BORDEAUX

## LISTRAC ET MOULIS - MÉDOC - HAUT-MÉDOC

Bouteilles

Listrac et Moulis, situées au Sud du Haut-Médoc, entre Saint-Julien et Margaux, même si elles ne comptent aucun 1er Grand Cru Classé, produisent des vins d'excellent rapport qualité prix, à la structure affirmée.

479	<b>Château La Lagune</b>	3e Grand Cru Classé	2000	215.00
436	<b>Mademoiselle L</b>	2e Château La Lagune	2012	64.00
488	<b>Château Charmail</b>	Cru Bourgeois Sup.	2009	65.00
443	<b>Château Malescasse</b>	Cru Bourgeois	2005	82.00
437	<b>Château Chasse-Spleen</b>	Cru Bourgeois	2014	85.00
482	<b>Château Citran</b>	Cru Bourgeois	2005	75.00

## SAINT-ESTÈPHE

Seulement cinq Grands Crus classés, mais grand nombre de Crus bourgeois de haut niveau. Le caractère « Saint-Estèphe » est robuste, parfois rustique mais s'affinant merveilleusement en vieillissant, exprimant toute l'opulence de son terroir avec un bouquet très intense.

467	<b>Château Cos-d'Estournel</b>	2e Grand Cru Classé	1998	470.00
486	<b>Château Cos-d'Estournel</b>	2e Grand Cru Classé	2007	245.00
469	<b>Château Cos-d'Estournel</b>	2e Grand Cru Classé	2009	640.00
458	<b>Château La Peyre</b>	Cru Artisan	2010	69.00
460	<b>Ch. La Dame de Montrose</b>	2e vin Ch. Montrose	2014	90.00

## PAUILLAC

Pauillac possède dix-huit Grands Crus classés et surtout trois des quatre 1er Grands Crus classés du Médoc ! Les vins de Pauillac se distinguent par leur puissance massive, leur énorme richesse, leur profondeur et leur grande complexité aromatique.

580	<b>Château Latour</b>	1er Grand Cru Classé	1970	928.00
455	<b>Château Mouton-Rothschild</b>	1er Grand Cru Classé	1979	490.00
453	<b>Château Mouton-Rothschild</b>	1er Grand Cru Classé	2000	2080.00
576	<b>Château Mouton-Rothschild</b>	1er Grand Cru Classé	2009	1630.00
577	<b>Château Lafite-Rothschild</b>	1er Grand Cru Classé	2000	2740.00
589	<b>Château Croizet Bages</b>	5e Grand Cru Classé	1945	570.00
451	<b>Château Lynch-Bages</b>	5e Grand Cru Classé	2006	210.00
566	<b>Château Pontet - Canet</b>	5e Grand Cru Classé	1961	525.00

## CÔTES DE BLAYE

442	<b>Château Segonzac</b> vieilles vignes	1ère Côtes de Blaye	2012	57.00
483	<b>Château Val de Roc</b> Mme S. Grimal	Bordeaux supérieur	2008	50.00

## SAINT-JULIEN

Bouteilles

Comme pour se « venger » de ne posséder aucun 1er Grand Cru classé, Saint-Julien possède des 2<sup>ème</sup> Grands Crus classés absolument grandioses et de plus en plus recherchés. Les vins de St-Julien allient la puissance des Pauillac et la finesse soyeuse des Margaux, avec une harmonie incomparable.

567	<b>Château Léoville - Poyferré</b>	2 <sup>e</sup> Grand Cru Classé	1959	765.00
456	<b>Château Léoville - Poyferré</b>	2 <sup>e</sup> Grand Cru Classé	2009	340.00
579	<b>Château Léoville Las Cases</b>	2 <sup>e</sup> Grand Cru Classé	1966	480.00
461	<b>Château Clos du Marquis</b>	2 <sup>e</sup> vin Léoville-Las-Cases	2005	172.00
448	<b>Château Clos du Marquis</b>	2 <sup>e</sup> vin Léoville-Las-Cases	2010	120.00
459	<b>Château Ducru Beaucaillou</b>	2 <sup>e</sup> Grand Cru Classé	2009	565.00
588	<b>Château Lagrange</b>	3 <sup>e</sup> Grand Cru Classé	1949	888.00

## MARGAUX

Avec son chef de file, Château Margaux (seul 1er Grand Cru classé), cette appellation comporte vingt-et-un Grands Crus classés et plusieurs Crus bourgeois d'exceptionnelle qualité. Les vins de Margaux sont réputés pour leur sublime élégance, leur charme et leur finesse d'une distinction unique, « ciselée » à perfection.

446	<b>Pavillon Rouge</b>	2 <sup>e</sup> vin Château Margaux	2001	300.00
441	<b>Château Durfort-Vivens</b>	2 <sup>e</sup> Grand Cru Classé	2014	102.00
434	<b>Château Ferrière</b>	3 <sup>e</sup> Grand Cru Classé	2009	102.00
591	<b>Château Palmer</b>	3 <sup>e</sup> Grand Cru Classé	2009	629.00
490	<b>Alter Ego</b>	2 <sup>e</sup> vin Château Palmer	2013	120.00
491	<b>Château Kirwan</b>	3 <sup>e</sup> Grand Cru Classé	2000	140.00
438	<b>Château Moutte Blanc</b>	Cru Artisan	2008	98.00

## POMEROL

Sur la rive droite (de la Dordogne), la petite commune de Pomerol compte moins de deux cents Châteaux dont le Mythique PETRUS ! Les propriétés y sont généralement minuscules mais offrent une étonnante homogénéité de qualité entre elles. Issus principalement de Merlot, les Pomerol sont dotés de robes foncées, très veloutés et « gourmands » en bouche, relativement tendres avec des notes de fruits noirs et parfois de truffes très caractéristiques.

563	<b>Petrus</b>	1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé	1979	1360.00
564	<b>Petrus</b>	1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé	1975	2110.00
484	<b>Château Le Moulin</b>	Grand Cru	2011	105.00
595	<b>Château La Conseillante</b>	Grand Cru	2005	488.00
439	<b>Château Clinet</b>	Grand Cru	2012	165.00
478	<b>Château Le Chemin</b>	Grand Cru	2014	117.00

## CÔTE DE FRANC

457	<b>Château Marsau</b>	Côtes de Francs	2003	80.00
-----	-----------------------	-----------------	------	-------

## VINS ROUGES D'AILLEURS

## SAINT-EMILION

Bouteilles

L'appellation aux ... mille châteaux !!! (dont les deux légendaires Cheval-Blanc et Ausone) impose, en dehors de ses 1er Grands Crus Classés, la prudence et une connaissance bien affûtée pour dénicher des véritables chef d'œuvres qui y prolifèrent, mais parfois avec un effet de mode ! Les vins de Saint-Emilion, bien que différents en « Côte » que sur le « Plateau » sont plutôt puissants, élégants, délicats et généreux.

593	<b>Château Cheval-Blanc</b>	1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé A	2008	1160.00
592	<b>Château Cheval-Blanc</b>	1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé A	1958	1079.00
562	<b>Château Ausone</b>	1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé A	1961	896.00
466	<b>Château Canon-La-Gaffelière</b>	1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé B	2009	210.00
472	<b>Château Larmande</b>	Grand Cru Classé	1978	210.00
452	<b>Château Fonplegade</b>	Grand Cru Classé	1964	230.00
492	<b>Château Berliquet</b>	Grand Cru Classé	2000	175.00
565	<b>Château L'arrosée</b>	Grand Cru Classé	1961	631.00
433	<b>Château Barde-Haut</b>	Grand Cru	2001	109.00
473	<b>Château Lafon La Tuillerie « Coeur de Cuvée »</b>	Grand Cru	2006	94.00
487	<b>Château Haut Gravet</b>	Grand Cru	2009	135.00
596	<b>Petit Cheval</b>	2 <sup>e</sup> vin Ch. Cheval-Blanc	2005	508.00
571	<b>Petit Cheval</b>	2 <sup>e</sup> vin Ch. Cheval-Blanc	2006	408.00

## GRAVES, PESSAC-LÉOGNAN

Le vignoble des Graves produit des vins rouges et des vins blancs qui peuvent être d'excellente qualité jusqu'à exceptionnels. Pessac-Léognan en est le cœur ou l'on retrouve les plus fameux Châteaux (Haut Brion (1er GCC). Mission, Pape Clément, etc.). Les rouges ont un bouquet très marqué, évoquant le poivre mentholé, riches en bouche, parfois gras et onctueux. Les blancs secs des meilleures propriétés sont remarquables par leurs notes florales, de tilleul et citronnelle, légèrement miellées et leur final tout en fraîcheur.

590	<b>Château Haut-Brion</b>	1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé	2000	1410.00
572	<b>Château Haut-Brion</b>	1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé	2009	1630.00
561	<b>Château Pape-Clément</b>	CC – Pessac-Léognan	1986	335.00
574	<b>Château Mission-Haut-Brion</b>	CC – Pessac-Léognan	2009	1440.00
477	<b>Château Smith-Haut-Lafitte</b>	CC – Pessac-Léognan	2005	213.00
475	<b>Château Bahans-Haut-Brion</b>	2 <sup>e</sup> vin Ch. Haut-Brion	2005	210.00
447	<b>Château Poumey</b>	Pessac Léognan	2000	130.00
449	<b>Château Fieuzal</b>	CC – Pessac-Léognan	2000	151.00
485	<b>Château Fieuzal</b>	CC – Pessac-Léognan	2009	115.00
582	<b>Malartic Lagravière</b>	CC – Pessac-Léognan	1964	301.00
568	<b>Malartic Lagravière</b>	CC – Pessac-Léognan	1958	298.00
450	<b>Clos-Marsalette</b>	Pessac-Léognan	2005	120.00
440	<b>Vieux Château Gaubert</b>	Graves	2005	90.00
468	<b>Vieux Château Gaubert</b>	Graves	2001	72.00
463	<b>Vieux Château Gaubert</b>	Graves	2009	85.00

## ITALIE

Bouteilles

Couleur rouge rubis intense. Nez complexe en bouche puissant et généreux, tannins ronds et équilibré. Vin d'une concentration, intensité et persistance gustative exceptionnelle. Avec des plats de pâtes, viande grillée ou en sauce.

403	<b>Primitivo di Manduria Oro di Eméra</b>	2014	60.00
405	<b>Corash Cannonau di Sardaigna</b>	2013	55.00
400	<b>Brunello di Montalcino Pieve Santa restituta GAJA</b>	2010	110.00
401	<b>Sassicaia Bolgheri Sassicaia</b>	2010	340.00

## ESPAGNE

399	<b>Abadal 5 Merlot Pla de Bages DO MO Masies d'Avinyó</b> Assemblage et 5 types de Merlot de 5 parcelles différentes. Elevé en barrique pendant 12 mois. Nez arômes de fruits mûrs sur notes de réglisse et épices. Puissant et généreux, longueur en finale. Avec des plats de pâtes, viande grillée ou en sauce.	2015	65.00
364	<b>Abadal Crianza Pla de Bages DO MO Masies d'Avinyó</b> 50 % Merlot et 50 % Cabernet Sauvignon. Elevé en barrique pendant 10 mois. Robe rubis soutenu, arômes intenses et complexes sur des notes épicées et de fruits mûrs. Puissant et généreux, longueur en finale. Accompagne bien le gibier et la viande grillée ou en sauce	2014	50.00
594	<b>Malaga Solera Larios</b>	1866	414.00

## PORTUGAL

394	<b>Quinta Da Alorna Reserva Martta Reis Simões</b> 50 % Touriga Nacional et 50 % Sauvignon élevé 12 mois en barrique. Robe rubis, arômes de fruits noirs et belle longueur.	2012	47.00
-----	--	------	-------

## ARGENTINE

371	<b>Aries, « Les clefs de l'excellence » B. Magrez, Mendoza</b> 100 % Malbec, cépage emblématique de l'Argentine sur les contreforts des Andes. La finesse de ces arômes fruités donne un vin souple et élégant qui vous fera partager de belles émotions. Sur viandes rouges, et gibier, pâtes en sauces et fromages.	2016	45.00
-----	--	------	-------

## CHILI

366	<b>Leyenda de Magrez Casa Magrez</b> 85 % Cabernet Sauvignon et 15 % Syrah. Elevé en barrique pendant 12 mois. Robe soutenue, nez sur des arômes de fruits noirs. En bouche attaque souple et fruitée, boisé fondu, longueur moyenne en finale. Accompagne bien la charcuterie, les pâtes et des grillades.	2012	40.00
-----	--	------	-------

## AUSTRALIE

375	<b>Terra Barossa Thorn Clarke</b> 53 % Shiraz, 33 % Cabernet Sauvignon et 14 % Petit Verdot. Notes fruités et toastés avec des tanins doux qui donnent une belle longueur en finale. Sur viandes rouges, et gibier, pâtes en sauces et fromages.	2010	49.00
-----	---	------	-------

## AFRIQUE DU SUD

406	<b>Merlot Eikendal Vineyards Eikendal Vineyards</b> 100 % Pinotage élevé 12 mois en barrique. Robe soutenue, nez sur des arômes de fruits mûrs et groseilles. En bouche exubérant avec une structure opulente, finale longue, persistante et élégante. Accompagne bien le gibier, les viandes rouges et des grillades.	2012	51.00
-----	---	------	-------

## CALIFORNIE

395	<b>Cabernet Sauvignon, Napa Valley R. Collection</b> De la région montagnarde à 2400 m, 11 mois en fût. Robe rubis, structure opulente aux arômes de fruits noirs et belle longueur.	2014	58.00
-----	---	------	-------

# CHOPINES - 3.75 dl

## VINS BLANCS SUISSE

531	<b>Neuchâtel</b> Domaine Grisoni, Cressier	2013	25.00
339	<b>La Tremaille Barrique</b> Rouvinez, Sierre	2011	43.00

## VINS BLANCS FRANCE

320	<b>Sancerre</b> , L. Crochet	2014	50.50
544	<b>Château d'Yquem</b> (doux) 1 <sup>er</sup> GCC Sauternes	1996	333.00
545	<b>Château Suduiraut</b> (doux) 1 <sup>er</sup> CC Sauternes	2003	97.00

## VINS ROSÉS SUISSE

333	<b>Œil de Perdrix</b> Grisoni, Cressier	2013	35.00
-----	--	------	-------

## VINS ROUGES SUISSE

532	<b>Pinot Noir</b> Domaine Grisoni, Cressier	2016	35.00
537	<b>Tourmentin Barrique</b> Rouvinez, Sierre	2015	48.00
535	<b>Cayas</b> Germanier, Vétroz	2011	57.00

## VINS ROUGES FRANCE

### Vallée-du-Rhône

524	<b>Saint-Joseph, Cuvée Ro-Ree</b> Louis Chèze	2014	47.50
543	<b>Châteauneuf du pape</b> Lucien Barrot & Fils	2011	50.00
527	<b>Cairanne « Réserve des Seigneurs »</b> F. et F. Alary	2013	40.00

### Bourgogne

528	<b>Nuits St. Georges 1<sup>er</sup> cru « Clos des Forêts »</b> Domaine de l'Arlet	2009	93.00
-----	---	------	-------

### Chinon

540	<b>Chinon Vieilles Vignes</b> Domaine des Béguineries	2014	37.00
-----	--	------	-------

### Bordeaux

520	<b>Château Cos-d'Estournel</b> 2 <sup>e</sup> GCC St.-Estèphe	2003	242.00
548	<b>Alter Ego</b> 2 <sup>e</sup> vin du Ch. Palmer	2006	80.00
541	<b>Château La Peyre</b> Cru artisan St.-Estèphe	2014	50.00
546	<b>Château Chasse-spleen</b> Cru bourgeois	2008	60.00
542	<b>Vieux Château Gaubert</b> Graves	2009	50.00

## VINS MOUSSEUX & CHAMPAGNES

	<b>Thiébaud cuvée Classique</b> Brut	35.00
	<b>Geoffroy « Empreinte »</b> Brut 1 <sup>er</sup> cru	62.00

# VINS AU VERRE

## VINS BLANCS

		1dl	5dl
<b>Chasselas Neuchâtel</b>	Grisoni, Cressier	4.50	22.50
<b>Chardonnay Barrique</b>	Château d'Auvernier	8.50	42.50
<b>Sauvignon fût de chêne</b>	Kuntzer, St. Blaise	8.50	42.50
<b>Pinot Gris</b>	Grisoni, Cressier	7.00	35.00
<b>Fifty-Fifty</b>	Cave des Côteaux	5.50	27.50
<b>La Trémaille</b>	Rouvinez, Sierre	9.50	47.50
<b>Meursault</b>	Bourgogne	13.00	65.00
<b>Château Bouscaut</b>	Bordeaux, GCC, Graves	14.00	70.00
<b>Taburnum</b>	Vallée du Rhône	14.50	72.50

## VINS BLANCS DOUX

<b>Dolc'inelle (solaris)</b>	Cave de la Béroche	11.00	55.00
------------------------------	--------------------	-------	-------

## VINS ROSÉS

<b>Œil de Perdrix</b>	Grisoni, Cressier	6.50	32.50
<b>Rosé de Gamay</b>	de Romandie	4.50	22.50

## VINS ROUGES

<b>Pinot Noir, Les Râbles</b>	Grisoni, Cressier	6.50	32.50
<b>Pinot Noir, 1<sup>er</sup> cru</b>	Grisoni, Cressier	10.50	52.50
<b>Graf Zeppelin</b>	La Grillette, Cressier	14.00	70.00
<b>Magie Noire</b>	Prieuré, Cormondrèche	10.50	52.50
<b>Gamay</b>	de Romandie	4.50	22.50
<b>Rouge de Terre</b>	Germanier, Vétroz	7.50	37.50
<b>Cayas</b>	Germanier, Vétroz	14.00	70.00
<b>Baiocco</b>	Brivio Vini, Mendrisio	7.50	37.50
<b>Riflessi d'Epoca</b>	Brivio Vini, Mendrisio	13.00	65.00
<b>Chambolle-Musigny</b>	Bourgogne	15.50	77.50
<b>Cuvée Les Endroits</b>	Côtes-du-Rhône	5.00	25.00
<b>Sotanium</b>	Vallée du Rhône	14.50	72.50
<b>Château Segonzac</b>	Bordeaux, vieilles vignes	7.50	37.50
<b>Château Haut-Gravet 2009</b>	Bordeaux, St. Emilion GC	20.50	102.50

Disponible également en 2dl et 3dl...

## CHAMPAGNE

<b>Bérèche &amp; Fils</b>	Brut Réserve	15.00
<b>Kir Royal</b>	Champagne et crème de cassis	16.00

## MOUSSEUX

<b>Mauler Môtiers</b>	Brut, Cuvée Benedictins,	8.50
<b>Cocktail Maison</b>	Mousseux et liqueur à choix	11.50
<b>Prosecco</b>	Extradry, Rivani	8.50

## VINS PÉTILLANTS

CHAMPAGNE		Bouteilles	
<b>Bérèche &amp; Fils</b>	Brut Réserve	90.00	
<b>Geoffroy « Rosé de Saignée »</b>	Brut 1 <sup>er</sup> cru	92.00	
MOUSSEUX		Bouteilles	Magnum
<b>Clairette de Die Jaillance</b>	Cuvée Impériale	48.50	83.00
<b>Mauler Brut</b>	Cuvée Bénédictins	51.00	
<b>Prosecco Rivani</b>	Extra Dry	51.00	
<b>Thiébaud Royal Kiss</b>	sans alcool	22.00	

## LES LIQUEURS, DIGESTIFS ET COGNACS

		2 cl
<b>Vieux Marc Maison Carrée</b>	42%	11.00
<b>Prunelle de Bourgogne</b>	35%	7.50
<b>Amaretto</b>	28%	7.50
<b>Baileys</b>	17%	7.50
<b>Williamine, Abricotine, Framboise</b>	43%	8.00
<b>Damassine, Kirsch</b>	42%	8.00
<b>Calvados</b>	40%	8.00
<b>Rémy Martin, Vieille Prune</b>	40%	9.50
<b>Grappa di Brunello</b>	41%	9.00
<b>Hennessy XO</b>	40%	23.00
<b>Limoncello</b>	30%	8.00
<b>Diplomatico Rum</b>	40%	16.50
<b>Don Papa Rum</b>	40%	15.00

## IDÉES CADEAUX

Bon de valeur 7 en 1 : 50 | 100 | 150 | 200 | montant à choix

(valable au restaurant, wellness, hôtel, soins, massages, ongles et coiffure)

Entrées wellness | Moment Spa

Day Spa | Cocooning Day Spa

Pack Zen | Vital | Well & Fit

Rituels de Massage CINQ MONDES

Forfaits nuitée, wellness et repas

## WHISKIES & GINS

		40%	4 cl
<b>J&amp;B</b>		40%	11.50
<b>Glenfarclas</b>	10 ans	40%	19.50
<b>Glenfiddich</b>	12 ans	40%	14.50
<b>Oban</b>	14 ans	43%	18.00
<b>Dalwhinnie</b>	15 ans	43%	18.00
<b>Lagavulin</b>	16 ans	43%	18.00
<b>Langatun Old Deer CH</b>		40%	22.00
<b>Teeling Irish Whisky Ecosse</b>		46%	14.50
<b>Nikka coffee grain Japon</b>		45%	24.00
<b>Auchentosh 3 bois</b>		43%	28.00
<b>Caol Ila Double maturation</b>		43%	25.00
<b>Beefeater</b>		40%	11.50
<b>Hendrick's</b>		41.4%	13.50

## COCKTAILS ET LONG DRINKS

<b>Beefeater Gin Tonic</b>	14.00
<b>Hendrick's Gin Tonic</b>	16.00
<b>J&amp;B Coca</b>	14.00
<b>Malibu Ananas</b>	14.00
<b>Campari Orange</b>	9.00
<b>Suze Coca</b>	9.00
<b>Americano</b>	9.00
<b>Bacardi Coca</b>	14.00
<b>Don Papa et Coca</b>	24.00
<b>Vodka Orange</b>	14.00
<b>Bloody Mary</b>	14.00
<b>Tequila sunrise</b>	14.00
<b>Mojito</b>	16.00

## CIGARES

Découvrez notre nouveau **cigare lounge**, avec choix de cigares à fumer sur place ou à emporter.