

LES VINS OUVERTS

LES BLANCS

	1 dl
<i>Chasselas de Bonvillars</i> <i>Domaine Didier Gaille - La Brantée AOC</i> 20	3.70
<i>Chasselas de la Côte</i> <i>Raymond Paccot - La Colombe AOC</i> 20	5.40
<i>Toscana - Villa Antinori bianco IGT</i> 20	4.80
<i>Gascogne - Domaine de Pellehaut-moelleux</i> <i>L'été Gascon</i> 20	5.90

LE ROSE

<i>Rosé de gamay d'Onnens « Les 3 Saisons »</i>	3.70
<i>Oeil-de-perdrix du Valais</i>	4.10
<i>Sardegna - Sella & Mosca</i> <i>Rosé di Alghero DOC</i> 20	4.80

LES ROUGES

<i>Assemblage de Pinot et Gamay de Bonvillars</i>	3.70
<i>Domaine Didier Gaille - Le Téméraire AOC</i> 20	
<i>Dole du Valais AOC</i> 20	3.70
<i>Sicilia - Baglio di Grisi Nero d'Avola IGP</i> 20	6.00
<i>Marche - Ciu Ciu -</i>	5.90
<i>Montepulciano et Sangiovese Bacchus Piceno DOP Bio</i> 20	

LES MOUSSEUX

<i>Prosecco Gancia brut</i>	1 dl 7.50 Bout. 45.00
<i>Laurent Perrier brut</i>	1 dl 17.00 Bout. 97.00

LE CIDRE

<i>La Huppe Bio</i> 20	
<i>Cidrerie de Grosse Pierre - Oppens - Vaud</i>	2 dl 7.00 Bout. 25.00

SUGGESTIONS DE VINS AU VERRE

LES BLANCS

Vaud - Bonvillars - CVB - 3 Cépages

Assemblage de Doral, Gewürztraminer et Sauvignon blanc. Ces cépages se marient à merveille pour offrir un vin fruité et expressif.

Couleur Jaune clair. Souple en attaque, puis dévoile finesse et longueur.

Accompagne les Poissons et coquillage

1 dl 5.00 bouteille 36.50

Sud Tirol Alto Adige - Alois Lageder - Chardonnay DOC millésimé

Couleur: Jaune paille pâle, avec un bouquet délicieusement frais, notes de fruits exotiques, de miel et d'agrumes discret. En bouche, assez sec avec une acidité juteuse, des arômes d'agrumes et de légères épices. Un compagnon léger et rafraîchissant, polyvalent avec un finale fin et un bon équilibre.

1 dl 5.00 bouteille 36.50

LES ROUGES

Vaud - Bonvillars - CVB - Galotta Gourmand AOC millésimé

Le Galotta est un cépage issu de Gamay et de Ancellotta

Couleur: violet sombre. nez: Mûre, cassis, épices, fèves de cacao.

En bouche: puissante et structurée. Accompagne les viandes, le gibier et les fromages

1 dl 7.00 bouteille 49.00

Sardegna - Sella & Mosca - Tanca Farrà Alghero DOC millésimé

Assemblage de Cannonau et Cabernet Sauvignon

Couleur rubis avec des reflets grenat. Joli parfum de baies et des noix, ainsi qu'une belle touche épicée provenant de sa maturation en fût de chêne. En bouche, c'est un vin structuré, bien juteux. Équilibre et bien balancé, sa finale est de bonne stature avec un rappel d'arômes d'épices.

Accompagne pâtes, chasse, viandes rouges, et fromages.

1 dl 7.70 bouteille 54.00 Magnum 110.00

VINS BLANCS

SUISSE

		Prix
<i>Chasselas de Bonvillars - Vaud</i>	<i>Domaine Didier Gaille - La Brantée AOC 20</i>	<i>Bout.</i>
<i>Arômes fruités soutenus d'une légère acidité bien équilibrée, marqué par un léger terroir. Vous apprécierez sa fraîcheur et sa délicatesse Idéal pour l'apéritif mais aussi pour accompagner les poissons du lac.</i>		<i>24.00</i>
<i>Chasselas de la Côte - Vaud</i>	<i>Raymond Paccot - La Colombe AOC 20</i>	<i>Bout</i>
<i>Ce vin est cultivé à Féchy sur 15 hectares entièrement en biodynamie.</i>		<i>38.00</i>
<i>Nez miellé alliant maturité du fruit et délicates notes florales. En bouche acidité et rondeur offrent une ampleur remarquable avec une longue finale. Parfait à l'apéritif, avec poissons et crustacés ainsi que avec des fromages.</i>		
<i>Chasselas Vieilles Vignes de Concise - Vaud</i>	<i>Martial Du Pasquier- Bonvillars AOC 20</i>	<i>Bout.</i>
<i>Vin aux senteurs de gelée de coings, poires bien mûrs, ananas et notes boisées et fumées. Attaque souple et ronde et des tanins bien enrobés</i>		<i>39.00</i>
<i>Johannisberg AOC - Valais</i>	<i>Cédric Flaction - Cave des Cailles 20</i>	<i>3.75 dl Bout.</i>
<i>Le Sylvaner, cépage originaire d'Autriche, cultivé en Valais des le XIXe siècle. Vin puissant avec attaque velouté, il révèle des arômes d'amandes grillées, de noisette et de camomille. Parfait avec asperges, crustacées, mets asiatiques ainsi que avec des fromages</i>		<i>21.50 36.50</i>
<i>Pinot Gris AOC - Vaud</i>	<i>Cave de Bonvillars 20</i>	<i>5 dl Bout.</i>
<i>Couleur: jaune intense Nez: miel, fleurs blanches et abricots secs En bouche: riche et dense</i>		<i>27.00 36.50</i>
<i>Accompagne à merveille les poissons, charcuterie fine, fromage</i>		
<i>Petite Arvine AOC - Valais</i>	<i>Cédric Flaction - Cave des Cailles 20</i>	<i>3.75 dl Bout.</i>
<i>D'une robe jaune or son bouquet racé se caractérise par des notes florales et fruitées avec des arômes d'agrumes,</i>		<i>28.50 53.50</i>
<i>Parfait à l'apéritif, il est compagnon de fruits de mer, crustacés volaille et fromages</i>		
<i>Humagne Blanc AOC - Valais</i>	<i>Cédric Flaction - Cave des Cailles 20</i>	<i>Bout.</i>
<i>D'une robe jaune-vert il révèle des arôme de tilleul, réglisse et pétale de fleur. En bouche il est élégant et subtil avec une longue finale. Élevé en barrique il Accompagne idéalement l'apéritif le foie de volaille et les fromages</i>		<i>49.50</i>
<i>Marsanne AOC - Valais</i>	<i>Cédric Flaction - Cave des Cailles 20</i>	<i>3.75 dl Bout.</i>
<i>Robe jaune or . Au nez notes de pêche blanche, framboise et vanille. En bouche il est puissant, somptueux, complexe et légèrement tannique. À l'apéritif, avec foie gras, viandes blanches, saumon, thon et fromages.</i>		<i>27.50 49.50</i>
<i>Il est compagnon de fruits de mer, crustacés volaille et fromages</i>		

VINS BLANCS

ITALIE

Greco di Tufo DOCG 20

Mastroberardino - Campania

Sa robe est jaune claire, au nez, il émane des parfums de poire et d'amande, accompagné de touches d'herbes. En bouche,

il se révèle très frais et racé, avec une structure minérale, donnant une finale vive et généreuse.

Un vin blanc de caractère.

Idéal avec des plats de la mer en général.

Prix

Bout.

53.00

Chardonnay DOC 20

Alois Lageder - Sudtirol Alto Adige

Couleur: Jaune paille pâle, avec un bouquet délicieusement frais, notes de fruits exotiques, de miel et d'agrumes discret. En bouche, assez sec avec une acidité juteuse, des arômes d'agrumes et de légères épices.

Un compagnon léger et rafraîchissant, polyvalent avec un finale fin et un bon équilibre.

Bout.

36.50

Pietrabilanca Castel del Monte DOC 20

Tormaresca - Puglia

90% de Chardonnay et 10% de Fiano cultivés en bio. Couleur jaune intense. Au nez: notes de pêche, pomme mûre et d'herbes enrobées de vanille et notes de bois. En bouche il a une ouverture concentrée soutenue par une acidité bien équilibrée avec un final fruité.

Parfait à l'apéritif, avec des pâtes fraîches avec des goûts intenses.

Bout.

53.00

Villa Antinori bianco IGT 20 - Toscana

Assemblage de Trebbiano, Malvasia et Chardonnay.

D'une couleur jaune paille, ce vin a un parfum floral intense. En bouche, il est frais et souple. Il

se marie à merveille avec les poissons et les fruits de mer.

Bout.

35.00

VINS ROSE'

Prix

Rosé de gamay d'Onnens « Les 3 Saisons »

5 dl

La finesse en bouche, la légèreté et la fraîcheur de ce rosé de gamay en font un compagnon idéal pour les grandes chaleurs, et pour l'apéritif en tout temps !

18.50

Oeil-de-perdrix du Valais

5 dl

Robe rubis clair. Un Œil-de-Perdrix qui exalte les arômes sucrés de baies mûres. Le nez est séduisant et dégage un parfum de fraises des bois tout juste cueillies. Subtil, délicat et fruité en bouche, ce vin évoque la framboise fraîche.

20.50

Oeil de Perdrix AOC - Neuchâtel

La Maison Carrée

5 dl.

Pinot Noir avec une courte macération, généralement une nuit. De couleur saumon et parfum de fraise c'est un vin vif qui apporte tous les arômes du Pinot Noir. Il se marie très bien de l'apéritif au dessert.

36.00

Bout.

51.00

Rosé di Alghero DOC

Sella & Mosca - Italie - Sardegna 20

Assemblage de Cannonau et Sangiovese Dense, rafraîchissant et d'une couleur framboise, il se marie à merveille avec les hors-d'œuvre.

Bout.

35.00

VINS DOUX

Blanc

L'été Gascon millésimé 20

Gascogne - Domaine de Pellehaut - moelleux

Bout.

Gros Manseng, Chardonnay et Petit Manseng

41.00

Robe or au reflets verts qui s'ouvre par un nez très expressif, complexe, avec une palette aromatique axée sur les fruits exotiques et des zestes d'agrumes. L'attaque en bouche est tout en douceur, maintenue par une belle fraîcheur. Les arômes de miel et d'agrumes confits sont au rendez-vous. Le sucre est très loin d'être imposant et l'acidité apporte un côté sec au vin. Ce vin sera le compagnon idéal de vos apéritifs, entrées de foie gras et desserts.

Rouge

Recioto della Valpolicella classico DOCG

Angelorum - Italie - Veneto

37.5 dl

Une rareté de vin rouge avec douceur et acidité parfaitement équilibré. Vinifié avec les cépages de l'Amarone: Corvina, Rondinella et Molinara tous fletris. Aspect et goût de cerise noire, confiture d'orange et rhum avec une persistance aromatique. Rouge rubis avec une complexité de saveurs entremêlés. En bouche est harmonieux et très agréable. Idéal au dessert ou avec du Gorgonzola.

49.00

VINS ROUGES

SUISSE

Pinot Noir de la Côte - Vaud

Raymond Paccot - La Colombe AOC 20

L'approche de vinification de ce Pinot Noir cherche à restreindre les interventions au strict minimum pour préserver la finesse d'expression du terroir.

A la dégustation, le Pinot Noir du Domaine offre un équilibre subtil entre le fruit et la structure.

Idéal avec la volaille rôtie, viande grillée, voire noisette de chevreuil.

Prix
5 dl Bout.
37.00 51.00

Magnum
102.00

Pinot Noir, Gamaret, Garanoir - Vaud *Martial Du Pasquier - Fée Noire 20*

Robe profonde et soutenue aux reflets rouges, violet noir. Au nez il développe des senteurs de petits fruits bien mûrs, cerise noire, de poivre et rehaussé d'un boisé fin d'une belle intensité. L'attaque est ample, sa structure forte aux arômes de fruits et d'épices

Bout.
53.00

Galotta - Vaud

Cave de Bonvillars - Galotta Gourmand AOC 20

Le Galotta est un cépage issu de Gamay et de Ancellotta. Couleur: violet sombre nez: Mûre, cassis, épices, fèves de cacao en bouche: puissante, structurée

Idéal pour accompagner les viandes, le gibier et les fromages

Bout.
49.00

Assemblage Gamaret Garanoir *Cave de Bonvillars - Les Deracinés AOC 20*

Elevé une année en fût de chêne. C'est un vin corsé présentant des arômes de fruits noirs.

Ce vin accompagne parfaitement les viandes rouges la chasse et les fromages

Bout.
39.00

Humagne rouge - Valais

Cédric Flaction - Cave des Cailles 20

D'une couleur rouge dense aux reflets noirs. Le bouquet est bien équilibré et se caractérise par des notes de baies rouges sauvages, de sous-bois, d'écorces et violettes.

Accompagne à merveille la chasse, les viandes grillées, les volailles sauvages et les fromages à pâte dure.

5 dl Bout.
38.50 54.00

Cornalin - Valais

Serge Antille - Clos des Cypres 20

Le vignoble de la cave Clos des Cypres se situent sur les coteaux ensoleillés de Sierre.

Rouge aux reflets violacés, cultivé depuis longtemps dans la région.

Il s'accorde très bien avec la chasse, des terrines, viandes rouges et fromages forts.

Bout.
57.00

Merlot - Valais

Cédric Flaction - Cave des Cailles 20

D'une couleur violet-noir profond. Dégage des senteurs terreux, de café et de truffe. En bouche il est rond, puissant, ample, moelleux, chaud et la finale est soutenue par des tanins puissants et fondus..

Ce vin accompagne à merveille le filet de boeuf la pintade le veau et les fromages.

Bout.
61.00
Magnum
122.00

Cabernet Merlot de Bonvillars - Vaud

Domaine Didier Gaille - Ros Solis AOC 20

Assemblage de Cabernet et de Merlot élevé une année en fût de chêne.

Cet assemblage donne un vin de caractère présentant un nez fruité et intense.

Ce vin se marie parfaitement avec les viandes rouges.

5 dl
36.00

VINS ROUGES

ITALIE

	Prix
Lacryma Christi del Vesuvio DOC Mastroberardino - Campania 20	Bout.
<i>Assemblage de Piedrosso et Aglianico. D'une couleur rouge rubis foncé. Il dégage des arômes forts et légèrement rustiques mélangé avec des notes de baies noires. En bouche, il se montre bien structuré, avec de bons tanins et une légère note boisée. Il se marie à merveille avec pâtes, pizzas, rôti, gibier et fromages.</i>	46.00
Cannonau di Sardegna DOC riserva Sella & Mosca - Sardegna 20	3.75 dl Bout.
<i>Sa robe est d'une couleur rouge grenat avec des reflets d'un rouge brique. Son bouquet est savoureux et expressif. En bouche, il se montre harmonieux et velouté avec des notes de prune et de bois en final. Parfait avec pâtes, viandes rouges, rôti et fromages.</i>	27.50 45.00
Radici Taurasi DOCG Mastroberardino - Aglianico - Campania 20	Bout.
<i>Vin convaincant qui ouvre avec un parfum à multiples facettes de la terre fraîchement labourée, iris, cuir, de goudron et de fruits noirs mûrs à l'acidité fraîche et des tanins polis. Accompagne idéalement des pâtes avec sauce à la viande, gibier, la viande rouge grillée, fromage</i>	81.00
Tanca Farrà Alghero DOC Sella & Mosca - Sardegna 20	Bout.
<i>Assemblage de Cannonau et Cabernet Sauvignon</i>	54.00
<i>Sa robe est rubis avec des reflets grenat. Joli parfum de baies et des noix, ainsi qu'une belle touche épicée provenant de sa maturation en fût de chêne. Structuré en bouche, bien juteux. Équilibré et bien balancé, sa finale est de bonne stature Parfait avec pâtes, chasse, viandes rouges, rôti et fromages.</i>	
Bacchus Piceno DOP Bio Ciu Ciu Marche 20	Bout.
<i>Assemblage de cépages de Montepulciano et Sangiovese.</i>	41.00
<i>Ce vin biologique est délicat et harmonieux, riche en goût et légèrement tannique. Idéal avec le risotto à la truffe d'été</i>	Magnum 110.00
Regaleali Nero d'Avola DOC Tenuta Regaleali - Sicilia 20	Bout.
<i>Robe rouge Intense. Nez de cerises et de fruit rouges mûrs, de structure robuste et des tanins savoureux. Finale persistante</i>	42.00
<i>Il se marie parfaitement avec des plats de viande</i>	
Rifugio Primitivo IGP Conti Zecca - Puglia 20	Bout.
<i>De couleur rubis au nez de petit fruits rouge et d'épice. Saveur moelleuse et harmonieuse aux tanins mûr et un corps riche et bien structuré</i>	42.00
<i>Accompagne, Pâtes avec sauce à la viande, gibier, la viande rouge grillée, fromage à pâte dure assaisonné</i>	
Il Bruciato Bolgheri DOC	Bout.
Marchesi Antinori - Tenuta Guado al Tasso - Toscana	55.50
<i>Un vin bien italien mais d'inspiration bordelaise, les cépages sont 60% Cabernet-sauvignon, 30% Merlot et 10% Syrah. Robe de couleur rouge violacé opaque. Nez qui exhale des notes fruitées, florales et épicées. Muni de tanins fermes. Il évoque des saveurs de cassis, mûre, violette, réglisse et chêne. Révélant une bouche ample, il perdure dans une longue finale. Il accompagne idéalement les viandes rouges.</i>	Magnum 110.00

VINS ROUGES

ITALIE

			Prix
Brunello di Montalcino DOCG	<i>Castello Banfi - Toscana</i>	20	3.75 dl Bout. 49.00 96.00
<i>Cépage Sangiovese. D'une robe est d'un rouge rubis Odeurs de fruits (cerises et prunes), de fruits secs, de thé, de tabac blond et de caramel. Dans le palais corsé et très frais avec les tanins déjà souples, structure puissante avec une longue finale. Parfait avec viandes cuites rose et pâtes fines.</i>			Magnum 189.00
Tignanello IGT	<i>Tenute Marchesi Antinori - Toscana</i>	20	Bout. 149.00
<i>Les cépages Sangiovese, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc confère à ce vin de renommée une couleur d'un beau rouge de cerise. Il dégage des arômes de fruits secs, de bois noble et de cassis. En bouche, il est très fin avec une structure velouté et des tanins nobles. Il est harmonieux et discret, un vin de grande caractère, d'élégance et dignité. Il se marie à merveille avec des plats de pâtes, viandes blanches et volaille.</i>			
Sassicaia Bolgheri DOCMO	<i>Tenuta San Guido - Toscana</i>	20	Bout. 309.00
<i>Les cépages Sangiovese, Cabernet Sauvignon et Merlot. Le Sassicaia est élevé pendant 22 mois dans des barriques françaises, il impressionne avec son élégance, sa complexité et son harmonie et non pas seulement avec sa teneur et sa force. Il se marie à merveille avec des entrecôtes, les filets et des plats de pâtes</i>			
Barolo DOCG	<i>Beni di Batasiolo - Piemonte</i>	20	3.75 dl Bout. 39.00 72.00
<i>Cépage Nebbiolo. Vin de couleur rouge grenat. Bouquet intense aux fruits secs, des arômes de terre et de bois avec des notes de foin et d'oranges confites. Très fin en bouche, puissant, bien structuré avec une belle tenue et longueur. Accompagne idéalement des viandes rouges, chasse et fromages corsés.</i>			
Brolo Campofiorin Oro rosso del Veronese IGT	<i>Masi Agricola - Veneto</i>	20	Bout. 44.00
<i>Cépages Corvina, Rondinella, Oseleta et Molinara. Couleur rouge rubis profond. Bouquet: baies, confiture et de vanille. Bouche: riche, fruits cuits au chaud et intense, avec des notes de cacao et de vanille dans la finition. Vin de l'éclectisme rare. Idéal avec des pâtes, risotto, fromages et les viandes rouges grillées ou rôties.</i>			
Costasera Amarone della Valpolicella Classico DOCG	<i>Masi Agricola - Veneto</i>	20	3.75 dl Bout. 47.00 86.00
<i>Cépages Corvina, Rondinella et Molinara. Grand vin de dessert. Aspect rouge rubis profond. Odeurs de compotes, de prune et de cerise. Bouche à l'arôme fruité, avec des notes de café et de cacao. Il se marie bien avec des viandes rouges grillées, le gibier et les fromages savoureux.</i>			
Riserva di Costasera Amarone della Valpolicella Classico DOCG	<i>Masi Agricola - Veneto</i>	20	Bout. 96.00
<i>Cépages Corvina, Rondinella, Oseleta et Molinara. Aspect: rouge rubis profond. Nez: prune cuite et de cerise, avec des notes de café torréfié. Bouche: grand et élégant, liqueur de cerise et de cacao. Finition agréablement longue. Idéal avec les viandes rouges, le gibier et les fromages vieillis, compagnon agréable de la fin du repas</i>			

LES APERITIFS

<i>Bitter San Pellegrino (sans alcool)</i>		1 dl	5.00
<i>Ricard et Pastis 51</i>	45°	2 cl	3.90
		4 cl	7.80
<i>Martini bianco ou rosso</i>	16°	4 cl	5.50
<i>Aperol</i>	11°	4 cl	4.50
<i>Campari</i>	23°	4 cl	5.50
<i>Suze</i>	20°	4 cl	5.00
<i>Cynar</i>	16°	4 cl	5.00
<i>Porto rouge ou blanc</i>	19°	4 cl	5.00
<i>Appenzell</i>	29°	4 cl	5.00
<i>Fernet Branca</i>	42°	4 cl	5.00
<i>Averna amaro siciliano</i>	32°	4 cl	5.00

LES COCKTAILS

<i>Spritz Aperol</i>	Aperol, vin blanc Chasselas, eau gazeuse	1.5 dl	7.50
<i>Spritz Pro</i>	Aperol, Prosecco Gancia, eau gazeuse	1.5 dl	11.00
<i>Lemon Sun</i>	Limoncello, Prosecco Gancia, eau gazeuse	1.5 dl	11.00
<i>Hugo</i>	<i>Sirop de sureau</i> , Prosecco Gancia, citron vert, feuilles de menthe, eau gazeuse	1.5 dl	10.00
<i>Caipirinha</i>	Cachaça do Brazil, citron vert et sucre de canne	2 dl	11.00
<i>Cuba libre</i>	Havana club anejo 3, coca-cola et citron vert	2 dl	11.00
<i>Mojitos</i>	Rhum blanc, citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne et soda	2 dl	12.00
<i>Irish coffee</i>	Jameson Irish Whiskey, café, sucre et chantilly	2 dl	11.00
<i>Kir Vin</i>	Chasselas et crème de cassis de Dijon	1 dl	4.90
<i>Kir Cidre</i>	Cidre Bio et crème de cassis de Dijon	1 dl	6.50
<i>Kir Pro</i>	Prosecco Gancia et crème de cassis de Dijon	1 dl	9.00

COCKTAIL SANS ALCOOL

<i>Mojitos sans alcool</i>		2.5 dl	9.00
----------------------------	--	--------	------