

VINS SERVIS AU VERRE 1 dl :

Champagne

Champagne Jacquart brut Mosaic Signature 16.-
Assemblage de Pinot Noir, Chardonnay et Pinot Meunier
L'approche dans le palais est souple avec une effervescence agréable, Des notes d'abricot, de pêche et de citron se dévoilent en bouche.
Champagne, France

Vin Blanc Moelleux

Les Sablonnettes 2014 12.-
Chenin blanc moelleux
Chrys, Jo et Jé Ménard
Vin doux de grande harmonie, arômes de fruits exotiques et de miel, structuré.

Vins Blancs

St-Légier-La Chiésaz 2016 5.80
Chasselas
Propriété de la commune de St-Légier, vigneron Jean-Marc Favez

Château Bela, Riesling 2017 9.40
Egon Müller et Miroslav Petrech
Producteur Allemand, Domaine en Slovaquie
Bon équilibre entre richesse et acidité, arômes de fleurs et de citron.

Les Sorcières du Clos des Fées 2017 8.20
Grenache blanche, Vermentino, Roussane, Macabeu
Hervé et Claudine Bizeul
Vin élégant, belle fraîcheur en bouche, légère acidité et beau relief.

La Colombe 2017 6.50
Raymond Paccot
Chasselas issu d'une viticulture organique, cueillette manuelle, belle longueur en bouche et belle acidité.

VINS SERVIS AU VERRE 1dL :

Vin Rosé

Œil de Perdrix de Montreux Rosé de Pinot Noir <i>Martial Neyroud</i> <i>Vin fruité, croquant, délicieusement parfumé.</i> <i>Lavaux</i>	2017	6.80
---	------	------

Vins Rouges

Pinot noir Jean-Marc Favez <i>Bouche élégante, généreuse, délicate et racée, belle couleur rubis.</i>	2017	7.40
Dolcetto d' Alba <i>Fabio Alessandria</i> <i>Domaine Burlotto (Italie - Piémont) Vin fruité et frais, belle longueur en bouche.</i>	2017	8.20
Les Sorcières du Clos des Fées <i>50% Syrah, 30% Grenache, 20% Carignan</i> <i>Hervé et Claudine Bizeul</i> <i>Les tannins sont délicats, bouche soyeuse et généreuse.</i>	2017	8.50
St-Légier-La Chiésaz Gamay <i>Propriété de la commune de St-Légier, vigneron Jean-Marc Favez</i>	2017	5.80

VINS BLANCS VAUDOIS

Bout. *½ bt.*

Lavaux

Saint-Légier, Viognier <i>Jean-Marc Favez</i>	2017 2017	59.-	42.-(5 dl)
Blonay, Corniolley <i>Henri & François Montet</i>	2016	36.-	
Montreux 1807, Doral, Pinot Gris <i>Martial Neyroud</i>	2017	54.-	
Chardonne, Noble Terre <i>La Cave Vevey-Montreux</i>	2016	38.-	
Chardonne Grand Cru, Cure d'Attalens <i>Obrist Vevey</i>	2017	49.-	
Chardonne <i>Jean-Marc Favez</i>	2017	38.-	
Saint-Saphorin, Les Manchettes <i>Pierre Monachon</i>	2017 2017	48.-	29.-
Saint-Saphorin <i>Les Frères Bovy</i>	2017	44.-	

Dézaley

Dézaley Grand Cru <i>Les Frères Bovy</i>	2017	60.-	
---	------	------	--

La Côte

Pinot blanc, la maison du moulin Yannick Passas	2015	48.-	
--	------	------	--

VINS BLANCS VAUDOIS (suite)

		<i>Bout.</i>	<i>½ bt.</i>
<i>Chablais</i>			
Villeneuve, Chardonnay <i>Clos du Châtelard, Hammel</i>	2011	64.-	
Yvorne Grand Cru, Clos du Rocher <i>Obrist Vevey</i>	2017 2017	56.-	32.-

VINS BLANCS DU VALAIS

Torpâ, Flaction <i>Cédric Flaction</i>	2015	80.-	
Humagne Blanche de Chamoson, Cave la Tornale <i>Jean-Daniel Favre</i>	2015	70.-	
La petite a n°3, Petite Arvine de Fully <i>H. Valloton, D. Dufaux, D. Derisbourg</i>	2011	102.-	
Amigne de Vétroz, Cave du Vieux-Moulin <i>Romain Papilloud</i>	2017	66.-	

VINS BLANCS DU TESSIN

Biancospino, Pinot noir, Chardonnay <i>Feliciano Gialdi</i>	2011	94.-	
--	------	------	--

VINS ROSES SUISSE

		<i>Bout.</i>	<i>½ bt.</i>
Domaine des Rueyres, Rosé de Pinot Noir <i>Jean-François Cossy & Fils</i>	2018	48.—	
OEil de Perdrix, Château d'Auvernier <i>Thierry Grosjean & Cie</i>	2017 2017	49.—	29.—
OEil de Perdrix, Châtenay-Bouvier <i>Caves Châtenay-Bouvier SA</i>	2017 2017	49.—	29.—

VINS BLANCS LIQUOREUX SUISSE

Vaud

St-Saphorin, Plant du Rhin Vendange Tardive <i>Pierre Monachon</i>	2011	70.—(5 dl)	
Villeneuve, Chardonnay Vendange Tardive <i>Clos du Châtelard, Hammel</i>	2007		68.—

Valais

Sous l'Escalier, Petite Arvine <i>Domaine du Mont d'Or</i>	2012	75.—(5 dl)	
---	------	------------	--

VINS BLANCS DE FRANCE

Bout.

½ bt.

Bourgogne

Chablis, 1 ^{er} Cru Les Fourneaux <i>Annie & Jean-Pierre Mathieu</i>	2008	95.-
Meursault <i>Henri Boillot</i>	2012	120.-
Saint-Véran, La Roche <i>Domaine Frantz Chagnoleau</i>	2011	75.-
Bourgogne Puligny-Montrachet, Le Trézin <i>Domaine Gérard Thomas et Filles</i>	2012	124.-

Alsace

Riesling, Cuvée Fronholz <i>Domaine Ostertag</i>	2010	78.-
---	------	------

Vallée du Rhône

« La Reine des bois » Lirac Blanc <i>Domaine de la Mordorée, Delorme. Propriétaires récoltants</i>	2013	86.-
---	------	------

Roussillon

VDP des Côtes Catalanes, Neo Nervis <i>La nouvelle Don(ñ)e. W. Valat</i>	2012	56.-
---	------	------

VINS ROUGES VAUDOIS

		<i>Bout.</i>	<i>½ bt.</i>
 Lavaux			
Blonay, Corniolley, Gamay, Garanoir, Gamaret <i>Henri & François Montet</i>	2017	36.–	
Charubis Pinot Noir, Gamay, Merlot, Syrah <i>Jean-Marc Favez</i>	2016	38.–	
Montreux, Garanoir Collection <i>La Cave de Vevey-Montreux</i>	2015	60.–	
Corsier Grand Cru, Gamay Saint-Pierre <i>Martial Neyroud</i>	2016	62.–	
Montreux 1807, Gamaret, Garanoir, Malbec <i>Martial Neyroud</i>	2017 2016	74.–	59.–(5dl)
Saint-Saphorin, Merlot <i>Pierre Monachon</i>	2016	88.–	
Merlot, cuvée limitée-Vieilli en barrique <i>Martial Neyroud</i>	2017	94.–	
Saint-Saphorin, Pinot Noir <i>Les Frères Bovy</i>	2017	46.–	
Saint-Saphorin, Valdensis Gamaret, Garanoir, Diolinoir, Merlot, Cabernet-Sauvignon <i>Les Frères Bovy</i>	2017	62.–	
 Chablais			
Villeneuve, Cuvée des Sens Grand Cru, Pinot Noir <i>Clos du Châtelard, Hammel</i>	2015	68.–	
Villeneuve, Anthologie Grand Cru Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc, Merlot, Syrah, Gamaret <i>Clos du Châtelard, Hammel</i>	2016	74.–	
Ollon, Gamaret <i>Bernard Cavé</i>	2014 2015	75.–	50.–

VINS ROUGES DU VALAIS

		<i>Bout.</i>	<i>½ bt.</i>
<i>Vin d'Assemblage</i>			
Lo Grafion, Flaction <i>Cédric Flaction</i>	2013	99.-	
<i>Gamay</i>			
Gamay de Vétroz, Vieilles Vignes <i>Romain Papilloud</i>	2017	52.-	
<i>Carminoir</i>			
Carminoir de Vétroz <i>Romain Papilloud</i>	2017 2017	74.-	46.-
<i>Pinot Noir</i>			
Pinot Noir de Sion, Clos de Beauregard <i>Thierry Constantin</i>	2013	72.-	
<i>Cornalin</i>			
Cornalin, Cave St-Mathieu <i>Jean-Louis Mathieu</i>	2016	94.-	

Grisons AOC

<i>Pinot Noir</i>			
Pinot Noir, Obrecht <i>Francisca & Christian Obrecht</i>	2017	64.-	

VINS ROUGES DE BOURGOGNE

Bout.

½ bt.

Côte-de-Nuits

Latricières-Chambertin, Grand Cru <i>Domaine Trapet Père et Fils</i>	2014	299.-	
Le Prieuré <i>Domaine Aurélien Verdet</i>	2015	76.-	

Côte-de-Beaune

Santenay Grand Clos Rousseau 1 ^{er} Cru <i>Domaine Thomas Morey</i>	2014	120.-	
---	------	-------	--

Côte Chalonnaise

Givry 1 ^{er} Cru Clos du Cras Long <i>François Lumpp</i>	2015	109.-	
--	------	-------	--

VINS ROUGES DE LA VALLEE DU RHONE

Vallée du Rhône Septentrionale

Saint-joseph, Cuvée Ro-Rée <i>Louis Chèze</i>	2016	65.-	
	2016		39.-
Domaine Combier, Crozes-Hermitage <i>Laurent Combier, vin issu d'une culture bio</i>	2016	68.-	

Vallée du Rhône Méridionale

Châteauneuf du Pape, Domaine du Vieux Télégraphe <i>Famille Brunier</i>	2014	188.-	
Gigondas, Domaine Les Pallières <i>F&D. Brunier/K.Lynch</i>	2012	99.-	

VINS ROUGES DE BORDEAUX

		<i>Bout.</i>	<i>½ bt.</i>
<i>Médoc</i>			
Clos Manou, Cru bourgeois <i>Françoise & Stéphane Dief</i>	2015	79.-	
<i>Saint-Estèphe</i>			
Château Clauzet, Cru Bourgeois <i>Baron Velge SA</i>	2009	102.-	
<i>Saint-Julien</i>			
La Réserve de Léoville Barton <i>2^{me} vin de Léoville Barton</i>	2013	99.-	
<i>Saint-Émilion</i>			
Château Troplong Mondot, 1 ^{er} cru classé	2009	499.-	
Château Bellisle Mondotte, Grand Cru <i>Héritiers Escure, à St-Laurent-des-Combes - Gironde</i>	2009	125.-	
<i>Margaux</i>			
Les Hauts Du Tertre <i>2^{me} vin du Château</i>	2013	82.-	
<i>Lalande de Pomerol</i>			
Château Les Cruzelles <i>Denis Durantou</i>	2015	92.-	
<i>Pessac-Léognan</i>			
Château Luchey-Halde <i>Grand vin de Graves</i>	2010 2014	106.-	58.-

VINS ROUGES DU SUD DE LA FRANCE

		<i>Bout.</i>	<i>½ bt.</i>
<i>Sud-Ouest</i>			
Madiran, Labranche-Laffont Vieilles Vignes <i>Christine Dupuy, vin issu d'une culture bio</i>	2015	64.-	

Roussillon

Nouvelle vague, côte-du-Roussillon Village <i>La nouvelle Don(n)je. W. Valat, vin issu d'une culture bio</i>	2016	54.-	
---	------	------	--

CHAMPAGNES

Brut

Henri Giraud Brut, Blanc de Blancs		132.-	
------------------------------------	--	-------	--

Cuvée Prestige Brut

Henri Giraud Brut, Aÿ Grand Cru	2000	399.-	
---------------------------------	------	-------	--

VINS ROUGES D'ITALIE

		<i>Bout.</i>	<i>½ bt.</i>
<i>Piémont</i>			
Valfaccenda, Roero, Nebbiolo <i>Luca Valfaccenda</i>	2013	78.-	
Barbera d'Asti <i>Bruno Rocca</i>	2016	64.-	
<i>Veneto</i>			
Valpolicella Superiore <i>Romano Dal Forno</i>	2005	194.-	

Restaurant-Autres boissons

Apéritifs [4 cl]

Kir Royal Crème de Cassis ou Pêche 1dl		18.-
Kir Vin Blanc 1dl		7.50
San Bitter Rouge sans alcool		6.-
Ricard Pastis	45°	8.-
Martini Bianco/Rosso	15°	8.-
Campari	23°	8.-
Cynar	16.5°	6.-
Suze	20°	6.-
Appenzeller	29°	6.-
Gin Tonic Bombay Sapphire	40°	12.-
Gin Tonic Tanqueray Special Dry	47.3°	12.-
Vodka Swiss Xellent	40°	14.-
Vodka Swiss Xellent Orange/Coca/Tonic	40°	16.-
Whisky Coca	40°	12.-

Bières Pression

Warsteiner Pression (Allemagne)	25 cl	3.90
Warsteiner Pression	50 cl	7.60

Bières Bouteille et Cidre

Houleuse-bière blanche 5% (Suisse)	33 cl	6.80
Chameau-bière ambrée 7% (Suisse)	33 cl	7.60
Warsteiner sans alcool (Allemagne)	33 cl	5.60
La Floréale-bière ambrée 5% (Suisse)	33 cl	7.60
La Vaudoise-bière blonde 5.7% (Suisse)	33 cl	8.00
Crafty- cidre de pommes 4.5% (Suisse)	33 cl	7.90

Boissons Chaudes

Espresso, Café		3.80
Double Espresso		6.80
Renversé, Cappuccino		4.80
Chocolat Chaud		4.80
Thé		5.-

Eaux Minérales/Soft Drinks

Henniez Verte	50 cl	5.-
Henniez Nature	50 cl	5.-
San Pellegrino	50 cl	6.-
Perrier	33 cl	5.50
Coca-Cola	33 cl	4.80
Coca-Cola Zero	33 cl	4.80
Orangina	25 cl	4.80
Sprite	33 cl	4.80
Schweppes Tonic	25 cl	4.80
Rivella Rouge	33 cl	5.-
Ramseier Jus de Pomme	33 cl	5.20
Granini Tomate	20 cl	5.-
Granini poire ou ananas ou pamplemousse	20 cl	5.-
Sportifs, Limonade Citron	3 dl/5 dl	3.80/5.50
Thé Froid/Verre de lait		

Eaux-de-vie de Fruits (2 cl)

Williamine, Morand	43°	8.-
Abricotine, Morand	43°	8.-
Framboise, Morand	43°	8.-
Sureau, Humbel	43°	14.-
Coing, Humbel	43°	12.-
Vieille Williams, Humbel	40°	13.-
Muscat bleu, Humbel	43°	14.-

Whiskies (4 cl)

Johnnie Walker Red label	40°	10.-
Jack Daniels Tennessee Whiskey	40°	12.-
Jameson Irish Whiskey	40°	10.-
Macallan	40°	15.-

Portos (4 cl)

Dow's Fine Tawny	19°	6.-
------------------	-----	-----

Cognacs (2 cl)

Rémy Martin VSOP, Fine Champagne	40°	12.-
Frapin VSOP, Grande Champagne	40°	14.-

Armagnac (2 cl)

Armagnac	40°	14.-
----------	-----	------

Calvados (2 cl)

Morin Père & Fils	40°	12.-
-------------------	-----	------

Rhum (2 cl)

Saint James Royal	45°	9.-
-------------------	-----	-----

Grappa (2 cl)

Moscato Grappa	42°	14.-
----------------	-----	------

Marc et Lie (2 cl)

Marc de Saint-Saphorin 10 ans d'âge	45°	8.-
Lie de Saint-Saphorin, Pierre Monachon	45°	8.-

Liqueurs (2 cl)

Chartreuse jaune	40°	12.-
Grand-Marnier	40°	10.-
Drambuie	40°	11.-
Amaretto Bio	28°	12.-
Bailey's Irish Cream Original	17°	10.-
Get 27	21°	8.-
Limoncello	30°	8.-
La Vieille Prune des Trois rois	40°	8.-