

## **Lucienne et Willy Cretegny**

Cultivent 14 ha. à Satigny en plein vignoble genevois ; ils sont parmi les premiers à se lancer avec succès dans la production de vin « bio » à Genève.

## **Christophe Pillon**

Le domaine des Balisiers est aujourd'hui le plus important producteur de vins biologiques de Suisse. Le domaine a développé le premier en Suisse le système de palissage en lyre ainsi que l'élevage de certains de ces vins en amphores. Toute la fermentation se déroule à basse température sans aucun adjuvant industriel exogène, soit sans soufre, sans enzymes et levures artificielles, par conséquent sans OGM.

## **Martine Saucy Mévaux et Alexandre Mévaux**

Le domaine Château l'Evêque s'étend sur 7 hectares dans la commune de Jussy. On y cultive des vignes en biodynamie depuis 2008, selon les rythmes terrestres et cosmiques afin d'obtenir un vin rosé authentique et typique du terroir : léger et fruité.

## **Bertrand Favre**

Après quelques années de production intégrée, le domaine de Miolan qui s'étend sur 60 hectares, s'est reconverti à la culture biologique et suit même les principes de la biodynamie, qui visent à obtenir des plantes saines en évitant d'épuiser les sols par une exploitation trop intensive.

## **Frédéric Probst**

Le vignoble du Domaine du Château de Collex s'étend sur les communes de Collex et de Genthod. Il concentre toute son attention sur le maintien et l'épanouissement de ses vins. En cave, il laisse le vin se développer le plus naturellement possible, en intégrant les caractéristiques du terroir et les conditions climatiques de l'année.

## **Reynald Parmelin**

A Begnins en plein cœur de la région de la Côte, le domaine de la Capitaine a produit le premier vin « bio » du canton de Vaud en 1994.

## **Pierre Lambert**

Plus ancien domaine en culture biologique de l'appellation « Neuchâtel », certifié « bio-suisse » depuis 1992. Ce domaine familial de 20 ha. de vignes vise à respecter les équilibres naturels ; gestion du sol avec des fauchages alternés, enherbement diversifié et de petits rendements permettent de stimuler la vie des sols.

*« Bonne cuisine et bon vin, c'est le paradis sur terre »  
(Henri IV)*

# Les Vins au verre

## Les Blancs

### Chasselas

Domaine du Château de Collex, F. Probst à Collex GE  
*(légèrement sec aux arômes de tilleul)*

dl 50cl

5.- 25.-

### Pinot Gris

Domaine « des Balisiers », C. Pillon à Satigny GE  
*(léger et sec aux parfums de pommes jaunes et ananas) Bio*

7.10

### Chardonnay

Domaine « La Devinière », L. et W. Cretegny à Satigny GE  
*(fruité avec des notes d'amandes et d'ananas) Bio*

6.80 34.-

### Muscat

Les Défis Domaine « de Miolan » B. Favre à Choulex GE  
*(sec avec un beau parfum de raisin et de miel) Bio*

7.40

### Epesses

« Clos du Boux », L. Massy à Epesse VD  
*(fruité avec une touche épicée)*

5.80 29.-

### Pinot Gris *(vendanges tardives)*

Domaine « La Capitaine », R. Parmelin à Begnins VD  
*(très fuité et mielleux) Bio*

16.-

## Les Rouges

### Gamay AOC de Genthod

Domaine du Château de Collex, F. Probst GE  
*(souple aux arômes de tilleuls et de fleurs d'acacias)*

5.- 25.-

### Pinot noir

Domaine « La Devinière », L. et W. Cretegny à Satigny GE  
*(léger avec une belle maturité) Bio*

6.80 34.-

### Chevalier Noir

Domaine du Château de Collex, F. Probst GE  
*(puissant et structuré aux arômes de mures, cerises et réglisse)*

8.20

### La Madone *Gamay*

Côtes du Forez, G. Bonnefoy à Champdieu  
*(léger en alcool, mais un caractère très affirmé, notes de fruits rouges) Demeter*

6.70

## Les Rosés

### Œil de Perdrix de Genthod

Domaine du Château de Collex, F. Probst GE  
*(souple aux parfums de fruits des bois)*

5.20 26.-

### Rosé de Gamay

« Château L'Evêque Famille », A. Mevaux à Jussy GE  
*(léger et fruité) Demeter*

6.20 31.-

### Dôle blanche

« Bon Père », Germanier à Vétroz VS  
*(fruité)*

5.40

# Les Vins blancs de Suisse

	1/2	1/1
<b>Chasselas</b>		36.-
Domaine du Château de Collex, F. Probst à Collex GE 2015 <i>(légèrement sec aux arômes de tilleul)</i>		
<b>Aligoté</b>		47.-
Domaine « des Balisiers », C.Pillon à Satigny GE 2015 <i>(légère acidité, fruité avec une note d'épice et de lime) Bio</i>		
<b>Sauvignon Blanc</b>		55.-
Domaine « La Devinière », L. et W. Creteigny à Satigny GE 2015 <i>(volumineux et gras avec des notes de mangues et de cassis) Bio</i>		
<b>Pinot Gris</b>		49.-
Domaine « des Balisiers », C.Pillon à Satigny GE 2015 <i>(léger et sec aux parfums de pommes jaunes et ananas) Bio</i>		
<b>Chardonnay</b>		46.-
Domaine « La Devinière », L. et W. Creteigny à Satigny GE 2016 <i>(fruité avec des notes d'amandes et d'ananas) Bio</i>		
<b>Muscat</b>		52.-
Les Défis Domaine « de Miolan » B. Favre à Choulex GE 2016 <i>(sec avec un beau parfum de raisin et de miel) Bio</i>		
<b>Scheurebe</b>		54.-
Les Défis Domaine « de Miolan » B. Favre à Choulex GE 2016 <i>(long en bouche avec une note de cassis) Bio</i>		
<b>Altesse de Chouilly</b> <i>(Roussette)</i>		48.-
« Clos des Gondettes » F. Berguer Satigny GE 2014 <i>(très sec et légèrement fumé) Bio</i>		
<b>Sauvignon gris</b>		65.-
Domaine « La Capitaine », R. Parmelin à Begnins VD 2016 <i>(léger parfum d'agrumes) Bio</i>		
<b>Mont-sur-Rolle</b> <i>(Chasselas)</i>		45.-
Domaine de Crochet M. Rolaz à Rolle VD 2016 <i>(sec, vif et fruité aux arômes de tilleul)</i>		
<b>Johanniter</b>		68.-
Domaine « La Capitaine », R. Parmelin à Begnins VD 2016 <i>(fruité aux arômes de pêches et citron, belle longueur en bouche) Bio</i>		
<b>Dézaley</b> <i>(Chasselas)</i>		72.-
Clos « Chemin de Fer » L. Massy à Epesses VD 2015 <i>(onctueux, capiteux et fruité avec des notes miellées)</i>		
<b>Yvorne</b> <i>(Chasselas)</i>	32.-	62.-
« Chant des Resses » association viticole d'Yvorne VD 2016 <i>(belles rondeurs avec des notes fruitées)</i>		
<b>Fendant Téléphérique</b> <i>(Chasselas)</i>		48.-
« Les Grands Murs », maison Gilliard VS 2016 <i>(fin, soyeux et fruité)</i>		

# Les Vins blancs de Suisse en 50 cl

<b>Chasselas</b>	25.-
Domaine du Château de Collex, F. Probst à Collex GE 2016 <i>(légèrement sec aux arômes de tilleul)</i>	
<b>Chardonnay</b>	34.-
Domaine « La Devinière », L. et W. Cretegnny à Satigny GE 2016 <i>(fruité avec des notes d'amandes et d'ananas) Bio</i>	
<b>Epesses</b>	29.-
« Clos du Boux », L. Massy à Epesse VD 2016 <i>(fruité avec une touche épicée)</i>	
<b>Petite Arvine</b>	42.-
« Trésors de famille », maison Gilliard VS 2016 <i>(floral et fruité, citron et pamplemousse)</i>	
<b>Pinot Gris</b> <i>(vendanges tardives)</i>	79.-
Domaine « La Capitaine », R. Parmelin à Begnins VD 2015 <i>(très fruité et mielleux) Bio</i>	

# Les Vins blancs de France

	1/2	1/1
<b>Gewürztraminer</b>		58.-
« Dietrich » domaine M. Dietrich à Dombach-la-Ville 2015 <i>(moelleux, puissant, notes de vanille et de cannelle, légèrement fumé)</i>		
<b>Meursault</b>		115.-
Domaine Michelot, Côtes d'Or 2014 <i>(vin fruité et opulent, mais toujours avec une belle finesse en bouche.)</i>		
<b>Sancerre</b>	44.-	76.-
<i>Sauvignon blanc</i> Domaine Vacheron à Sancerre 2015 <i>(sec, charnu aux arômes de bourgeons de cassis) AB</i>		
<b>Pouilly Fumé</b>	43.-	72.-
<i>Sauvignon</i> « La Moynerie » M. Redde et Fils à Pouilly sur Loire 2014 <i>(sec, aux arômes de fleurs et fruits mûrs)</i>		

## Qu'est-ce qu'un vin issu de l'agriculture biologique ?

Il est parfois appelé "vin nature" bien que cette dénomination ne soit pas du tout normée. Il faut plutôt parler de vin issus de l'agriculture biologique ou par raccourci de "vin bio". La principale caractéristique du vin Bio est qu'il garantit l'absence de produits chimiques jusqu'à la mise en bouteille.

# Les Vins rouges de Suisse

<b>Pinot Noir</b>	1/1
Domaine « La Devinière », L. et W. Cretegny à Satigny GE 2015 <i>(léger avec une belle maturité) Bio</i>	48.-
<b>Le Devin</b>	59.-
<i>Gamaret, Garanoir et Diolinoir</i> Domaine « La Devinière », L. et W. Cretegny à Satigny GE 2014 <i>(rond aux parfums de pruneaux et d'épices) Bio</i>	
<b>Merlot de Genthod</b>	54.-
Domaine du Château de Collex, F. Probst GE 2015 <i>(arômes de fruits rouges et noirs)</i>	
<b>Lune rousse</b>	56.-
<i>Gamaret</i> Domaine « des Balisiers », C.Pillon à Satigny GE 2013 <i>(élevé en barrique de chêne, légèrement tannique) Bio</i>	
<b>Dame noire</b>	53.-
<i>Gamay, Pinot noir, Gamaret</i> Domaine « des Balisiers », C.Pillon à Satigny GE 2014 <i>(rond et généreux aux notes boisées et vanillées) Bio</i>	
<b>Chevalier Noir</b>	62.-
<i>Gamaret, Garanoir et Pinot noir</i> Domaine du Château de Collex, F. Probst GE 2014 <i>(puissant et structuré aux arômes de mures, cerises et réglisse)</i>	
<b>Gamaret merlot</b>	(50cl) 47.- 69.-
Domaine « La Capitaine », R. Parmelin à Begnins VD 2015 <i>(corsé, tannique au goût d'épices) Bio</i>	
<b>Saint Saphorin</b>	59.-
<i>Gamay et Pinot noir</i> « Baillival » L. Massy à Epesses VD 2015 <i>(texture douce aux notes de réglisse)</i>	
<b>Humagne</b>	59.-
« Les Tonneliers », maison Gilliard VS 2014 <i>(boisé avec des notes de fruits rouges confits)</i>	

## Qu'est-ce qui différencie le vin bio, du vin classique :

Un vin bio présente parfois une couleur moins profonde, moins brillante qu'un vin classique, plus trouble tirant plus sur l'orangé que sur le rouge. De plus, il peut présenter un léger dépôt. Cela ne veut pas dire que les vins issus de l'agriculture biologiques ne présentent pas non plus des notes relevées et des couleurs vives.

# Les Vins rouges de France

	1/1
<b>Saumur Champigny</b>	69.-
<i>Cabernet-Franc</i>	
« Terres Chaudes » domaine des Roches Neuves à Varrains 2015 <i>(frais et léger aux parfums de cerises, framboises et groseilles) AB</i>	
<b>St Joseph</b>	78.-
<i>Syrah</i>	
Domaine L.d Combièr à Pont de l'Isère 2014 <i>(corsé et poivré aux notes de fruits rouges) Ecocert</i>	
<b>La Madone</b>	47.-
<i>Gamay</i>	
Côtes du Forez, G. Bonnefoy à Champdieu 2016 <i>(léger en alcool, mais un caractère très affirmé, notes de fruits rouges) Demeter</i>	
<b>Châteauneuf du Pape</b>	110.-
<i>Grenache et Syrah</i>	
Château de Vaudieu 2012 <i>(corsé, charnu aux parfums de framboises et fèves de cacao)</i>	
<b>Château Giscours</b>	216.-
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet-Franc et Petit Verdot</i>	
Margaux, 3 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé 2009 <i>(bouquet très riche et puissant, avec des notes de fruits noirs et de boisé)</i>	
<b>Château d'Armailhac</b>	159.-
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet-Franc et Petit Verdot</i>	
Pauillac, 5 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé 2010 <i>(subtil, fin et complexe)</i>	
<b>Château Beychevelle</b>	264.-
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot et Cabernet-Franc</i>	
Saint Julien, 4 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé 2009 <i>(racé et expressif où la fleur rejoint le fruit avec de la finesse)</i>	
<b>Château Léoville Barton</b>	257.-
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot et Cabernet-Franc</i>	
Saint-Julien, 2 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé 2010 <i>(notes de tilleul et de jacinthe)</i>	

**Le label AB** signifie Agriculture Biologique. Il est certifié par l'organisme de contrôle et de certification ECOCERT lui-même agréé par les Ministères français de l'Agriculture et de la Pêche, de l'Economie des Finances et de l'Industrie. ECOCERT est implanté dans cinq autres pays européens et a des correspondants ou des bureaux dans une cinquantaine d'autres pays à travers le monde

# Les Vins rouges du monde

<b>Primitivo di Manduria</b> DOC I Vercesi, Italie 2014 <i>(puissant et fruits bien mûrs)</i>	1/1 47.-
<b>Kaiken</b> Malbec Mendoza, Argentine 2015 <i>(léger tanins et arômes de violette)</i>	39.-
<b>Clos Apalta</b> <i>Cabernet Sauvignon et Merlot</i> Vina Casa Lapostolle Valle Colchagua, Chili 2009 <i>(puissant et tannique aux arômes d'épice, de moka et fruits rouges) Demeter</i>	158.-

## Les Champagnes

	1dl	1/2	1/1
<b>Jean-Claude le Brun</b> <i>(Pinot noir, et Chardonnay)</i> à Monthelon <i>(Souple, arômes de tilleul et de fleur de vigne)</i>	13.-		80.-
<b>Möet et Chandon</b> <i>(Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay)</i> Brut impérial à Epernay <i>(fines bulles avec des arômes de fruits à chair blanche, d'agrumes et des nuances de groseille)</i>		49.-	98.-
<b>Dom Pérignon</b> <i>(Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay)</i> Brut Vintage à Eperney 2006 <i>(Subtil bouquet floral, fruité accompagné d'arômes de fruits confits et de notes toastées ...)</i>			325.-
<b>Möet et Chandon rosé</b> <i>(Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay)</i> Brut impérial rosé à Eperney <i>(Parfums de fraises, framboises, groseilles et pêches ainsi qu'une subtile note de menthol)</i>			137.-
<b>Laurent Perrier rosé</b> <i>(Pinot noir)</i> Cuvée rosé brut à Tours-Sur-Marne <i>(Vif et rond avec des parfums de petits fruits rouges fraises, framboises, cassis, mûres, groseilles, cerises...)</i>			171.-

Le label Bourgeon est réputé pour être un des plus stricts d'Europe, garantit que les lieux de production pratiquent une agriculture biologique sur l'ensemble de leur exploitation. Il exclut l'emploi d'organismes génétiquement modifiés (OGM), les pesticides et engrais chimiques de synthèse, ainsi que les additifs considérés comme inutiles (arômes, colorants).

# Les Vins rosés de Suisse

	1/2	1/1
<b>Œil de Perdrix de Genthod</b>		37.-
<i>Pinot noir</i>		
Domaine du Château de Collex, F. Probst GE 2016 <i>(souple aux parfums de fruits des bois)</i>		
<b>Rosé de Gamay</b>		46.-
« Château L'Evêque Famille », A. Mevaux à Jussy GE 2016 <i>(léger et fruité) Demeter</i>		
<b>Œil de Perdrix de Neuchâtel</b>	34.-	56.-
<i>Pinot noir</i>		
Domaine des Coccinelles, E. Lambert à Chez-le-Bart NE 2016 <i>(légère acidité et arômes de fraises des bois) Bio</i>		
<b>Dôle Blanche</b>		42.-
<i>Gamay, Pinot noir</i>		
« Bon Père », Germanier à Vétroz VS 2016 <i>(fruité)</i>		

# Vins rosés de France

<b>Côte du Roussillon</b>		47.-
<i>Mouvèdre, Grenache gris</i>		
«Miraflores», Domaine Lafage 2015 <i>(frais, épicé avec une belle rondeur)</i>		
<b>Côtes de Provence</b>		60.-
<i>Mouvèdre, Cinsault, Grenache</i>		
«Vieilles Vignes» St. André de Figuières à Lalande les Maures 2016 <i>(douce onctuosité et saveurs de fruits rouges) AB</i>		
<b>Château Minuty</b>		68.-
<i>Grenache, Tibouren</i>		
« Prestige » Côtes de Provence 2016 <i>(léger et aérien aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches)</i>		
<b>Fiumicicoli</b>		53.-
<i>Sciaccarello</i>		
Domaine « Fiumicicoli » à Sartène, Corse 2015 <i>(ample et soyeux aux saveurs de fruits exotiques) AB</i>		



## **Apéritifs 4cl à 1dl**

Coupe de champagne	13.-
Kir au vin blanc	5.90
Campari 23°/Cynar 16,5°/ Suze 20°/ Martini 15,5° / Appenzeller 29°	7.-
Sherry 16°	7.-
Porto 20°	9.-

## **Cocktails - Long drinks**

Spritz <i>(Prosecco, Aperol et eau gazeuse)</i>	10.-
Jean-Claude <i>(champagne, vodka, liqueur d'abricot et cerise confite)</i>	15.-
Pimm's cocktail <i>(Pimm's, Southern Comfort, limonade citron, et agrumes)</i>	14.-
Martini dry/Americano, Campari orange	10.-
Gin tonic/Tequila Sunrise	
Bloody Mary/Cuba libre	15.-

## **Whiskies 40°**

J&B 4cl	12.-
Tullamore Dew 4cl (irlandais)	12.-
Glenfiddich 4cl	16.-
Johnny Walker black 4cl	17.-
Chivas Regal 12 ans 4cl	21.-

## **Liqueurs 17° - 43°**

Rémy Martin V.S.O.P. 2,5cl	10.-
Hennesy X.O. 2,5cl	27.-
Armagnac Larressingle 2,5cl	13.-
Calvados Busnel 2,5cl	10.-
Fernet Branca 2,5cl	7.-
Eau de vie de framboise, Mirabelle 2,5cl	9.-
Eau de vie de William, Abricotine 2,5cl	9.-
Liqueur de William 2,5cl	8.-
Limoncello 2,5cl	8.-
Vieux marc de Dôle 2,5cl	11.-
Grand Marnier 2,5cl	8.-
Kirsch de Zoug 2,5cl	8.-
Grappa 2,5cl	10.-
Cointreau 2,5cl	11.-
Bailey's 2,5cl	11.-
Amaretto 2,5cl	9.-
Rhum blanc/brun 4 cl	11.-
Vodka, Gin 4 cl	11.-

<b>Anisés</b>	2cl	4cl
Bleue des glaciers	6.-	11.80
Pastis 45° Ricard 45°	4.-	7.80

### **Bières**

Hürlimann pression 33cl		4.90
Hürlimann pression 50cl		6.90
Schlossgold sans alcool 33cl		4.90
Heineken 33cl		8.-

### **Eaux Minérales 1dl à 5dl**

Henniez verte, bleue 50cl		6.10
Perrier 1/4		5.30
Valsér gazeuse et Silence 50cl		6.20
Jus de pommes gazeux 33 cl		4.90
Coca-Cola 33 cl		4.90
Sinalco 30 cl		4.90
<i>(limonade à base d'oranges, de citrons et de mandarines)</i>		
Limonade Fizzy 35 cl		5.10
<i>(limonade du Tessin au citron)</i>		
Schweppes tonic/bitter 20cl		4.80
Grappe Fizz 25cl		6.30
<i>(jus de raisins naturel de Collex légèrement gazéifié)</i>		
San bitter 10cl		4.90
Diabolos 35cl		5.60
Thé froid 20cl		4.20
Sirops		
fraise, grenadine, menthe 20cl		2.10
Lait froid 20cl		2.50
Limonade 20 cl		2.50

### **Nectars 2dl**

Orange, tomate		4.60
Abricot, grapefruit, ananas		4.90
Cocktail de fruits		4.90

### **Boissons chaudes**

Café		3.80
Thé noir, infusions		3.80
Renversé		4.10
Cappuccino		4.30
Chocolat chaud/froid		4.10
Café, chocolat viennois		4.80
Irish coffee		14.-