

## #L'EAU FRESH

Produite directement sur place, respectueuse de l'environnement, sans produits chimiques.

• Plate	50/75cl	5/7
• Gazeuse	50/75cl	5/7

## #LES BULLES

• Prosecco	75cl	55
• Champagne Drappier	75cl	130

## #LES ROSES

• Pitchou - Carpe Diem - Méditerranée	75cl	45
• Château - Carpe Diem - Côte de Provence	75cl	52
• Château Miraval - Beaucastel - Provence	75cl	55
• Cielo E Terra - Grigio «Blush» - Pinot	75cl	50
• OEil-de-Perdrix. Dizerens Rosé de Pinot Noir	50/75 cl	23/34

## #ROUGES ITALIENS

### ABRUZZO

• Cocciapazza - Torre dei Beati	75cl	70
• Mazzamurello DOC - Torre dei Beati	75cl	85
• San Clemente DOC Riserva - Zaccagnini	75cl	78
• Unico - Tenuta Ulisse	75cl	45
• Amaranta - Tenuta Ulisse	75cl	90
• Montepulciano - Zaccagnini	37,5/75cl	20/39

### VENETO

• Amarone Buglioni	37.5/75cl	50/100
• Ripasso Buglioni	75cl	60

### SICILIA

• Nero d'Avola	75cl	50
----------------	------	----

### PUGLIA

• Cento su Cento Primitivo Castel di Salve - Salento Rosso IGT	75cl	60
---	------	----

### SARDEGNA

• Noras Cannonau di Sardegna - Santadi	75cl	55
--	------	----

### TOSCANA

• Chianti Classico DOCG - Fontodi3	7,5/75cl	47/85
• Flaccianello IGT - Fontodi	75cl	155
• Brunello di Montalcino DOCG Mastrojanni	37,5/75cl	55/100
• Bolgheri Rosso DOC - Le Macchiole	75cl	60
• Hebo suvereto DOCG - Petra	75cl/150cl	55/110

## #GRANDS CRUS ITALIENS

### TOSCANA

• Sassicaia Bolgheri. Tenuta San Guido	75cl	270*
• Serre Nuove dell'Ornellaia	75cl	130
• Le Volte Toscana IGT. Ornellaia	75cl	60
• Solaia Toscana IGT. Antinori	75cl	380*
• Tignanello Toscana IGT. Antinori	75cl	180*
• Guado al Tasso. Antinori	75cl	210*
• Difese Toscana IGT Tenuta San Guido	75cl	55
• Guidalberto Toscana IGT Tenuta San Guido	37,5/75cl	45/85
• Testamatta Toscana IGT Bibi Graetz. Sangiovese	75cl	210*

## #BLANCS ITALIENS

### PIEMONTE

• Langhe Arneis Blangé - Ceretto	75cl	55
----------------------------------	------	----

### ABRUZZO

• Bianco di Ciccio - Zaccagnini	37,5/75cl	20/39
• Pecorino	75cl	45

### SARDEGNA

• Cala Sidente - Santadi	75cl	40
--------------------------	------	----

### FRIULI

• Sauvignon - Romano Vitas	75cl	40
----------------------------	------	----

## #ROUGES SUISSES

### LAVAUX

• Noir Désir - Dizerens	75cl	42
• Gamaret Z barrique Merlot - Dizerens	75cl	60
• Diolinoir Z barrique - Dizerens	75 cl	60
• Clos des Cloîtres Merlot - Rousseil	50/75cl	28/50

### GENÈVE

• Zinfandel - Dom. du Paradis	75cl	60
-------------------------------	------	----

## #BLANCS SUISSES

### LAVAUX

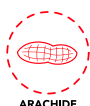
• Villette Vignefol. Dizerens. Chasselas	50/75cl	17/30
--	---------	-------

### GENÈVE

• Domaine du Paradis. Burgdorfer Sauvignon blanc.	75cl	45
• Domaine du Paradis. Burgdorfer Chardonnay - Fût de Chêne.	75cl	45

\*Prix selon millésime

**Nouvelle loi sur les denrées alimentaires : indications obligatoires.** Les 14 allergènes alimentaires les plus courants. ARACHIDE : cacahuètes, huile d'arachide, mandelonas, protéines d'arachide... CÉLERI : céleri vert, céleri blanc, pied de céleri, feuille de céleri, céleri-rave (racine de céleri), graines de céleri... CRUSTACÉS : crevette, crevette rose, crabe, écrevisse, homard et langouste... FRUITS À COQUE : amandes, noix, noix de pécan, noisettes, noix du Brésil, noix de cajou, pistaches, noix de macadamia... GLUTEN : blé (sous toutes ses formes, y compris blé dur, semoule, épeautre, blé de Khorasan, petit épeautre), orge, seigle, avoine, malt, couscous... LACTOSE : lait de vache, brebis, chèvre (sous toutes ses formes), caséine (hydrolysate), caséinates, petit-lait (sous toutes ses formes), lactalbumine (phosphate), lactose, lactoferrine, lactoglobuline, protéines du lait. LUPIN : farine de lupin, graines de lupin. MOLLUSQUES : palourde, coque, moule, pieuvre, huître, escargot, calmar, coquille Saint-Jacques... MOUTARDE : graines de moutarde, feuilles de moutarde, fleurs de moutarde, huile de moutarde, graines germées de moutarde, moutarde en poudre... ŒUFS : albumine/albumen, conalbumine, œuf (séché, en poudre, solide, jaune), globuline, lysozyme, ovalbumine, ovotransferrine, silico-albuminate, vitelline... POISSON : poisson et ses dérivés (sous toutes ses formes, par exemple farine, poudre, condiments... SÉSAME : benne (graines de benne, graines de beni), gingelly et huile de gingelly, graines diverses... SOJA : sous toutes ses formes, par exemple albumine, fibre, farine, semoule de soja, lait de soja, noix, germes, huile), soja, graines de soja, protéines de soja (concentrées, isolées), protéines végétales texturées (TVP), edamame, tofu, lécithine de soja, okara... SULFITES : certaines boissons alcoolisées et non alcoolisées. E220-228 (noms européens); bisulfite ou métabisulfite de potassium; bisulfite de sodium, bisulfite ou métabisulfite, sulfites, agents de sulfitage, acide sulfureux, dioxyde de soufre. **Bonne digestion!**



GLUTEN

ŒUF

ARACHIDE

LACTOSE

MOUTARDE

LUPIN

SULFITES

SOJA

CRUSTACÉS

POISSON

FRUITS À COQUE

CÉLERI

MOLLUSQUES

SÉSAME