

# CARTE DES VINS ET BOISSONS

« IL Y A PLUS DE PHILOSOPHIE DANS UNE  
BOUTEILLE DE VIN QUE DANS TOUS LES  
LIVRES »

LOUIS PASTEUR

## VINS OUVERTS ET CRUS AU VERRE

### Blanc

**Prestige**, Le Petit Château, Simonet, 2018 **8.50**

*Bouquet intense et complexe, notes d'abricot et de pêche. Chardonnay et Sauvignon*

**Vermentino di Monteverro**, Toscane 2016 **8.-**

*Cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot.*

**N°1, Cuvée E**, Obrist, Chardonne, Lavaux AOC, 2018 **7.50**

*Chasselas, Arômes frais et subtiles de raisin et fruits à chair blanche*

**Les Balisiers**, Aligoté, Christophe Pillon, GE, 2017 (bio) **8.-**

*Vin sec, senteur de fruits mûrs, note de mellifère, miel*

**Kabir**, Moscato di Pantellerie, 2017 (**doux**) **10.50**

**Château de Font**, Fusion, Morax **5.-**

*Pinot blanc et pinot gris*

**Vully blanc**, Simonet **3.80**

*Chasselas*

### Rouge

**Pinot Noir**, Vully, Domaine Renaud Burnier, Nant, 2018 **7.-**

*Pinot noir. Fruité et épicé*

**La Closerie**, Villeneuve Grand Cru, 2017 **9.-**

*Gamaret – Garanoir. Parfum de petits fruits noirs, de torrèfaction et de vanille*

**Mara**, Cave Boris Keller, Vaumarcus, Bonvillars AOC, 2018 **7.50**

*Très riche et long en bouche. Notes de fruits noirs et épices. Tannique*

**Verruzzo di Monteverro**, Toscane, 2016 **9.-**

*Merlot, Cabernet franc, cabernet sauvignon. Fruits rouges, fruité, rond et tannique*

**Pinot Noir** Château de Font, Morax **5.-**

### Rosé

**Rosé de Pinot Noir**, Le Petit Château, Simonet, 2019 **7.-**

*Frais et bien fruité !*

**Œil de Perdrix** de Cheyres, AVB **3.80**

**Œil de Perdrix** Château de Font, Morax **4.60**

### Mousseux

Proseco **7.-**

## POTS – DESIRÉES

### Blanc

**Cheyres** blanc, AVB 19.-

Château de Font, **Fusion**, Morax 24.-

Vully Blanc, **Le Petit Château**, Simonet 19.-

### Rosé

Ceil de Perdrix de Cheyres, AVB 19.-

Ceil de Perdrix Château de Font, Morax 23.-

### Rouge

Pinot Noir de Cheyres, AVB 20.-

Pinot Noir Château de Font, Morax 24.-

**Terre Rouge**, Petit Château, Simonet, 29.-

- Assemblage Gamaret-Garanoir-Pinot Noir et Gamay -



**Gally, Assemblage**, J.-R Germanier, Valais 2016 34.-

Gamay et Dioinoir. Arômes de cerises rouges et d'épices

**Apologia** du Valais, Madeleine Gay, Provins, 2018 32.-

- Assemblage Diolinoir- Merlot- Gamaret -

**La Petite Cure**, Obrist, Vevey, 2017 25.-

- Assemblage Gamay - Pinot Noir- Gamaret- Garanoir -

**Cœur de Clémence**, Gamaret, Genève, 2016 35.-

- Notes toastées, arômes d'épices et tanins soyeux -

**Baiocco**, Ticino DOC Merlot, 2017 **37.50cl** 26.-

*N'HÉSITEZ PAS À COMMANDER NOS CRUS AU VERRE EN 5DL !*

# VINS BOUTEILLE

## BLANC

**Le Coup de Soleil**, AVB, Cheyres, 2018 31.-

*Floral, avec des notes légèrement minérales*

**Cru de l'Hôpital**, Pinot Gris, Bourgeoisie de Morat 2018 52.-

*Arômes de fruits frais et de fruits secs (raisins, noisettes)*

**Freiburger**, Le Petit Château, Famille Simonet, Vully, 2018 57.-

*Arômes épicés et fruités d'ananas, belles notes minérales et salines*

**Mont-sur-Rolle**, Voile d'Or, La Côte AOC, 2016 41.-

*Intense et floral, avec des notes de muguet, lilas et pêche*



**Dézaley-Marsens**, Grand Cru AOC, « De la Tour », 2017 69.-

*Vin racé, ample et puissant. Son parfum évoque le miel, l'amande et le pain grillé*

**Chardonnay du Valais**, La Guérite, 2015 49.-

*Sec et aromatique*

**Aligoté du Valais**, Crettenand, 2016 51.-

*Fruité, fruits du verger, notes minérales*

**Pinot Blanc**, Belles Filles, Cave de Genève, 2017 42.-

*Bouquet de fleurs et de fruits, notes intenses de coing et de miel*

**Prà Bianco**, Bianco di Merlot, Brivio, 2017 48.-

*Merlot blanc tessinois – Fin, fruité et harmonieux*

**Tenimento Dell'Ör**, Pinot Grigio, Agriloro, Ticino 2014 61.-

*- Pinot gris – Fruité, long et persistant*

**Südtirol Kerner**, Tenuta Köfererhof, 2015 52.-

*- Kerner: Trollinger rouge et riesling – Fruité*

**Kabir**, Moscato di Pantellerie, 2017 71.-

*- Doux et frais, typique notes muscat, melon, oranges, rose et miel -*

## ROSÉ

**Œil de Perdrix de Cheyres**, Le Coup de Joran, 2018 31.-

**Château d'Auvernier**, Œil de Perdrix, Neuchâtel AOC, 2018 52.-

**Rosé de Provence**, Château Romanin, 2018 54.-

**Rosé de Pinot Noir**, Le Petit Château, Simonet, 2018 48.-

# ROUGE

## Suisse


**Grivevin**, Assemblage des **Vignerons de Cheyres**, 2017 45.-

**Cru de l'Hôpital, Pinot Noir**, Bourgeoisie de Morat, 2017 41.-

- Pinot Noir - Petits fruits, tannins souples. Vin très agréable

**Cru de l'Hôpital, Réserve des Bourgeois**, Bourgeoisie de Morat, 2018

- Pinot Noir, Gamaret, Diolinoir - Fruits rouges, épices, bois - 69.-

 **Noblesse**, Le Petit Château, Famille Simonet, Vully 2017, 74.-

- Merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc. Notes torréfiées de sous-bois, fruits noirs

**La Clémence**, Cabernet Franc, Genève, 2016 62.-

- Notes de tabac, arômes fruités et structure élégante-

**Noir Plaisir**, Domaine des Alouettes, Genève, 2018 49.-

- Gamaret-Garanoir : Arômes de fruits rouges et notes de cuir -

**St-Saphorin Les Silènes**, Patrick Fonjallaz, Lavaux AOC, 2017 61.-

- Arômes de fruits noirs et fruits rouges – notes de violette –

**Lune Noire**, Assemblage de cépages, Les Frères Dubois, Cully, 2017 69.-

- Gamaret, garanoir, merlot, cabernet franc – Nez fruité, notes de cerises, tanins enrobés

**Réserve Noir**, Château de Glérolles, Grand Cru St-Saphorin, 2016 71.-

- Pinot noir, merlot, diolinoir, syrah et cabernet franc - Fruits rouges, cassis, vanille-

**Crête d'Or**, Assemblage rouge, Maurice Gay, 2018 53.-

- Pinot Noir, Diolinoir, Syrah, Cabernet Sauvignon - Léger boisé, notes de cassis et de mûre-

**Syrah du Valais**, Maître de Chais, Provins, 2015 59.-

- Poivré et épicé –

**Pinot Noir Vieilles Vignes**, P-A Crettenand, Saillon, 2016 49.-

- Robe limpide et claire, notes de baies chaudes au soleil, violette et mousse de chêne -

**Gally, Assemblage**, J.-R Germanier, Valais 2016 62.-

Gamay et Diolinoir. Arômes de cerises rouges et d'épices

**Pinot Noir de Neuchâtel Barrique**, Domaine de Montmolin, 2015 74.-

- Mélange de petits fruits, de chêne et de vanille -

**Sottobosco**, Rosso del Ticino, Agriloro, 2016 86.-

- Merlot, Cabernet Sauvignon, Gamaret, Cabernet franc - Intense et fin, fruits noirs-

**Prà Rosso**, Ticino DOC Merlot, Mendrisio, 2017 48.-

- Merlot. Fruité, doux et frais. Arômes de fraise et myrtille-

**Dogaia**, Rosso del Ticino DOC, Mendrisio, 2015 69.-

- Gamaret et merlot. Intense et puissant. Baies noires, herbes aromatiques, torréfaction-

## *Italie*

**Barolo**, Franco Molino, Piémont, 2015 69.-

-Nebiol-

**Le Difese**, Tenuta San Guido, Toscane, 2016 54.-

-Cabernet Sauvignon, Sangiovese -Équilibré et structuré -

**Insoglio**, Campo di Sasso, Toscane, 2016 63.-

-Syrah, Cabernet franc, merlot, petit verdot -

**Le Volte**, Toscane, 2017 66.-

-Sangiovese, merlot, cabernet sauvignon-

**Sapaio Podere**, Sapaio DOC Bolgheri Superiore, 2015 105.-

-Cabernet sauvignon, cabernet franc, petit verdot -

**Sassicaia**, Tenuta San Guido, Bolgheri, 2014 245.-

-Cabernet sauvignon, cabernet franc -

**Pinot Noir Blauburgunder**, Südtirol, 2018 52.-

-Pinot Noir, léger et fruité-

**Nero d'Avola**, Feudo Disisa, Terre Siciliane, 2016 41.-

-Notes de cassis, myrtille et cerise -

**Amarone della Valpolicella**, 2016 79.-

-Corvina, rondinella, molinara. Puissant et fruité -

## *France*

### *Bourgogne*

**Volnay**, Henri de Villamont, Côte de Beaune, 2014-2015 79.-

-Pinot Noir. Arômes de prune et raisin-

### *Bordeaux*

**Château Siran**, Margaux AC, 2015 78.-

- Cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, petit verdot- Ample, complexe et boisé

**Château Belle-Vue**, Cru Bourgeois, Haut-Médoc, 2014 64.-

-Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot. Magnifique bouquet d'arômes de fruits noirs-

### *Vallée du Rhône*

**Crozes-Hermitage**, Cave de Clairmont, 2016 46.-

-Syrah. Fruits mûrs, notes d'eucalyptus et de vanille. Fruits à noyaux, notes épicées-

**Châteauneuf-du-Pape**, Domaine du Père Caboché, 2017 69.-

-Grenache, Syrah, Mourvèdre -Nez de confiture de fraise, tanins denses, arômes d'épices-

« ON NE PEUT PAS AVOIR DE  
CULTURE GASTRONOMIQUE SANS  
VIN »

JULIA CHILD

## CHAMPAGNE ET MOUSSEUX

Duval Leroy, brut 95.-

Duval Leroy rosé 95.-

Champagne Duval Leroy 2dl 29.-

## APÉRITIFS

4CL

Martini blanc/rouge/Campari/Suze/Cynar/Porto 6.-

1DL

\*\*\*Spritz (Aperol – Proseco – Eau gazeuse) 7.50

Kir vin blanc 6.-

Flûte Proseco 7.-

Kir Proseco 11.-

San Bitter (**San alcool**) 4.80

2CL

Pastis/Ricard 4.-

Pacific (**San alcool**) 3.50

## DIGESTIFS

4CL

Poire William, Poire à Botzi, Pomme 6.50

Abricotine 6.50

Mirabelle, Berudge 6.50

Vieille prune Les 3 Rois 8.50

Calvados, Château de Breuil, 15 ans 15.-

Armagnac Prince d'Arignac 8.-

Cognac Baron Otard VSOP 10.-

Bailey's / Amaretto 7.-

Cointreau / Grand-Marnier 8.-

Limoncello 7.-

Jägermeister 6.-

Fernet 6.-



## SPIRITUEUX

4CL

Vodka blanche/rouge 9.-

Whisky JB 9.-

Gin Hendricks 9.-

Rhum Bacardi blanc ou brun 9.-

+ accompagnement **bouteille** 4.-

## WHISKIES-RHUM- GRAPPA

4CL

Whisky Aberlour 12 ans 12.-

Rhum Zacapa 23 y.o., Guatemala 13.-

Grappa Amarone 11.-

Grappa di Brunello 11.-

Grappa Mille e una note 12.-

Grappa Le Diciotto Lune 14.-

## BIÈRE PRESSION

2dl

2.5dl

5dl

Cardinal

3.60

3.90

6.-

## BIÈRES BOUTEILLE

Feldschlössen sans alcool 33cl 4.-

## BIERES ARTISANALES

**Brasserie Artisanale Broyarde** ( Payerne)

La 15-30 (Ambrée) 7.-

Harfang blanche 7.-

Et plus selon la saison et l'envie du Chef 😊

**Mulaff** ( Estavayer)

Blonde 7.50

JUS DE FRUITS GRANINI 20cl  
Abricot/Pêche/Orange/Tomate 4.80

MINÉRALES	2 dl	3dl	5dl
Eau gazeuse, Citron	3.50	3.80	5.30
Thé froid maison	3.50	3.80	5.30
Jus d'orange/ Jus de Pomme artisanale	3.70	4.10	5.80

CARAFE D'EAU 1.50

### MINÉRALES BOUTEILLE

Coca zéro 33cl/Coca 33cl 4.80  
Rivella rouge/bleu 33cl 4.80  
Schweppes tonic / Lemon 20cl 4.80  
Henniez verte/bleu 50cl 5.50  
Henniez verte/bleu 33cl 4.80  
Red Bull 6.-  
Henniez verte/bleu litre 10.-  
Limonade 1.5 litre 12.-

### CAFÉTERIE

Café 3.80  
Cappuccino 4.60  
Thé/Infusions 3.60  
Chocolat/Ovomaltine chaud ou froid 4.60  
Chocolat viennois 5.50  
Latte Macchiato 4.80  
Thés spéciaux 3.70 à 4.20  
Tisanes Lioba 3.90  
Café avec repas 4.50  
Thé avec repas 4.20