

# Notre Carte des Vins

Nous sommes certifiés Vaud-Cœnotourisme



## Nos Pots et Désirées :

50cl

### Blancs

Crêt de Plan Chasselas AOC	<i>Lutry</i>	<i>L. Paschoud</i>	28.--
Ma Réserve Domaine de Crêt de Plan	<i>Lutry</i>	<i>P.A. Coderey</i>	29.--
Epesses, Lavaux AOC	<i>Daley-Lutry</i>	<i>PA&amp;S. Blondel</i>	32.--

### Rosés

Œil de Perdrix Vaudois	<i>Lutry</i>	<i>J&amp;M Dizerens</i>	30.--
------------------------	--------------	-------------------------	-------

### Rouges

Les Brûlées	<i>Lutry</i>	<i>L. Paschoud</i>	28.--
Cuvée Rousseil	<i>Lutry</i>	<i>F. Rousseil</i>	29.--
La Barrique	<i>Lutry</i>	<i>A. Chevalley</i>	35.--
Gamaret-Garanoir Suisse	<i>Lutry</i>	<i>J&amp;M Dizerens</i>	36.--

## La Spécialité du Rivage

« Pot Vaudois 140cl » Chasselas du Rivage

Domaine du Clos des Cloîtres 2016 **84.--**

**A l'emporter 78.--**

## Les Vins Blancs Bouteille Suisse

37.5cl

70cl

### Lutry

Ma Réserve, Domaine de Crêt de Plan	<i>P.A. Coderey</i>	39.--
Crêt de Plan Chasselas AOC	<i>L.Paschoud</i>	40.--
Récolte de la Commune de Lutry	<i>Commune de Lutry</i>	43.--
Chardonnay Vaudois	<i>J&amp;M Dizerens</i>	48.--
Pinot Gris Vilette	<i>B-L Bujard</i>	52.--
Quentus <b>Vin doux</b> de Lavaux	<i>Les Frères Dubois SA</i>	59.--

## Calamin (Lavaux)

La Béguine, AOC

*J&M Dizerens*

46.--

## Dézaley

Dézaley Grand Pertuis Grand Cru

*Chaudet Vins*

59.--

## Yvorne

Yvorne \*Chant des Resses\* **Grand Cru**

*Artisans Vignerons d'Yvorne*

70cl

51.--

## Les Vins Rosés Suisse

Œil de Perdrix Vaudois

*J&M Dizerens*

44.--

Château d'Auvernier Œil de Perdrix

*T. Grosjean & Co*

58.--

## Les Vins Rouges Suisse

### Lutry

Gamay Suisse

*J&M Dizerens*

39.--

Les Brûlées

*L. Paschoud*

42.--

Cuvée Rousseil

*F. Rousseil*

43.--

Pinot Noir

*Récolte de la Commune*

44.--

La Barrique

*A. Chevalley*

54.--

Gamaret Garanoir élevé en fût de Chêne

*Terres de Lavaux*

**29.50**

57.--

Orpheus, Pinot Noir élevé en Fût de Chêne

*Terres de Lavaux*

59.--

### Villette

Réserve de la Cour Pinot Noir Barrique

*B-L Bujard*

56.--



37.5cl 70cl

## Le Valais

Oriou Curare Barrique ( <b>Humagne Rouge</b> )	2010/13	J&M Favre	36.--	65.--
Syrah Grand Cru Chamoson AOC	2015	J&M Favre		75.--
BAROQ Réserve <i>Assemblage Cabernet, Merlot, Cornalin</i>	2013	J.R Germanier		78.--

## Le Vin Blanc Etranger

75cl

Chablis *La Pierrelée*	2014	La Chablisienne		58.--
------------------------	------	-----------------	--	-------

## Les Vins Rouges de France et d'Italie

75cl

### La Bourgogne

Chassagne-Montrachet	2014	Michel Niellon		68.--
Gevrey-Chambertin	2014	Aurélien Verdet		115.--

### Le Beaujolais

Moulin-A-Vent <i>Grande Cuvée</i>	2014	Dom. Labruyère		58.--
-----------------------------------	------	----------------	--	-------

### Vallée du Rhône

Crozes-Hermitage *Les Pierrelles*	2014	Domaine Belle		59.--
Châteauneuf du Pape *Le Télégramme*	2015	H. Brunier		74.--

## Les Bordeaux

			<b>37.5cl</b>	<b>75cl</b>
Château le Crock / <b>Cru Bourgeois</b>	<b>2009/10</b>	<b>St-Estèphe</b>	<b>45.--</b>	<b>90.--</b>
La Demoiselle de Sociendo-Mallet	<b>2011</b>	<b>Haut Médoc / Jean Gautreau</b>		<b>92.--</b>
Château Marquis de Terme	<b>2010</b>	<b>Margaux 4<sup>me</sup> Grand Cru Classé</b>		<b>139.--</b>
Château Giscours Grand Cru Classé	<b>2009</b>	<b>Margaux</b>		<b>215.--</b>

## L'Italie

Sartiglia DOC <i>Cannonau Di Sardegna</i>	<b>2016</b>	<b>Attilio Contini / Cabras</b>		<b>48.--</b>
Sartiglia DOC <i>Cannonau Di Sardegna</i>	<b>2016</b>	<b>Attilio Contini / Cabras</b>	<b>37.5cl</b>	<b>26.--</b>
Brunello di Montalcino	<b>2012</b>	<b>Abbadia Ardenga Toscane</b>		<b>78.--</b>
Sassicaia *Bolgheri Sassicaia*	<b>2012</b>	<b>Castagneto Carducci</b>		<b>350.--</b>

## L'Espagne

Rioja Crianza	<b>Bodega Akutain</b>	<b>2014</b>	<b>J.J. Penagaricano</b>	<b>53.--</b>
---------------	-----------------------	-------------	--------------------------	--------------

## Les Champagnes, Mousseux et Prosecco

				<b>75cl</b>
Prosecco Tenuta S. Anna	<b>DOC</b>		<b>Italie</b>	<b>55.--</b>
<b>La Coupe</b>				<b>10cl</b>
				<b>8.00</b>
Champagne Gosset Brut			<b>Maison Gosset</b>	<b>92.--</b>
<b>La Coupe de Brut</b>				<b>10cl</b>
				<b>13.--</b>
<b>Le Kir Royal</b>				<b>10cl</b>
				<b>14.50</b>

# Notre Sélection de nos Artisans Locaux



## Servis au Verre

### Moment Détente au Rivage

		<b>10cl</b>
Le Blanc Cassis		6.00
La Coupe de Prosecco	<i>Tenuta S. Anna DOC</i>	8.00
Muscat Doux 2014	Passito Di Noto Sicile	9.50
<b>Apérol Spritz</b>		<b>12.00</b>
La Coupe de Champagne Brut	<i>Maison Gosset</i>	13.00
Le Kir Royal / Cassis, Mûres, Pêche de Vigne	<i>Maison Gosset</i>	14.50

### \*Les Vins du Mois au Rivage\*

#### Les Vins Blancs :

**10cl**

##### \* Crêt de Plan Chasselas

Lutry *L.Paschoud* **5.80**

Chardonnay Fût de Chêne

Lutry *Terres de Lavaux* **6.80**

Saint-Saphorin

St-Saphorin *PH Bujard* **7.10**

#### Le Rosé :

##### \*La Midinette rosé

Lutry-Lavaux *A&C Chevalley* **6.00**

Gamay, Gamaret, Garanoir

Domaine de La Rose des Vents

Coteaux de Varoïs en Provence **5.50**

#### Les Vins Rouges :

##### \* Noir Désir Fût de Chêne

Lutry *J&M Dizerens* **6.30**

Gamaret, Garanoir

Pinot Noir La Cornaille

Epesses *P.Rouge* **6.90**

**Nous vous proposons ce choix de bouteilles  
à un prix très attractif.**

**\* Quantités limitées\***

**Blancs Suisse :**

**Rouge Suisse :**

**Rosso Ticinese 2014**

Assemblage Merlot, Cabernet Sauvignon, Carminoir

*Agriloro SA Arzo*

**59.--**

**Rouges Etrangers :**

*Petit Verdot*

*Ducato Grazioli*

*Monteporzio Catone*

**42.--**

*Volnay 1er Cru*

*Les Champans 1996*

*Dom. De Montille*

**145.--**

*Nuits-Saint-Georges 2005*

*Domaine de Montille*

*1<sup>er</sup> Cru aux Chorey*

**149.--**



<https://www.region-du-leman.ch>

## Vaud Cœnotourisme Établissement certifié

Canton viticole et terre gourmande, le Pays de Vaud est une région d'excellence pour tous les visiteurs épicuriens. La certification « Vaud Cœnotourisme » distingue les professionnels vaudois de l'hôtellerie, de la restauration, des vins et du bon goût en général, qui attachent une importance particulière à fournir une offre touristique et gourmande de qualité. Initiée par le canton de Vaud, la certification « Vaud Cœnotourisme » crée un réseau de lieux où vous serez sûr de découvrir, partager et surtout goûter le terroir vaudois !

## Önotourismus Waadtland Zertifizierter Betrieb

*Das Waadtland ist ein Kanton des Weines und der Gaumenfreuden und eine Top-Adresse für Feinschmecker. Die Zertifizierung « Önotourismus Waadtland » zeichnet Waadtländer Hotellerie- und Gastronomiebetriebe sowie Weine und ganz allgemein köstliche Geschmackserlebnisse aus, bei denen das besondere Augenmerk auf einem qualitativ hochwertigen touristischen und kulinarischen Angebot liegt. Die Zertifizierung « Önotourismus Waadtland » wurde durch den Kanton Waadt initiiert. Sie schafft ein Netzwerk von Adressen, bei denen Sie sicher sein können, Waadtländer Regionalprodukte zu finden, zu erleben und vor allem zu kosten !*

## Vaud Wine Tourism Certified establishment

*The county of Vaud, a wine-producing canton and a land for gourmets, is a region of excellence. The “Vaud Wine Tourism” certification distinguishes those Vaudois professionals in the hotel and catering trades as well as in the field of wines and good taste, who attach great importance to providing top-quality tourist and gourmet offers. Initiated by the canton of Vaud, the “Vaud Wine Tourism” certification has created a network of venues where you can discover, share and above all taste Vaudois terroir products !*