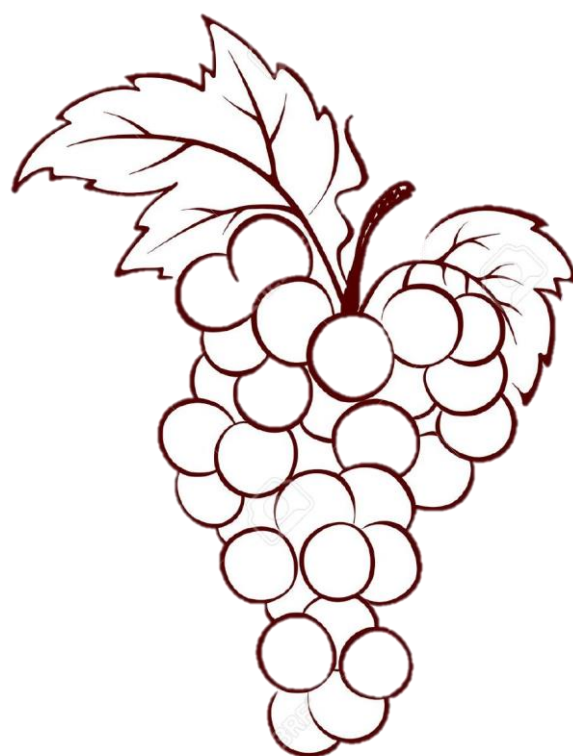


Carte des vins

«Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin, mais goûte des secrets»



«À emporter»

Nous mettons à votre disposition des sacs pour emporter votre bouteille qui n'aurait pas été terminée.

VINS AU VERRE

1 dl

Vins blancs

Villette – L'Anthropocène – Domaine Piccard
Chasselas, 2019 7.00

Échichens – Domaine H. Cruchon
Viogner, 2020 7.00

Vins rosés

Bonvillars – Œil de perdrix – Dom. de la Gourmandaz
Pinot noir, 2018, 7.00

Vins rouges

Founex – Les Frères Dutruy
Merlot Cabernet Franc, 2019 8.00

Bursins – Yvan Parmelin
Gamay, 2020 8.00

Vins doux

Chexbres – Cave Champ de Clos
Gewürztraminer, 2018 8.00

Champagne

Extra Brut – Millésime 2009 R. Dumont & fils
Pinot noir, Chardonnay
Sélection de Xavier Bats 12.00

Bt

VINS BLANCS VAUDOIS

La Côte

Mont sur Rolle – Le Petit Clos – Domaine La Colombe Chasselas, 2019	36.00
Féchy – Domaine La Colombe Chardonnay, 2018	38.50
Féchy – Domaine La Colombe Pinot gris, 2018	38.50
Échichens – Domaine H. Cruchon Altesse, 2016	48.00
Échichens – Domaine H. Cruchon Viogner, 2020	48.00
Échichens – L'Initié Nature – Domaine H. Cruchon Chasselas, 2019	41.00
Morges – Les Guérites – Dom. de la ville de Morges Chardonnay, Pinot gris, Doral, 2016	45.50
Begnins – Johanniter Domaine La Capitaine Pinot Gris x Chasselas x Riesling x Seyve-Villard, 2017	54.00

Bt

Lavaux

Dézaley Gd Cru – Médinette – Domaine L. Bovard <i>Chasselas roux, 2015, 70cl</i>	63.00
St-Saphorin – Fumé – Domaine L. Bovard <i>Chasselas, 2015, 70 cl</i>	52.50
Épesses – Les Terrasses de Valérie - Domaine H. & V. Chollet <i>Chasselas, 2019</i>	36.00
Villette – L'Anthropocène – Domaine Piccard <i>Chasselas, 2019</i>	34.00
Cully – Dézaley Marsens Gd cru – Les Frères Dubois <i>Chasselas, 2017, 70 cl</i>	62.00
Cully – Chardonne Les Fornels – Les Frères Dubois <i>Chasselas, 2017, 70 cl</i>	38.00
Cully - Épesses – « Braise d'enfer » - Les Frères Dubois <i>Chasselas, 2018, 70 cl</i>	46.00
Grandvaux – J&A Joly <i>Pinot gris, 2018, 70 cl</i>	39.00

Chablais

Yvorne – Clos de La George <i>Pinot gris, 2016</i>	58.00
---	-------

Bt

VINS BLANCS FRIBOURGEOIS

Vully – Domaine J.D. Chervet 31.00
Chasselas V.V, 2018, 70cl

Vully – Domaine J.D. Chervet 37.00
Pinot gris, 2017, 70cl

Vully – Domaine J.D. Chervet 29.00
Riesling, Sylvaner, 2019, 70 cl

VINS BLANCS NEUCHÂTELOIS

Auvernier – Légende – Domaine Bouvet Jabloir 29.00
Chasselas, 2018

Auvernier – Signature – Domaine Bouvet Jabloir 69.00
Chardonnay, 2017

VINS BLANCS VALAISANS

Savièse – Clos de Mangold – Domaine Cornulus 57.00
Chenin, 2016

Savièse – Clos de Mangold – Domaine Cornulus 57.00
Humagne, 2016

Sion – Domaine C. Constantin 56.00
Petite Arvine, 2016

Bt

LES MAGNUMS BLANCS

La Côte

Morges – Le Morgien – Dom. de la ville de Morges 92.00
Chasselas, 2018, 140 cl

LES DEMI-BOUTEILLES

En Blanc

La Côte

Échichens – Domaine H. Cruchon 36.00
Viogner, 2016, 50 cl

Lavaux

Cully - Épesses – « Braise d'enfer » - Les Frères Dubois 34.00
Chasselas, 2018, 50 cl

Cully – Dézaley Marsens Gd cru – Les Frères Dubois 33.00
Chasselas, 2016, 35 cl

VINS ROSÉS VAUDOIS

La Côte

Vaud AOC – Pinot rosé – Domaine La Colombe 29.00
Pinot noir, 2018

VINS ROSÉS NEUCHÂTELOIS

Auvernier – Œil de Perdrix – Domaine Bouvet Jabloir 37.00
Pinot noir, gamay, 2019

Bt

VINS ROUGES VAUDOIS

La Côte

Côtes de l'Orbe – Domaine C. Dugon Gamaret, 2016	40.00
Coinsins – Orion – Dom. La Maison du Moulin <i>Gamay, Gamaret, Garanoir, 2017</i>	30.00
Founex – Les Frères Dutruy Merlot Cabernet Franc, 2019	48.00
Founex – Les Frères Dutruy <i>Gamay, 2019</i>	33.00
Féchy – Domaine La Colombe <i>Pinot noir, 2019</i>	37.00
Féchy – La Colombe rouge – Domaine La Colombe <i>Gamaret, Garanoir, Syrah, Pinot noir, 2017</i>	60.00
Begnins – Domaine La Capitaine <i>Pinot noir vieilles vignes, 2018</i>	49.00
Begnins – Domaine La Capitaine <i>Diolinoir, Galotta, 2017</i>	81.00
Échichens – Mélodine - Domaine H. Cruchon <i>Gamay, Gamaret, 2018</i>	31.50
Échichens – Nihilo - Domaine H. Cruchon <i>Gamay, Gamaret, Pinot noir, 2019</i>	61.00
Echichens – Servagnin - Domaine H. Cruchon <i>Pinot noir, 2018</i>	58.00
Morges – Parcelle 982 – Dom. de la ville de Morges Gamay sans soufre, 2018	48.00

	Bt
Lavaux	
Villette – Le Vin du Bacouni – Domaine Mermetus <i>Mondeuse, 2019</i>	54.00
Villette – Le Baron noir – Domaine Mermetus <i>Pinot noir, 2019</i>	54.00
Villette – Synthèse rouge – Domaine Mermetus <i>Syrah, Diolinoir, 2018</i>	54.00
Villette – Le Charmillon – Domaine Piccard <i>Pinot noir, Gamay, 2017</i>	36.00
Villette – Domaine Piccard <i>Plan Robert, 2016</i>	50.00
Saint-Saphorin – Cht de Glérolles – Les Frères Dubois <i>Humagne rouge, 2017</i>	83.00
Saint-Saphorin – Reserve noire – Les Frères Dubois <i>Pinot noir, Cabernet franc, Merlot, Diolinoir, Syrah, 2018</i>	66.00
Grandvaux – L’Arcane – J&A Joly <i>Gamay vieilles vignes, 2019, 70 cl</i>	37.00

Bt

VINS ROUGES NEUCHÂTELOIS

Auvernier – Signature - Domaine Bouvet Jabloir, 2017 63.00
Pinot noir barrique, 2017

VINS ROUGES FRIBOURGEOIS

Vully

Cuvée de l'arzille rouge – Domaine J.D. Chervet 44.00
Gamaret, Pinot noir, Syrah, 2017

VINS ROUGES VALAISANS

Champortay – Dôle – G. Besse 39.00
Gamay, Pinot noir, 2018

Martigny – Les Serpentes – G. Besse 70.00
Syrah, 2017

Savièse – Gamay La Folie – Domaine Cornulus 43.00
Gamay, 2018

Sion – Les Maggières – Domaine T. Constantin 58.00
Humagne, 2017

Sion – Agares – Domaine T. Constantin 67.00
Cornalin, 2014

LES MAGNUMS ROUGES

150 cl

La Côte

Échichens – Servagnin - Domaine H. Cruchon 136.00
Pinot noir, 2017, 140 cl

Lavaux

Saint-Saphorin – Réserve Noire Cht de Glérolles – F. Dubois 142.00
Pinot noir, Cabernet franc, Merlot, Diolinoir, Syrah, 2018

Vully

Cuvée de l'arzille rouge – Domaine J.D. Chervet 78.00
Gamaret, Pinot noir, Syrah, 2018

LES DEMI-BOUTEILLES

50 cl

En Rouge

La Côte

Féchy – Domaine La Colombe 27.00
Pinot noir, 2018

Échichens – Mélodine - Domaine H. Cruchon 23.00
Gamay, Gamaret, 2018

Lavaux

Villette – Sous Savuit – Domaine Mermetus 30.00
Plan Robert, 2016, 35cl

Valais

Champortay – Dôle – G. Besse 24.00
Gamay, Pinot noir, 2015, 37,5 cl

37,5 cl

VINS DE DESSERTS

Vully – Gouttes d’Or – Domaine J.D. Chervet Freisamer, Pinot gris, Traminer, Riesling-Sylvaner, 2014	56.00
Bonvillars – Le Passerillé – Dom. de Gourmandaz Pinot gris, Chardonnay, 2015	42.00
Chexbres – Cave Champ de Clos Gewürztraminer, 2018, 50 cl	35.00
Lavaux – Murmures – Domaine Mermetus Pinot blanc, Riesling-Sylvaner, Gewurztraminer, 2014	65.00
Féchy – La grive – Domaine La Colombe.-.VDN Gamaret, Garanoir 2016	65.00

CHAMPAGNES

Extra Brut – Millésime 2009 R. Dumont & fils Pinot noir, Chardonnay Sélection de Xavier Bats	90.00
Brut - Gosset Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier	86.00

LES DIGESTIFS

4 cl

Eaux-de-vie de vin

Cognac AOC 1^{er} Cru XO 15.00
Francois Voyer – 40 % vol.

Bas-Armagnac AOC 1986 13.00
Castarède – 40 % vol.

Grappa Barbera 10.00
Toscane – Cascine – 41 % vol.

Liqueurs

Douce de Williamine 7.00
Louis Morand – 30 % vol.

Douce d'abricot 7.00
Louis Morand – 30 % vol.

Bailey's Irish Cream 7.00
Irlande – 17 % vol.

Cointreau 9.00
France – 40 % vol.

Limoncello 7.00
Italie – 30 % vol.

Whiskies

Blend – Chivas Regal 12 ans 10.00
Écosse – 40 % vol.

Single malt – Oban 14 ans 12.00
Écosse – 43 % vol.

Carte des boissons

APÉRITIFS

Martini blanc, 4 cl	6.50
Bitter San Pellegrino, sans alcool, 10 cl	5.00
Pastis 51, 2 cl	6.50
Kir vin blanc, 1 dl <i>Cassis</i>	7.00
Kir royal, 1 dl <i>Cassis</i>	8.00

BIÈRES

33 cl

Bière pression <i>Boxer</i>	4.50
Heinneken <i>Bière blonde</i>	5.00
Feldschlösschen <i>Bière sans alcool</i>	4.00

BOISSONS FROIDES

Minérales

Eaux minérales, 33 cl, 50 cl, 75 cl 3.50 5.00 7.50
Henniez bleue, Henniez verte

Sodas, 33 cl 4.00
Coca-cola, Coca-cola zéro, Perrier

Thé froid, 33 cl 4.00
Pêche - hibiscus, citron

Sirop, 33 cl 2.00
Grenadine, citron, menthe

Purs jus de fruits & nectars

Jus d'orange pressé frais, 2 dl, 3 dl 3.50 5.00

Jus de fruits Michel, 20 cl 5.00
Abricot, Ananas, Multifruit, Tomates

BOISSONS CHAUDES

Café, expresso, ristretto 3.60

Thé en vrac 4.40
Earl Grey, Darjeeling, Lapsang Souchong, Sencha

Infusions en vrac 4.40
Cynorrhodon, Verveine odorante, Menthe marocaine

Renversé, cappuccino 4.40

Chocolat froid, chocolat chaud 33 cl 4.00

Lait froid, lait chaud 33 cl 2.50