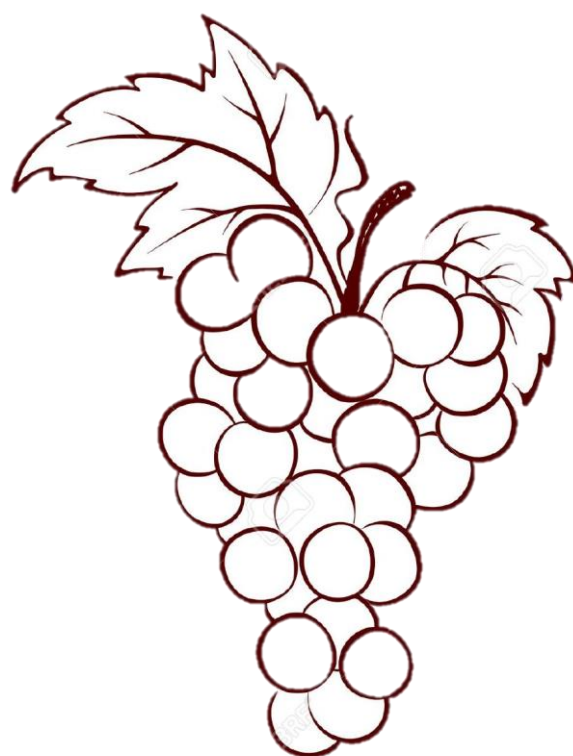


Carte des vins

« 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

Yvorne – Grand Cru Chasselas P. Latine 7.00
Chasselas, 2021

Grandvaux – J&A Joly 7.00
Pinot gris, 2018, 70 cl

Vins rosés

Bursins – Le rosé de mes rêves – Yvan Parmelin 7.00
Gamay, 2018, 70 cl

Vins rouges

Yvorne – Le Rouge de Rouges – P.Latine 9.00
Gamaret, Diolinoir, Merlot et Pinot noir, 2018

Martigny – S.Bettschen 9.00
Gamay, 2019

Vins doux

Chexbres – Cave Champ de Clos 8.00
Gewürztraminer, 2018

Champagne

Vallée de la Marne – Solessence – J-M Sélèque 13.00
Chardonnay, Pinot meunier, Pinot noir

VINS BLANCS VAUDOIS

La Côte

Mont sur Rolle – Le Petit Clos – Domaine La Colombe Chasselas, 2019	36.00
Féchy – Domaine La Colombe Chardonnay, 2019	38.50
Féchy – Domaine La Colombe Pinot gris, 2019	38.50
Échichens – Altesse Nature – Domaine H. Cruchon Altesse, 2019	53.00
Échichens – Domaine H. Cruchon Altesse, 2020	48.00
Échichens – Domaine H. Cruchon Viognier, 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
Lavaux – Ilex – Domaine L. Bovard <i>Calamin, 2016, 70 cl</i>	54.00
Lavaux – Ribex – Domaine L. Bovard <i>Sauvignon, 2017, 70 cl</i>	58.00
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
Villette – Le coup de Fouet – Domaine Piccard <i>Chasselas, 2018</i>	36.00
Cully – Chardonne Les Fornels – Les Frères Dubois <i>Chasselas, 2017, 70 cl</i>	38.00
Cully – Dézaley Marsens Gd cru – Les Frères Dubois <i>Chasselas, 2017, 70 cl</i>	62.00
Cully – Dézaley Marsens Gd cru – Vase N 4– Les Frères Dubois <i>Chasselas, 2018, 70 cl</i>	76.00
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

Bt

Chablais

Yvorne – Clos de La George <i>Chardonnay, 2017</i>	58.00
Yvorne – Clos de La George <i>Pinot gris, 2016</i>	58.00

VINS BLANCS FRIBOURGEOIS

Vully – Domaine J.D. Chervet <i>Chasselas V.V, 2018, 70cl</i>	31.00
Vully – Domaine J.D. Chervet <i>Pinot gris, 2020, 70cl</i>	37.00
Vully – Domaine J.D. Chervet <i>Riesling, Sylvaner, 2019, 70 cl</i>	29.00

VINS BLANCS NEUCHÂTELOIS ET LAC DE BIENNE

Auvernier – Légende – Domaine Bouvet Jabloir Chasselas, 2018	29.00
Auvernier – Signature – Domaine Bouvet Jabloir Chardonnay, 2017	69.00
Neuveville – S.Bettschen Riesling, 2017	62.00

VINS BLANCS VALAISANS

Savièse – Clos de Mangold – Domaine Cornulus <i>Chenin, 2016</i>	57.00
Savièse – Clos de Mangold – Domaine Cornulus <i>Humagne, 2016</i>	57.00
Savièse – Octoglaive – Domaine Cornulus <i>Amigne, 2015</i>	57.00
Savièse – Clos des Corbassières – Domaine Cornulus <i>Johannisberg, 2015</i>	67.00
Sensine – Arvine – S.Bettschen Petite arvine, 2018	78.00
Sion – Domaine C. Constantin <i>Païen, 2015</i>	59.00
Sion – Domaine C. Constantin <i>Petite Arvine, 2016</i>	56.00

140cl

LES MAGNUMS BLANCS

La Côte

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

LES DEMI-BOUTEILLES

En Blanc

50cl

La Côte

Échichens – Domaine H. Cruchon
Viognier, 2016 36.00

Lavaux

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

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

VINS ROSÉS VAUDOIS

75cl

La Côte

Vaud AOC – Pinot rosé – Domaine La Colombe
Pinot noir, 2021 31.00

Bt

VINS ROUGES VAUDOIS

La Côte

Côtes de l'Orbe – Domaine C. Dugon Gamaret, 2016	40.00
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, 2020</i>	49.00
Begnins – Domaine La Capitaine <i>Diolinoir, Galotta, 2017</i>	81.00
Échichens – Mélodine - Domaine H. Cruchon <i>Gamay, Gamaret, 2020</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

	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
Villette – Le C15 – Domaine Piccard <i>Gamaret, Garanoir, Gamay, Syrah, Merlot, 2015</i>	50.00
Dézaley Gd Cru – Grande Cuvée – Domaine L. Bovard <i>Merlot, Syrah, 2014, 70cl</i>	81.00
Saint-Saphorin – Cht de Glérolles – Les Frères Dubois <i>Humagne rouge, 2017</i>	83.00
Saint-Saphorin – Réserve 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 ET LAC DE BIENNE

Auvernier – Signature - Domaine Bouvet Jabloir, 2017 <i>Pinot noir barrique, 2017</i>	63.00
Landeron – Terres rouges – S.Bettschen <i>Pinot noir, 2017</i>	78.00
Les Rochettes – Roche fleurie – S.Bettschen <i>Syrah, Cab.franc, Mondeuse, Diolinoir Merlot, (complementation)2017</i>	78.00
Neuveville – S.Bettschen St Laurent, 2016	62.00

VINS ROUGES FRIBOURGEOIS

Vully

Cuvée de l'arzille rouge – Domaine J.D. Chervet <i>Gamaret, Pinot noir, Syrah, 2017</i>	44.00
--	-------

VINS ROUGES VALAISANS

Champortay – Dôle – G. Besse <i>Gamay, Pinot noir, 2018</i>	39.00
Martigny – Les Serpentes – G. Besse <i>Syrah, 2017</i>	70.00
Savièse – Gamay La Folie – Domaine Cornulus Gamay, 2018	43.00
Martigny – S.Bettschen Gamay, 2019	70.00
Sion – Les Maggières – Domaine T. Constantin Humagne, 2017	58.00
Sion – Agares – Domaine T. Constantin <i>Cornalin, 2014</i>	67.00

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

VIN PÉTILLANT

Vin de Pays Suisse De Facto Dom. La Colombe <i>Chasselas, 2021</i>	43.00
---	-------

CHAMPAGNE

Vallée de la Marne – Solessence – J-M Sélèque <i>Chardonnay, Pinot meunier, Pinot noir</i>	90.00
---	-------

LES DIGESTIFS

4 cl

Eaux-de-vie de vin

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

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

Grappa Barbera 10.00
Toscane – Cascine – 41 % vol.

Rhum

Rhum vieux – 6 ans 12.00
Guadeloupe, Darboussier – 45 % vol.

Liqueurs

Douce de Williamine, abricot, coing 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
Apérol Spritz 2 dl	12.00
Apérol, eau gazeuse, Vin pétillant	
Porto Tawny 10ans, 6 cl	10.00

BIÈRES

33 cl

Bière pression <i>Boxer</i>	4.50
Heineken <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 <i>Henniez bleue, Henniez verte</i>	3.50	5.00	7.50
Sodas, 33 cl <i>Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Perrier, Ramseier</i>			4.00
Sodas, 20 cl <i>Fever Tree Tonic</i>			4.00
Thé froid, 33 cl <i>Pêche - hibiscus, citron</i>			4.00
Sirop, 33 cl <i>Grenadine, citron, menthe</i>			2.00

Purs jus de fruits & nectars

Jus d'orange pressé frais, 20 cl			3.50
Jus de fruits Michel, 20 cl <i>Abricot, Ananas, Tomates</i>			5.00
Jus de fruits Iris, 25 cl <i>Pomme</i>			5.00

BOISSONS CHAUDES

Café, espresso, ristretto			3.30
Thé en vrac <i>Earl Grey, Darjeeling, Thé vert citron-gingembre, Sencha</i>			4.20
Infusions en vrac <i>Tisane Alpes Suisses, Verveine odorante, Menthe poivrée</i>			4.20
Renversé, cappuccino			4.60
Chocolat froid, chocolat chaud, 30 cl, 20cl			4.00
Lait froid, lait chaud, 30 cl, 20 cl			2.50