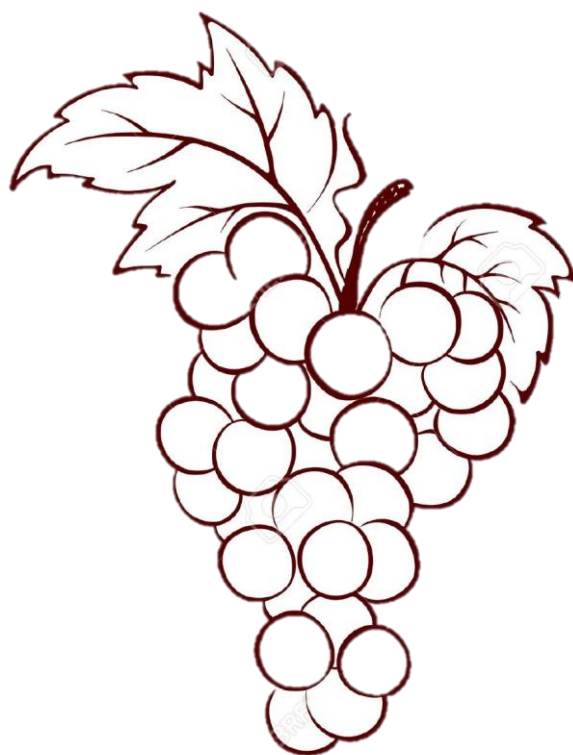


# Carte des vins

*« Enivrez-vous sans cesse !  
De vin, de poésie ou de vertu, à votre guise. »*



*« 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 – Les terrasses de Valérie – Dom. Mermetus  
*Chasselas, 2022* 8.00

Dardagny – Chardonnay – Dom. Les Hutins  
*Chardonnay, 2022* 8.00

### Vins rosés

Founex – Rosé de Gamay – Les Frères Dutruy  
*Gamay, 2022* 7.00

### Vins rouges

Morges – Le Cruchon – H.Cruchon  
*Pinot noir, 2022* 9.00

Dardagny – La Briva Vieilles Vignes – Dom. Les Hutins  
*Gamay, 2022* 9.00

### Champagne

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

**VINS BLANCS GENEVOIS****Bt**

Satigny – Empreinte aromatique – J.M. Nouvelle <i>Sauvignon blanc, Savagnin blanc et rose, Viognier et Muscat, 2021</i>	43.00
Satigny – Iconique Chardonnay – J.M. Nouvelle <i>Chardonnay, 2019</i>	49.00
Dardagny – Chardonnay – Dom. Les Hutins <i>Chardonnay, 2021</i>	40.00

**VINS BLANCS VAUDOIS****La Côte**

Mont sur Rolle – Le Petit Clos – Domaine La Colombe <i>Chasselas, 2021</i>	36.00
Féchy – Domaine La Colombe <i>Pinot gris, 2022</i>	39.00
AOC La Côte – Ecce – Domaine La Colombe <i>Amigne, 2019</i>	70.00
Échichens – L'Initié Nature – Domaine H. Cruchon <i>Chasselas, 2021</i>	41.00
Échichens – Altesse Nature – Domaine H. Cruchon <i>Altesse, 2019</i>	53.00
Échichens – Noblesse de Chardonnay – Dom. H. Cruchon <i>Chardonnay, 2020</i>	54.00
Échichens – Domaine H. Cruchon <i>Viognier, 2022</i>	51.00
Morges – Les Guérites – Dom. de la ville de Morges <i>Chardonnay, Pinot gris, Doral, 2016</i>	45.50

**Bt**

**Lavaux**

Dézaley Gd Cru – Médinette – Domaine L. Bovard <i>Chasselas roux, 2015, 70cl</i>	63.00
Lavaux – Ilex – Domaine L. Bovard <i>Calamin, 2016, 70 cl</i>	54.00
Lavaux – Ribex – Domaine L. Bovard <i>Sauvignon, 2015, 70 cl</i>	58.00
Épesses – Les Terrasses de Valérie - Domaine H. & V. Chollet <i>Chasselas, 2022</i>	36.00
Villette – L'Anthropocène – Domaine Piccard <i>Chasselas, 2019</i>	34.00
Cully – Chardonne Les Fornels – Les Frères Dubois <i>Chasselas, 2019, 70 cl</i>	38.00
Cully – Dézaley Marsens Gd cru – Les Frères Dubois <i>Chasselas, 2018, 70 cl</i>	62.00
Cully - Épesses – « Braise d'enfer » - Les Frères Dubois <i>Chasselas, 2021, 70 cl</i>	46.00

**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 31.00  
*Chasselas V.V, 2020, 70cl*

## VINS BLANCS NEUCHÂTELOIS ET LAC DE BIENNE

Auvernier – Légende – Domaine Bouvet Jabloir 29.00  
*Chasselas, 2018*

Auvernier – Signature – Domaine Bouvet Jabloir 69.00  
*Chardonnay, 2017*

## VINS BLANCS VALAISANS

Martigny – Les Serpentes – G. Besse 61.00  
*Païen, 2018*

Martigny –G. Besse 55.00  
*Petite Arvine, 2021*

St-Pierre-de-Clages – Petite Arvine – D. Magliocco 53.00  
*Petite Arvine, 2022*

Sion – Domaine C. Constantin 56.00  
*Petite Arvine, 2016*

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

Savièse – Clos de Mangold – Domaine Cornulus 52.00  
*Humagne, 2016*

Savièse – Clos des Corbassières – Domaine Cornulus 67.00  
*Johannisberg, 2015*

## 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 50cl**

Échichens – Domaine H. Cruchon 37.00  
*Viognier, 2016*

**Lavaux 35cl**

Cully - Épesses – « Braise d'enfer » - Les Frères Dubois 34.00  
*Chasselas, 2017*

## VINS ROSÉS VAUDOIS 75cl

### La Côte

Founex – Rosé de Gamay – Les Frères Dutruy 32.00  
*Gamay, 2022*

**50cl**

Founex – Rosé de Gamay – Les Frères Dutruy 23.00  
*Gamay, 2022*

Vaud AOC – Pinot rosé – Domaine La Colombe 23.00  
*Pinot noir, 2022*

<b>VINS ROUGES GENEVOIS</b>	<b>Bt</b>
Satigny – Empreinte Rouge – J.M. Nouvelle <i>Gamay, Pinot noir, 2022</i>	34.00
Satigny – Unika – J.M. Nouvelle <i>Pinot noir, Syrah, 2020</i>	59.00
Satigny – Iconique Syrah – J.M. Nouvelle <i>Syrah, 2018</i>	85.00
Dardagny – Gamaret 1 <sup>er</sup> cru – Dom. Les Hutins <i>Gamaret, 2021</i>	45.00
Dardagny – La Briva Vieilles Vignes – Dom. Les Hutins <i>Gamay, 2022</i>	45.00

## **VINS ROUGES VAUDOIS**

### **La Côte**

Founex – Les Frères Dutruy <i>Gamay, 2020</i>	33.00
Féchy – Domaine La Colombe <i>Pinot noir, 2022</i>	38.00
Vin de Pays Suisse – Polisson –Domaine La Colombe <i>Divico, Gamaret &amp; Cie</i>	38.00
Féchy – La Colombe rouge – Domaine La Colombe <i>Gamaret, Garanoir, Syrah, Pinot noir, 2017</i>	60.00
Begnins – Domaine La Capitaine <i>Diolinoir, Galotta, 2017</i>	81.00
Échichens – Mélodine - Domaine H. Cruchon <i>Gamay, Gamaret, 2022</i>	36.00
Morges – Le Cruchon – H.Cruchon <i>Pinot noir, 2022</i>	40.00
Échichens – Les Lugrines - Domaine H. Cruchon <i>Pinot noir, 2020</i>	58.00
Échichens – Servagnin - Domaine H. Cruchon <i>Pinot noir, 2018</i>	58.00
Échichens – Merlot - Domaine H. Cruchon <i>Merlot, 2020</i>	61.00

## **Lavaux**

Villette – Le Vin du Bacouni – Domaine Mermetus <i>Mondeuse, 2019</i>	54.00
Villette – Le Baron noir – Domaine Mermetus <i>Pinot noir, 2021</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
Saint-Saphorin – Cht de Glérolles – Les Frères Dubois <i>Humagne rouge, 2017</i>	83.00

## **VINS ROUGES VALAISANS**

Champortay – Dôle – G. Besse <i>Gamay, Pinot noir, 2018</i>	39.00
Martigny – Les Serpentes – G. Besse <i>Syrah, 2017</i>	71.00
Martigny – Les Serpentes – G. Besse <i>Merlot, 2019</i>	65.00
St-Pierre-de-Clages – L'Ode – D. Magliocco <i>Humagne, Syrah, Gamay et Diolinoir, 2022</i>	50.00
Sion – Agares – Domaine T. Constantin <i>Cornalin, 2014</i>	67.00



## LES MAGNUMS ROUGES

150 cl

### La Côte

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

136.00

### Lavaux

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

142.00

## LES DEMI-BOUTEILLES

50 cl

### En Rouge

#### La Côte

Féchy – Domaine La Colombe  
*Pinot noir, 2021*

27.00

Échichens – Mélodine - Domaine H. Cruchon  
*Gamay, Gamaret, 2022*

26.00

## VINS DE DESSERTS

37,5 cl

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

## 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<sup>er</sup> 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
Cardinal <i>Bière sans alcool 0%</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, expresso, 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