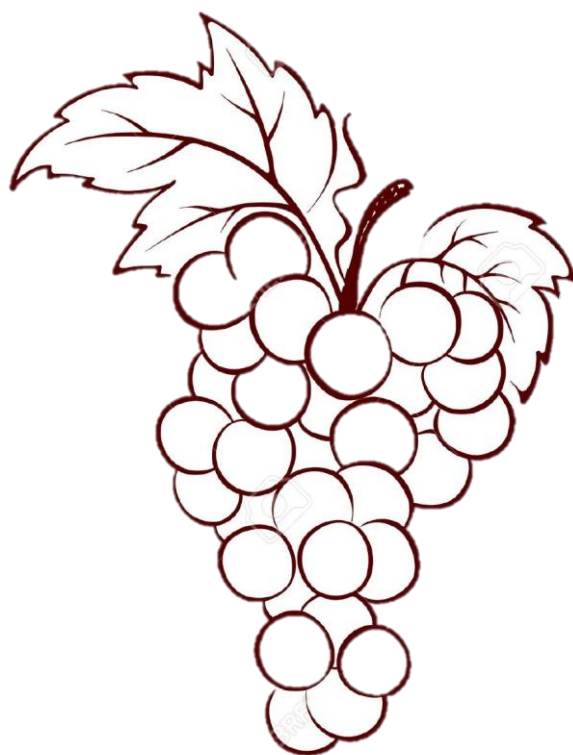


Carte des vins

*« 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

Morges – Champanel – H. Cruchon 8.00
Chasselas grd cru, 2021

Schaffhouse – Klettgau Amphore – Markus Ruch 8.00
Müller thurgau, 2019

Vins rosés

Founex – Rosé de Gamay – Les Frères Dutruy 7.00
Gamay, 2021

Vins rouges

Féchy – Domaine La Colombe 9.00
Pinot noir, 2022

Piémont – Dolcetto d'Alba – L. Sandrone 9.00
Dolcetto, 2021

Vins doux

Chexbres – Cave Champ de Clos 8.00
Gewürztraminer, 2018

Champagne

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

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**

Founex – Les Frères Dutruy <i>Sauvignon blanc, 2021</i>	44.00
Mont sur Rolle – Le Petit Clos – Domaine La Colombe <i>Chasselas, 2020</i>	36.00
Féchy – Domaine La Colombe <i>Pinot gris, 2019</i>	38.50
AOC La Côte – Ecce – Domaine La Colombe <i>Amigne, 2019</i>	70.00
Échichens – Champanel – Domaine H. Cruchon <i>Chasselas, 2021</i>	34.00
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, 2020</i>	48.00
Morges – Les Guérites – Dom. de la ville de Morges <i>Chardonnay, Pinot gris, Doral, 2016</i>	45.50
Begnins – Johanniter Domaine La Capitaine <i>Pinot Gris x Chasselas x Riesling x Seyve-Villard, 2017</i>	54.00

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, 2019</i>	36.00
Villette – L'Anthropocène – Domaine Piccard <i>Chasselas, 2019</i>	34.00
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 - 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

Neuveville – S.Bettschen 62.00
Riesling, 2017

VINS BLANCS VALAISANS

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

Martigny –G. Besse 55.00
Petite Arvine, 2021

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

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

Savièse – Octoglaive – Domaine Cornulus 57.00
Amigne, 2015

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

Sensine – Arvine – S.Bettschen 78.00
Petite arvine, 2018

Sion – Domaine C. Constantin 59.00
Païen, 2015

Sion – Domaine C. Constantin 56.00
Petite Arvine, 2016

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 50cl

Lavaux 35cl

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

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

VINS ROSÉS VAUDOIS 75cl

La Côte

Founex – Rosé de Gamay – Les Frères Dutruy 32.00
Gamay, 2021

VINS ROUGES GENEVOIS	Bt
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

VINS ROUGES VAUDOIS

La Côte

Founex – Les Frères Dutruy <i>Gamay, 2020</i>	33.00
Féchy – Domaine La Colombe <i>Pinot noir, 2021</i>	38.00
Vin de Pays Suisse – Polisson –Domaine La Colombe <i>Divico, Gamaret & 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 – 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

Bt

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
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

Bt

VINS ROUGES NEUCHÂTELOIS ET LAC DE BIENNE

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 <i>St Laurent, 2016</i>	62.00

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
Martigny – S.Bettschen <i>Gamay, 2019</i>	70.00
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, 2020

27.00

Échichens – Mélodine - Domaine H. Cruchon
Gamay, Gamaret, 2021

23.00

37,5 cl

VINS DE DESSERTS

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

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
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