



Les Escapades Gourmandes

Restauration & Traiteur

Carte des vins

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



La Rozavère

VINS AU VERRE

1 dl

Vins blancs

Lully – 102 – Domaine Mermoud 8.00
Pinot blanc, 2023

Villette – Dame Claire – Domaine Mermetus 8.00
Chasselas, 2023

Vin rosé

Féchy – Pinot rosé – Domaine La Colombe 7.00
Pinot noir, 2023

Vins rouges

Lully – Numéro 3 – Domaine Mermoud 9.00
Gamay, Gamaret et Pinot noir, 2024

Morges – Pinot Noir Barrique – Les Trois Terres 9.00
Pinot Noir, 2019

VINS BLANCS GENEVOIS

Bt

Lully – 102 – Domaine Mermoud <i>Pinot blanc, 2023</i>	42.00
Satigny – Empreinte aromatique – J.M. Novelle <i>Sauvignon blanc, Savagnin blanc et rose, Viognier et Muscat, 2021</i>	43.00
Satigny – Iconique Chardonnay – J.M. Novelle <i>Chardonnay, 2019</i>	49.00

VINS BLANCS VAUDOIS

La Côte

Begnins – Johanniter – Domaine La Capitaine <i>Johanniter, 2023 *Vin Bio*</i>	58.00
Mont sur Rolle – Le Petit Clos – Domaine La Colombe <i>Chasselas, 2021</i>	36.00
Échichens – L'Initié Nature – Domaine H. Cruchon <i>Chasselas, 2022 *Vin Nature*</i>	41.00
Échichens – Domaine H. Cruchon <i>Viognier, 2022 *Vin Bio*</i>	51.00

Lavaux

Villette – Dame Claire – Domaine Mermetus <i>Chasselas, 2023</i>	33.00
Villette – Sous le chêne – Domaine Mermetus <i>Chardonnay, 2023</i>	48.00
Cully – Dézaley Marsens Gd cru – Les Frères Dubois <i>Chasselas, 2018, 70 cl</i>	62.00

Chablais

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

VIN BLANC NEUCHÂTELOIS

Auvernier – Légende – Domaine Bouvet Jabloir <i>Chasselas, 2020</i>	29.00
--	-------

VINS BLANCS VALAISANS

Martigny – Les Serpentes – G. Besse <i>Païen, 2018</i>	61.00
St-Pierre-de-Clages – Petite Arvine – D. Magliocco <i>Petite Arvine, 2022 *Vin Bio*</i>	53.00
Sion – Domaine C. Constantin <i>Petite Arvine, 2016</i>	56.00
Savièse – Clos des Corbassières – Domaine Cornulus <i>Johannisberg, 2015</i>	67.00

GRAND FORMAT

La Côte

Morges – Le Morgien – Dom. de la ville de Morges <i>Chasselas, 2018, 140 cl</i>	92.00
--	-------

DEMI-BOUTEILLES

La Côte 50cl

Échichens – Domaine H. Cruchon <i>Viognier, 2022 *Vin Bio*</i>	37.00
---	-------

Lavaux 35cl

Cully – Dézaley Marsens Gd cru – Les Frères Dubois <i>Chasselas, 2018</i>	34.00
--	-------

VINS ROSÉS VAUDOIS

La Côte Bt

Vaud AOC – Pinot rosé – Domaine La Colombe <i>Pinot noir, 2023</i>	31.00
---	-------

50cl

Vaud AOC – Pinot rosé – Domaine La Colombe <i>Pinot noir, 2024</i>	23.00
---	-------

VINS ROUGES GENEVOIS

Bt

Lully – Numéro 3 – Domaine Mermoud <i>Gamay, Gamaret et Pinot noir, 2024</i>	38.00
Dardagny – La Briva Vieilles Vignes – Dom. Les Hutins <i>Gamay, 2022</i>	45.00

VINS ROUGES VAUDOIS

Côtes de l'Orbe

Bofflens – Mara – C. Dugon <i>Mara, 2022</i>	48.00
---	-------

La Côte

Founex – Merlot - Cabernet Franc – Les Frères Dutruy <i>Merlot - Cabernet Franc, 2022</i>	50.00
Begnins – Domaine La Capitaine <i>Diolinoir, Galotta, 2017 *Vin Bio*</i>	81.00
Begnins – Domaine La Capitaine <i>Merlot, 2020 *Vin Bio*</i>	82.00
Féchy – Domaine La Colombe <i>Pinot noir, 2023</i>	38.00
Échichens – Mélodine - Domaine H. Cruchon <i>Gamay et Gamaret, 2022</i>	36.00
Morges – Pinot Noir Barrique – Les Trois Terres <i>Pinot Noir, 2019</i>	56.00
Morges – Cuvée Pourpre – Les Trois Terres <i>Gamaret, Cabernet Franc, Gamay, Mara, 2020</i>	60.00

Lavaux

Villette – Le Vin du Bacouni – Domaine Mermetus <i>Mondeuse, 2022</i>	54.00
Villette – Merle noir – Domaine Mermetus <i>Merlot, 2023</i>	57.00
Saint-Saphorin – Cht de Glérolles – Les Frères Dubois <i>Humagne rouge, 2017</i>	83.00

VINS ROUGES VALAISANS

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 *Vin Bio*</i>	50.00

GRANDS FORMATS

La Côte	150 cl
Échichens – Servagnin - Domaine H. Cruchon <i>Pinot noir, 2017, 140 cl</i>	136.00
Lavaux	
Saint-Saphorin – Réserve Noire Cht de Glérolles – F. Dubois <i>Pinot noir, Cabernet franc, Merlot, Diolinoir, Syrah, 2018</i>	142.00

DEMI-BOUTEILLES

La Côte	50 cl
Féchy – Domaine La Colombe <i>Pinot noir, 2023</i>	27.00
Échichens – Mélodine - Domaine H. Cruchon <i>Gamay, Gamaret, 2023</i>	26.00

VINS DE DESSERTS **37,5 cl**

Bonvillars – Le Passerillé – Dom. de Gourmandaz <i>Pinot gris, Chardonnay, 2015</i>	42.00
Lavaux – Murmures – Domaine Mermetus <i>Pinot blanc, Riesling-Sylvaner, Gewurztraminer, 2014</i>	65.00

CHAMPAGNE

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

DIGESTIFS 4 cl

Eaux-de-vie de vin

Cognac AOC 1 ^{er} Cru XO <i>François Voyer – 40 % vol.</i>	15.00
Bas-Armagnac AOC 1986 <i>Castarède – 40 % vol.</i>	13.00
Grappa Barbera <i>Toscane – Cascine – 41 % vol.</i>	10.00

Rhum

Rhum vieux – 6 ans <i>Guadeloupe, Darboussier – 45 % vol.</i>	12.00
--	-------

Liqueurs

Douce de Williamine, abricot, coing <i>Louis Morand – 30 % vol.</i>	7.00
Bailey's Irish Cream <i>Irlande – 17 % vol.</i>	7.00
Cointreau <i>France – 40 % vol.</i>	9.00
Jaune, liqueur de botaniques <i>Suisse – 36,9 % vol.</i>	10.00

Whiskies

Blend – Chivas Regal 12 ans <i>Écosse – 40 % vol.</i>	10.00
Single malt – Oban 14 ans <i>Écosse – 43 % vol.</i>	12.00

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