



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

Bofflens – Riesling-Sylvaner – C. Dugon 8.00
Riesling-Sylvaner, 2022

Villette – Dame Claire – Domaine Mermetus 8.00
Chasselas, 2023

Vin rosé

France – Tavel – Romain Le Bars 7.00
Grenache, Cinsault et Syrah, 2022

Vins rouges

Founex – Merlot-Cabernet Franc – Les Frères Dutruy 9.00
Merlot-Cabernet Franc, 2022

Bofflens – Mara – C. Dugon 9.00
Mara, 2022

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

VINS BLANCS VAUDOIS

La Côte

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

Lavaux

Dézaley Gd Cru – Médinette – Domaine L. Bovard <i>Chasselas roux, 2015, 70cl</i>	63.00
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, 2016 *Vin Bio*</i>	37.00
---	-------

Lavaux 35cl

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

VINS ROSÉS VAUDOIS

La Côte Bt

Vaud AOC – Pinot rosé – Domaine La Colombe <i>Pinot noir, 2022</i>	31.00
---	-------

France – Tavel – Romain Le Bars <i>Grenache, Cinsault et Syrah, 2023</i>	45.00
---	-------

50cl

Vaud AOC – Pinot rosé – Domaine La Colombe <i>Pinot noir, 2022</i>	23.00
---	-------

VINS ROUGES GENEVOIS

Bt

Dardagny – La Briva Vieilles Vignes – Dom. Les Hutins
Gamay, 2022 45.00

VINS ROUGES VAUDOIS

La Côte

Begnins – Domaine La Capitaine 81.00
*Diolinoir, Galotta, 2017 *Vin Bio**

Échichens – Les Lugrines - Domaine H. Cruchon 58.00
*Pinot noir, 2020 *Vin Bio**

Échichens – Mélodine - Domaine H. Cruchon 36.00
Gamay et Gamaret, 2022

Lavaux

Villette – Le Vin du Bacouni – Domaine Mermetus 54.00
Mondeuse, 2022

Saint-Saphorin – Cht de Glérolles – Les Frères Dubois 83.00
Humagne rouge, 2017

VINS ROUGES VALAISANS

Martigny – Les Serpentes – G. Besse 71.00
Syrah, 2019

Martigny – Les Serpentes – G. Besse 65.00
Merlot, 2019

St-Pierre-de-Clages – L'Ode – D. Magliocco 50.00
*Humagne, Syrah, Gamay et Diolinoir, 2022 *Vin Bio**

GRANDS FORMATS

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

DEMI-BOUTEILLES

50 cl

Rouge

La Côte

Féchy – Domaine La Colombe 27.00
Pinot noir, 2021

Échichens – Mélodine - Domaine H. Cruchon 26.00
Gamay, Gamaret, 2022

VINS DE DESSERTS

37,5 cl

Vully – Gouttes d'Or – Domaine J.D. Chervet 56.00
Freisamer, Pinot gris, Traminer, Riesling-Sylvaner, 2014

Bonvillars – Le Passerillé – Dom. de Gourmandaz 42.00
Pinot gris, Chardonnay, 2015

Lavaux – Murmures – Domaine Mermetus 65.00
Pinot blanc, Riesling-Sylvaner, Gewurztraminer, 2014

Féchy – La grive – Domaine La Colombe.-.VDN 65.00
Gamaret, Garanoir 2016

CHAMPAGNE

Vallée de la Marne – Solesence – J-M Sélèque 90.00
Chardonnay, Pinot meunier, Pinot noir

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
Limoncello <i>Italie – 30 % vol.</i>	7.00

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