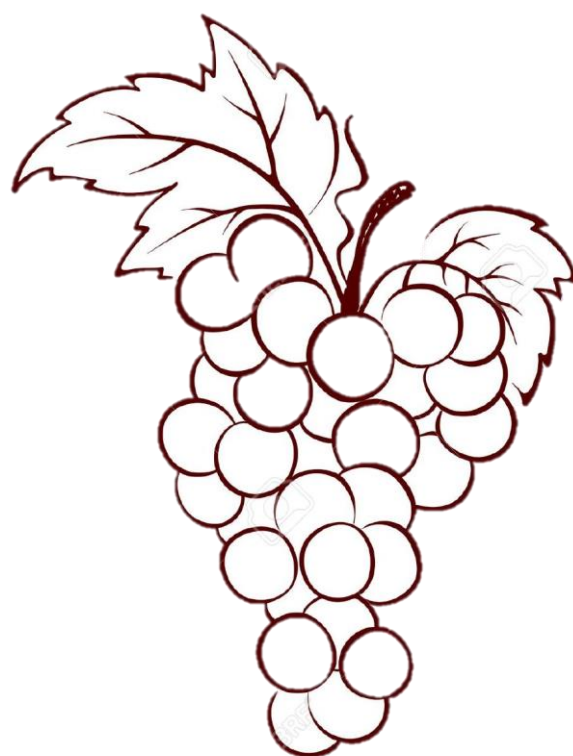


Carte des vins

«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

Épesses – Les Terrasses de Valérie - Domaine H. & V. Chollet
Chasselas, 2018 7.00

Vully – Riesling, Sylvaner – Domaine J.D. Chervet
Riesling, Sylvaner, 2018 6.00

Vins rosés

Auvernier – Œil de Perdrix – Domaine Bouvet Jabloir
Pinot noir, 2018 7.00

Vins rouges

Founex – Les Romaines – Les Frères Dutruy
Gamaret, Garanoir, Gamay, Pinot noir, 2016 8.00

Vaud AOC – Pinot noir – Domaine R. Paccot
Pinot noir, 2018 8.00

Champagne

Extra Brut – Millésime 2009 R. Dumont & fils
Pinot noir, Chardonnay, 75 cl 12.00

	50 cl	Bt
VINS BLANCS VAUDOIS		
Nord vaudois		
Côtes de l'Orbe – Doral – Domaine C. Dugon <i>Chasselas, Chardonnay, 2017, 75 cl</i>		40.00
La Côte		
Féchy – Le Petit Clos – Domaine R. Paccot <i>Chasselas, 2018, 75 cl</i>		33.00
Vaud AOC – Chardonnay – Domaine R. Paccot <i>Chardonnay, 2017, 75 cl</i>		37.00
Vaud AOC – Pinot gris – Domaine R. Paccot <i>Pinot gris, 2018, 75 cl</i>		37.00
Échichens – Altesse–Domaine H. Cruchon <i>Altesse, 2016, 75 cl</i>		48.00
Échichens – Viogner – Domaine H. Cruchon <i>Viogner, 2017, 75 cl ; 2016, 50 cl</i>	36.00	48.00
Begnins – Johanniter Domaine La Capitaine «Bio» – R. Parmelin <i>Johanniter, 2017, 75 cl</i>		49.00

Lavaux

Dézaley Gd Cru – Médinette – Domaine L. Bovard 63.00
Chasselas roux, 2015, 75 cl

St-Saphorin – Fumé – Domaine L. Bovard 52.00
Chasselas, 2015, 75 cl

Lavaux – Ribex – Domaine L. Bovard 58.00
Sauvignon, 2017, 70 cl

Épesses – Les Terrasses de Valérie - Domaine H. & V. Chollet 37.00
Chasselas, 2018, 75 cl

Lavaux – Synthèse blanche – Domaine H. & V. Chollet 60.00
Doral, Gewürtztraminer, Sauvignon, 2017, 75 cl

Aran-Villette – Essence Lémanique - Domaine H. & V. Chollet 60.00
Viogner, 2017, 75 cl

35 cl Bt

Cully – Dézaley Marsens Gd cru – Les Frères Dubois 33.00 62.00
Chasselas, 2017, 70 cl ; 2016, 35 cl

Cully – Chardonne Les Fornels – Les Frères Dubois 38.00
Chasselas, 2017, 70 cl

50 cl Bt

Cully - Épesses – «Braise d'enfer» - Les Frères Dubois 35.00 46.00
Chasselas, 2018, 70 cl

Chablais

Yvorne – Pinot gris – Clos de La George 58.00
Élevé en barrique de chêne
Pinot gris, 2016, 75 cl

Yvorne – Chardonnay Grand Cru – Clos de La George 58.00
Élevé en barrique de chêne
Chardonnay, 2017, 75 cl

Bt

VINS BLANCS FRIBOURGEOIS

Vully – Chasselas vieilles vignes Domaine J.D. Chervet <i>Chasselas, 2017, 70 cl</i>	36.00
Vully – Pinot gris Domaine J.D. Chervet <i>Pinot gris 2017, 70 cl</i>	37.00
Vully – Riesling, Sylvaner – Domaine J.D. Chervet <i>Riesling, Sylvaner, 2018, 70 cl</i>	30.00

VINS BLANCS NEUCHÂTELOIS

Auvernier – Chasselas – Domaine Bouvet Jabloir <i>Chasselas, 2018, 75 cl</i>	30.00
Auvernier – Chardonnay barrique – Domaine Bouvet Jabloir <i>Chardonnay, 2017, 75 cl</i>	63.00

VINS BLANCS VALAISANS

Savièse – Chenin Clos de Mangold – Domaine Cornulus <i>Chenin, 2016, 75 cl</i>	56.00
Savièse – Humagne Clos de Mangold – Domaine Cornulus <i>Humagne blanche, 2016, 75 cl</i>	62.00
Savièse – Clos des Corbassières – Domaine Cornulus <i>Johannisberg, 2015, 75 cl</i>	67.00
Sion – Païen – Domaine C. Constantin <i>Païen, 2015, 75 cl</i>	70.00
Sion – Petite Arvine – Domaine C. Constantin <i>Petite Arvine, 2016, 75 cl</i>	67.00

Bt

VINS ROSÉS VAUDOIS

La Côte

Vaud AOC – Pinot rosé – Domaine R. Paccot
Pinot noir, 2018, 75 cl

28.00

VINS ROSÉS NEUCHÂTELOIS

Auvernier – Œil de Perdrix – Domaine Bouvet Jabloir
Pinot noir, 2018, 75 cl

38.00

50 cl

Bt

VINS ROUGES VAUDOIS**Nord vaudois**

Côtes de l'Orbe – Gamaret – Domaine C. Dugon 43.00
Gamaret, 2016, 75 cl

La Côte

Vaud AOC – Pinot noir – Domaine R. Paccot 27.00 37.00
Pinot noir, 2018, 75 cl

Vaud AOC – La Colombe rouge – Domaine R. Paccot 60.00
Syrah, Gamaret, Garanoir, Pinot noir, 2017, 75 cl

Begnins – Domaine La Capitaine «Bio» – R. Parmelin 40.00
Pinot noir vieilles vignes, 2017, 75 cl

Begnins – Diolinoir, Galotta – Domaine La Capitaine «Bio» – R. Parmelin 75.00
Diolinoir, Galotta, 2017, 75 cl

Founex – Les Romaines – Les Frères Dutruy 47.00
Gamaret, Garanoir, Gamay, Pinot noir, 2017, 75 cl

Échichens – Mélodine - Domaine H. Cruchon 17.00 32.00
Gamay, Gamaret, 2018, 75 cl

Mont-sur-Rolle – Cuvée Charles Auguste Gd cru Domaine de Crochet 80.00
Élevé en barrique de chêne
Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, 2014, 75cl

Chablais

Bex – Côte Rousse Grand Cru – Domaine du Montet 82.00
Élevé en barrique de chêne
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah, 2016, 75 cl

Lavaux

Dézaley Gd Cru – Grande Cuvée – Domaine L. Bovard 81.00
Merlot, Syrah, 2014, 75 cl

35 cl Bt

Villette – Sous Savuit 30.00
Domaine H. & V. Chollet
Plan Robert, 2016

Lavaux – Synthèse rouge – Domaine H. & V. Chollet 60.00
Syrah, Diolinoir, 2018, 75 cl

Saint-Saphorin – Humagne rouge Cht de Glérolles – Les Frères Dubois 83.00
Humagne, 2017, 75 cl

Cully – Épesses «Versailles» – Les Frères Dubois 43.00
Pinot noir, Gamay, 2016, 70 cl

VINS ROUGES NEUCHÂTELOIS

Auvernier – Pinot noir barrique – Domaine Bouvet Jabloir 59.00
Pinot noir, 2017, 75 cl

VINS ROUGES FRIBOURGEOIS

Vully

Cuvée de l'arzille rouge – Domaine J.D. Chervet 54.00
Gamaret, Pinot noir, Syrah, 2016, 75 cl

37,5 cl

Bt

VINS ROUGES VALAISANS

Dôle Champortay – G. Besse 22.00
Gamay, Pinot noir, 2015, 37,5 cl

Savièse – Gamay La Folie – Domaine Cornulus 40.00
Gamay, 2016, 75 cl

Savièse – Gran Antica – Domaine Cornulus 83.00
Merlot, Cabernet Franc, Syrah, 2016, 75 cl

Sion – Les Maggières – Domaine T. Constantin 70.00
Humagne, 2017, 75 cl

Sion – Agares – Domaine T. Constantin 81.00
Cornalin, 2015, 75 cl

Bt

VIN ROUGE DES GRISONS

Annatina Pelizzatti – Pinot noir « Sélection barriques » 92.00
Pinot noir, 2014, 75 cl

VIN ROUGE DU TESSIN

Tenuta Luigina – Ronco Delle Noce 87.00
Merlot, 2016, 75 cl

37.5 cl Bt

VINS DE DESSERTS

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

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

Lavaux – Murmures – Domaine H. & V. Chollet 65.00
Pinot blanc, Riesling-Sylvaner, Gewurztraminer, 2014,2016

Féchy – La grive – Domaine La Colombe 60.00
Gamaret, Garanoir 2016

50 cl

Fully – Grain Noble – Domaine M.T. Chappaz 137.00
Marsanne blanche, 2014

CHAMPAGNES

Extra Brut – Millésime 2009 R. Dumont & fils 90.00
Pinot noir, Chardonnay, 75 cl

Brut - Gosset 86.00
Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier 75 cl

LES DIGESTIFS

4 cl

Eaux-de-vie de vin

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

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

Liqueurs

Douce de Williamine 7.00
Louis Morand – 30 % vol.

Douce d'abricot 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
Porto Tawny 10ans, 6 cl	10.00
Apérol, 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

BIÈRES

33 cl

Bière pression <i>Boxer</i>	4.50
Heinneken <i>Bière blonde</i>	5.00
Erdinger <i>Bière blanche</i>	5.00
Feldschlösschen <i>Bière sans alcool</i>	4.00

BOISSONS FROIDES

Minérales

Eaux minérales, 33 cl, 50 cl, 75 cl	3.50	5.00	7.50
-------------------------------------	------	------	------

Henniez bleue, Henniez verte

Sodas, 33 cl			4.00
--------------	--	--	------

Coca-cola, Coca-cola zéro, Perrier, Schweppes

Thé froid, 33 cl			4.00
------------------	--	--	------

Pêche - hibiscus, citron

Sirop Monin, 33 cl			2.00
--------------------	--	--	------

Grenadine, citron, menthe

Purs jus de fruits & nectars

Jus d'orange pressé frais, 2 dl, 3 dl		3.50	5.00
---------------------------------------	--	------	------

Opaline, 25 cl			6.00
----------------	--	--	------

Pommes, Pommes-framboises, Poires-coings, Tomates, Abricots

BOISSONS CHAUDES

Café, espresso, ristretto			3.60
---------------------------	--	--	------

Thé en vrac			4.40
-------------	--	--	------

Earl Grey, Darjeeling, Lapsang Souchong, Oolong Bergamote, Sencha

Infusions en vrac			4.40
-------------------	--	--	------

*Cynorrhodon, Verveine odorante, Menthe marocaine,
Carcadé fleur d'hibiscus*

Renversé, cappuccino, viennois			4.40
--------------------------------	--	--	------

Chocolat froid, 33 cl			4.00
-----------------------	--	--	------

Chocolat chaud			4.00
----------------	--	--	------

Lait froid, 33 cl			2.50
-------------------	--	--	------

Lait chaud			2.50
------------	--	--	------