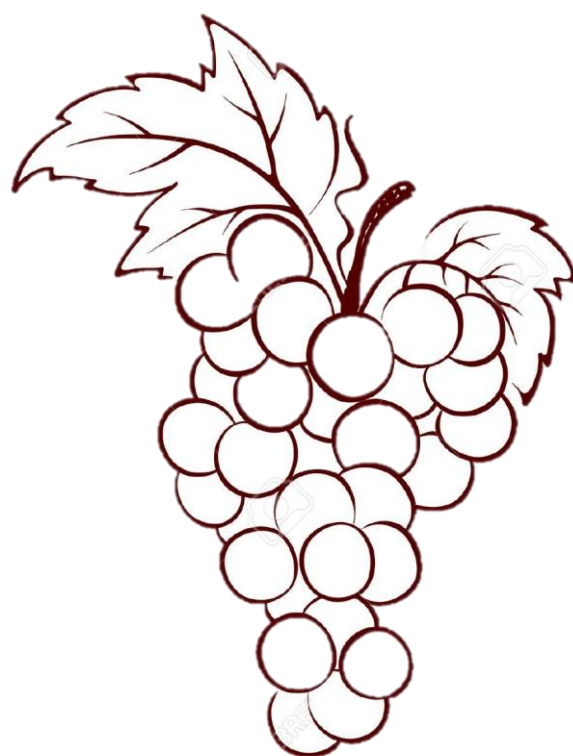


# Carte des vins

*«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

Villette – L'Anthropocène – Domaine Piccard  
*Chasselas, 2017* 7.00

Échichens – Domaine H. Cruchon  
*Viogner, 2017* 7.00

### Vins rosés

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

### Vins rouges

Founex – Les Frères Dutruy  
*Merlot Cabernet Franc, 2018* 8.00

Villette – Le Baron noir – Domaine Mermetus  
*Pinot noir, 2018* 8.00

### Vins doux

Chexbres – Cave Champ de Clos  
*Gewürztraminer, 2018* 8.00

### Champagne

Extra Brut – Millésime 2009 R. Dumont & fils  
*Pinot noir, Chardonnay*  
*Sélection de Xavier Bats* 12.00

## VINS BLANCS VAUDOIS

**La Côte**

Mont sur Rolle – Le Petit Clos – Domaine La Colombe Chasselas, 2019	36.00
Féchy – Domaine La Colombe Chardonnay, 2018	38.50
Féchy – Domaine La Colombe Pinot gris, 2018	38.50
Échichens – Domaine H. Cruchon Altesse, 2016	48.00
Échichens – Domaine H. Cruchon Viogner, 2017	48.00
Échichens – L'Initié Nature – Domaine H. Cruchon Chasselas, 2019	41.00
Morges – Le Morgien – Dom. de la ville de Morges Chasselas, 2015	40.00
Morges – Les Guérites – Dom. de la ville de Morges Chardonnay, Pinot gris, Doral, 2016	45.50
Begnins – Johanniter Domaine La Capitaine Pinot Gris x Chasselas x Riesling x Seyve-Villard, 2017	54.00

**Bt**

**Lavaux**

Dézaley Gd Cru – Médinette – Domaine L. Bovard 63.00  
*Chasselas roux, 2015, 70cl*

St-Saphorin – Fumé – Domaine L. Bovard 52.50  
*Chasselas, 2015, 70 cl*

Épesses – Les Terrasses de Valérie - Domaine H. & V. Chollet 36.00  
*Chasselas, 2019*

Villette – L'Anthropocène – Domaine Piccard 34.00  
*Chasselas, 2017*

Cully – Dézaley Marsens Gd cru – Les Frères Dubois 62.00  
*Chasselas, 2017, 70 cl*

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

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

Grandvaux – J&A Joly 39.00  
*Pinot gris, 2018, 70 cl*

**Chablais**

Yvorne – Clos de La George 58.00  
*Pinot gris, 2016*

**Bt**

### **VINS BLANCS FRIBOURGEOIS**

Vully – Domaine J.D. Chervet 31.00  
*Chasselas V.V, 2018, 70cl*

Vully – Domaine J.D. Chervet 37.00  
*Pinot gris, 2017, 70cl*

Vully – Domaine J.D. Chervet 29.00  
*Riesling, Sylvaner, 2018, 70 cl*

### **VINS BLANCS NEUCHÂTELOIS**

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

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

### **VINS BLANCS VALAISANS**

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

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

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

**Bt**

## **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**

Échichens – Domaine H. Cruchon 36.00  
*Viogner, 2016, 50 cl*

#### **Lavaux**

Cully – Épesses – « Braise d'enfer » - Les Frères Dubois 34.00  
*Chasselas, 2018, 50 cl*

Cully – Dézaley Marsens Gd cru – Les Frères Dubois 33.00  
*Chasselas, 2016, 35 cl*

## **VINS ROSÉS VAUDOIS**

### **La Côte**

Vaud AOC – Pinot rosé – Domaine La Colombe 29.00  
*Pinot noir, 2018*

## **VINS ROSÉS NEUCHÂTELOIS**

Auvernier – Œil de Perdrix – Domaine Bouvet Jabloir 37.00  
*Pinot noir, gamay, 2019*

**Bt**

## VINS ROUGES VAUDOIS

### La Côte

Côtes de l'Orbe – Domaine C. Dugon Gamaret, 2016	40.00
Coinsins – Orion – Dom. La Maison du Moulin <i>Gamay, Gamaret, Garanoir, 2017</i>	30.00
Founex – Les Frères Dutruy Merlot Cabernet Franc, 2019	48.00
Founex – Les Frères Dutruy <i>Gamay, 2019</i>	33.00
Féchy – Domaine La Colombe <i>Pinot noir, 2019</i>	37.00
Féchy – La Colombe rouge – Domaine La Colombe <i>Gamaret, Garanoir, Syrah, Pinot noir, 2017</i>	60.00
Begnins – Domaine La Capitaine <i>Pinot noir vieilles vignes, 2018</i>	41.00
Begnins – Domaine La Capitaine <i>Diolinoir, Galotta, 2017</i>	81.00
Échichens – Mélodine - Domaine H. Cruchon <i>Gamay, Gamaret, 2018</i>	31.50
Échichens – Nihilo - Domaine H. Cruchon <i>Gamay, Gamaret, Pinot noir, 2019</i>	61.00
Echichens – Servagnin - Domaine H. Cruchon <i>Pinot noir, 2018</i>	58.00
Morges – Parcelle 982 – Dom. de la ville de Morges Gamay sans soufre, 2018	48.00

	<b>Bt</b>
<b>Lavaux</b>	
Villette – Le Vin du Bacouni – Domaine Mermetus <i>Mondeuse, 2019</i>	54.00
Villette – Le Baron noir – Domaine Mermetus <i>Pinot noir, 2019</i>	49.50
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
Villette – Domaine Piccard <i>Plan Robert, 2016</i>	50.00
Saint-Saphorin – Cht de Glérolles – Les Frères Dubois <i>Humagne rouge, 2017</i>	83.00
Saint-Saphorin – Reserve noire – Les Frères Dubois <i>Pinot noir, Cabernet franc, Merlot, Diolinoir, Syrah, 2018</i>	66.00
Cully – Épesses « Versailles » – Les Frères Dubois <i>Pinot noir, Gamay, 2017, 70 cl</i>	43.00
Grandvaux – L'Arcane – J&A Joly <i>Gamay vieilles vignes, 2019, 70 cl</i>	37.00

## VINS ROUGES NEUCHÂTELOIS

Auvernier – Signature - Domaine Bouvet Jabloir, 2017 <i>Pinot noir barrique, 2017</i>	63.00
--	-------



**Bt**

## **VINS ROUGES NEUCHÂTELOIS**

Auvernier – Signature - Domaine Bouvet Jabloir, 2017 63.00  
*Pinot noir barrique, 2017*

## **VINS ROUGES FRIBOURGEOIS**

### **Vully**

Cuvée de l'arzille rouge – Domaine J.D. Chervet 44.00  
*Gamaret, Pinot noir, Syrah, 2017*

## **VINS ROUGES VALAISANS**

Champortay – Dôle – G. Besse 39.00  
*Gamay, Pinot noir, 2018*

Martigny – Les Serpentes – G. Besse 70.00  
*Syrah, 2017*

Savièse – Gamay La Folie – Domaine Cornulus 43.00  
*Gamay, 2018*

Sion – Les Maggières – Domaine T. Constantin 58.00  
*Humagne, 2017*

Sion – Agares – Domaine T. Constantin 67.00  
*Cornalin, 2015*

## LES MAGNUMS ROUGES

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*

### Vully

Cuvée de l'arzille rouge – Domaine J.D. Chervet 78.00  
*Gamaret, Pinot noir, Syrah, 2018*

## LES DEMI-BOUTEILLES

50 cl

### En Rouge

#### La Côte

Féchy – Domaine La Colombe 27.00  
*Pinot noir, 2018*

Échichens – Mélodine - Domaine H. Cruchon 23.00  
*Gamay, Gamaret, 2019*

#### Lavaux

Villette – Sous Savuit – Domaine Mermetus 30.00  
*Plan Robert, 2016, 35cl*

#### Valais

Champortay – Dôle – G. Besse 24.00  
*Gamay, Pinot noir, 2015, 37,5 cl*

37,5 cl

## VINS DE DESSERTS

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

## CHAMPAGNES

Extra Brut – Millésime 2009 R. Dumont & fils Pinot noir, Chardonnay Sélection de Xavier Bats	90.00
Brut - Gosset Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier	86.00

## LES DIGESTIFS

4 cl

### Eaux-de-vie de vin

Cognac AOC 1<sup>er</sup> Cru XO 15.00  
*Francois Voyer – 40 % vol.*

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

Grappa Barbera 10.00  
*Toscane – Cascine – 41 % 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
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
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*

Thé froid, 33 cl 4.00  
*Pêche - hibiscus, citron*

Sirop, 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

Jus de fruits Michel, 20 cl 5.00  
*Abricot, Ananas, Multifruit, Tomates*

## BOISSONS CHAUDES

Café, expresso, ristretto 3.60

Thé en vrac 4.40  
*Earl Grey, Darjeeling, Lapsang Souchong, Sencha*

Infusions en vrac 4.40  
*Cynorrhodon, Verveine odorante, Menthe marocaine*

Renversé, cappuccino 4.40

Chocolat froid, chocolat chaud 33 cl 4.00

Lait froid, lait chaud 33 cl 2.50