VINS SERVIS AU VERRE 1 dl :

Mousseux

Val D'Eve, assemblage de cépages nobles 8.00
Blanc Brut Réserve
Ce magnifique Blanc de Blancs est un véritable feu d'artifice de fine bulle, il se distingue par sa parfaite harmonie et son délicat bouquet de notes florales mêlées à des saveurs de fruits à chair blanche.

Divin'Ice Riviera 6.80
Un brut local
Martial Neyroud
Divinement gazéifié, atypique et aromatique. Provenant de la Riviera Vaudaoise et issu de l'assemblage de cépages blancs.

Champagne

Champagne Jacquart brut Mosaic Signature 16.-
Assemblage de Pinot Noir, Chardonnay et Pinot Meunier
L'approche dans le palais est souple avec une effervescence agréable, Des notes d'abricot, de pêche et de citron se dévoilent en bouche.
Champagne, France

Vins Blancs

St-Légier-La Chiésaz 6.50
Chasselas
Propriété de la commune de St-Légier, vigneron Jean-Marc Favez

Les Bochettes 7.80
Chasselas Grand Cru/ Lavaux AOC
Martial Neyroud
Au nez, on découvre des notes de fruits à noyaux, belle robe brillante et jaune.
En bouche, structuré avec une légère acidité, des notes d'abricot et de miel.

Merlot blanc AOC Valais 12.00
Jean-Louis Mathieu Chalais/ Sierre
Une couleur blanche avec des légers reflets verdâtres et un arôme frais, fruité, intense et floral.

En un mot Tendre 7.20
Doral-Muscat-Pinot Gris
Artisans vignerons d'Yvorne
Aromatique, sympathique, un méli-mélo de fruits pour ce vin friand.

Elitis Blanc 9.50
Chasselas-Viognier-Chardonnay
Artisans vignerons d'Yvorne
Assemblage doux fruité aux notes d'ananas et de raisin frais.

VINS SERVIS AU VERRE 1dl :

Vin Rosé

Œil de Perdrix de Montreux 7.50
Rosé de Pinot Noir
Martial Neyroud
Vin fruité, croquant, délicieusement parfumé.
Lavaux

En un mot Rosé 7.20
Gamay-Gamaret-Garanoir-Merlot
Artisans vignerons d'Yvorne
Vin souple et rayonnant à partager entre amis.

Vin Blanc Moelleux

Les Sablonnettes 12.-
Chenin blanc moelleux
Chrys, Jo et Jé Ménard
Vin doux de grande harmonie, arômes de fruits exotiques et de miel, structuré.

Vins Rouges

St-Légier-La Chiésaz 6.50
Gamay
Propriété de la commune de St-Légier, vigneron Jean-Marc Favez

Séléné 8.90
Galotta/Garanoir
Dully-La Côte AOC, Grand Cru rouge (Demeter)
Au nez, bouquet explosif de baies des bois, mûre, myrtille. La bouche soyeuse séduit les papilles.

Extasis 10.20
Clos du Châtelard
Un vin puissant, d'une belle structure harmonieuse, la riche palette de saveurs impressionne par son extrême diversité : fruits noirs, puis épices douces accompagnées de notes torréfiées.

Syrah AOC Valais 12.00
Muraz sur Sierre
Adrien et Maurice Zufferey
Accents frais et racés de poivre et de ronce, précédant une bouche séveuse et juteuse.

Le Canton de Vaud

	Bout.	½ bt.
Lavaux : si Dézaley et Calamin sont 2 perles du vignoble Vaudois, Lavaux en est le prestigieux écrin.		
●Saint-Légier, Viognier *Jean-Marc Favez*	59.-	45.-(5 dl)
●Blonay, Corniolley *Henri & François Montet*	39.-	
●Montreux 1807, Doral, Pinot Gris *Martial Neyroud*	59.-	
●Chardonne, Noble Terre *La Cave Vevey-Montreux*	42.-	
●Chardonne *Jean-Marc Favez*	40.-	
●Saint-Saphorin, Les Manchettes *Basile et Pierre Monachon*	52.-	32.-(37.5cl)
●Saint-Saphorin *Les Frères Bovy*	48.-	
●Domaine des Rueyres, Rosé de Pinot Noir *Jean-François Cossy & Fils*		39.-(5dl) épuisé
●Blonay, Corniolley, Gamay, Garanoir, Gamaret *Henri & François Montet*	39.-	
●Charubis Pinot Noir, Gamay, Merlot, Syrah *Jean-Marc Favez*	42.-	
●Montreux, Garanoir Collection *La Cave de Vevey-Montreux*	64.-	

●Corsier Grand Cru, Gamay Saint-Pierre *Martial Neyroud*	65.-
●Montreux 1807, Gamaret, Garanoir, Malbec *Martial Neyroud*	78.-
●Saint-Saphorin, Merlot *Basile et Pierre Monachon*	89.-
●Merlot, cuvée limitée-Vieilli en barrique *Martial Neyroud*	98.-
●Chardonne Cardona Plant Robert Grand Cru *Jean-François Neyroud-Fonjallaz*	65.-
●Saint-Saphorin, Pinot Noir *Les Frères Bovy*	49.-
●St-Saphorin, Plant du Rhin Vendange Tardive *Basile et Pierre Monachon*	74.-(5dl)

Dézaley : le vignoble en terrasse a été façonné par la main de l'homme.

●Dézaley Grand Cru *Les Frères Bovy*	65.-
●Dézaley Grand Cru, Chemin de Fer *Luc Massy*	92.-
●Dézaley Grand Cru, Chemin de Terre *Luc Massy*	135.-

Calamin :Pas un village, même pas un hameau : Calamin est une minuscule appellation sertie entre la route de la corniche et le Léman.

●Calamin Grand Cru *Jean-François Neyroud-Fonjallaz*	56.-	

Chablais : de Villeneuve à Bex, partent à l'assaut des premiers contreforts des Préalpes.

●Villeneuve, Chardonnay *Clos du Châtelard, Hammel*	68.-	
●Pinot Gris, élevé en barrique de chêne *Clos de la George 1er Grand Cru - Yvorne, Hammel*	70.-	
●Yvorne Grand Cru, Chant des Resses *Artisans vignerons d'Yvorne*	48.-	
●Yvorne Grand Cru, Clos du Rocher *Obrist Vevey*	59.-	35.- (37.5cl)
●Villeneuve, Cuvée des Sens Grand Cru, Pinot Noir *Clos du Châtelard, Hammel*	70.-	
●Villeneuve, Anthologie Grand Cru Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc, Merlot, Syrah, Gamaret *Clos du Châtelard, Hammel*	85.-	

La côte : la plus grande région viticole du canton de Vaud.

●La Côte, Clos des Abbesses, Chasselas *Henri Cruchon (Bio)*	45.-	
●La Côte, Altesse *Château de Trévelin, Grand cru Aubonne, Hammel*	49.-	

●La Côte, Pinot noir 62.-
Le Satyre, N.Graff (Bio)

●La Côte, Sextuor – Elevé en barrique de chêne 75.-
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Gamay, Pinot Noir
Domaine de Crochet, Grand cru Mont-Sur-Rolle, Hammel

Le Valais

Baigné par le soleil et caressé par la pure eau des Alpes, ce coin de paradis donne naissance aux exceptionnels Vins du Valais.

Païen, Les Félines, Sion *La Torrentière*	48.-
Trémazières, Fendant, Saint-Pierre-de-Clage *Simon Maye & Fils*	50.-
Humagne blanche, Clos de Mangold Gypsum *Cornulus, Savièse*	89.-
Duende, Païen, Humagne, Rèze, Petite Arvine, et Completer *Maurice Zufferey, Muraz-sur-Sierre*	112.-
La petite a n°3, Petite Arvine de Fully *H. Valloton, D. Dufaux, D. Derisbourg*	130.-
Petite Arvine, Domaine Mathieu, Chalais *Jean-Louis Mathieu*	72.-
Johannisberg, Domaine Mathieu, Chalais *Jean-Louis Mathieu*	50.-
Amigne de Vétroz, Cave du Vieux-Moulin *Romain Papilloud*	69.-
Rèze du haut plateau *Phusis, S.Bettschen (Bio)*	82.-
Dôle blanche, Cave St-Mathieu, Chalais *Jean-Louis Mathieu*	42.-
Gamay de Vétroz, Vieilles Vignes *Romain Papilloud*	59.-

●Gamay Vieilles Vignes *Christophe Abbet, Martigny Bourg*	92.-
●Pinot Noir La Part des Anges *Cave des Champs, Claudy Clavien à Miège*	98.-
●Humagne, Les Félines, Sion *Elevé en barrique de chêne, La Torrentière*	65.-
●Carminoir de Vétroz *Romain Papilloud*	78.-
●Cornalin, Cave St-Mathieu, Chalais *Jean-Louis Mathieu*	80.-
●Pinot Noir Champlfleuri, Cave St-Mathieu, Chalais *Jean-Louis Mathieu*	68.-
●Syrah, cave St-Mathieu, Chalais *Jean-Louis Mathieu*	72.-
●Terra Zina, Syrah, Cornalin et Merlot, Chalais *Jean-Louis Mathieu*	89.-
●Sous l'Escalier, Petite Arvine *Domaine du Mont d'Or*	78.- (5 dl)
●Malvoisie Grain Noble *Maurice Zufferey, Sierre*	85.- (5 dl)

Neuchâtel et les 3 lacs

Neuchâtel et les 3 lacs déploient des terres de contrastes où les contrées les plus rudes côtoient des jardins de douceur et de sérénité.

Auvernier sur lie sans filtration (Chasselas) *Maison Carré (bio) Famille Perrochet*	60.-	
Lac de Bienne, Pinot gris *Schott (Bio)*	70.-	
OEil de Perdrix, Domaine de Montmollin Bio *Auvernier – Neuchâtel Benoit de Montmollin*	54.-	39.- (5 dl)
Lac de Bienne, La Neuveville Le rouge des Rochettes *Phusis, S.Bettschen (Bio)*	98.-	
Neuchâtel Hauterive Pinot Noir *Maison Carré (Bio) Famille Perrochet*	110.-	

Le Canton de Genève

Une terre tantôt sablonneuse, tantôt argileuse, qu'un climat doux parachève de rendre idéale au goût de ses antiques vignerons.

Sauvignon Blanc, La Dîme *Hammel, Charles Rolaz*	52.-
Genève Aligoté *Les Parcelles, L.Villard*	45.-
Gamaret, Elevé en barrique de chêne *Le prieuré, Satigny, Alfred Necker*	48.-
Genève Pellegrin, Gamay et Garanoir *Grand'Cour, J-P Pellegrin*	65.-

Le Tessin

L'âme méditerranéenne de la Suisse.

Merlot Bianco, Terre di Gudo 58.-
Tamborini Carlo Sa, Lamone

Merlot Baiocco 70.-
Gialdi, Mendrisio

Merlot del Ticino, Terraferma 105.-
Christian Zündel (Bio)

Sottociello Villages, Merlot 85.-
Adrien Stevens

Les vignobles alémaniques

Au pays du Pinot Noir et du Müller-Thurgau, les vignobles se regroupent en 3 régions : Occidentale avec Bâle et Argovie, Centrale avec Zurich, Schaffhouse et Thurgovie, et Orientale avec les Grisons et St-Gall.

●Schaffhouse Klettgau Amphore (Müller Thurgau) *Markus Ruch (Bio)*	69.-
●Thurgovie Pinot Noir n°1 *Schlossgut Bachtobel*	68.-
●Argovie Pinot Noir Talheim Chalofe *Tom Litwan (Bio)*	120.-
●Grisons, Fläscher Pinot Noir Barrique *Adank (Bio)*	105.-
●Molina Pinot Noir *Schloss Salenegg, Graubünden AOC*	98.-

Restaurant-Autres boissons

Apéritifs *(4 cl)*

Kir Royal Crème de Cassis ou Pêche 1dl		18.-
Kir Vin Blanc 1dl		7.50
San Bitter Rouge sans alcool		6.-
Ricard Pastis	45°	10.-
Martini Bianco/Rosso	15°	10.-
Campari	23°	10.-
Cynar	16.5°	8.-
Suze	20°	8.-
Appenzeller	29°	8.-
Gin Tonic Bombay Sapphire	40°	14.-
Gin Tonic Tanqueray Special Dry	47.3°	14.-
Vodka Swiss Xellent	40°	14.-
Vodka Swiss Xellent Orange/Coca/Tonic	40°	16.-
Whisky Coca	40°	14.-

Bières Pression

Warsteiner Pression (Allemagne)	25 cl	3.90
Warsteiner Pression	50 cl	7.60

Bières Bouteille et Cidre

Houleuse-bière blanche 5% (Suisse)	33 cl	6.80
Chameau-bière ambrée 7% (Suisse)	33 cl	7.60
Warsteiner sans alcool (Allemagne)	33 cl	5.60
Crafty- cidre de pommes 4.5% (Suisse)	33 cl	7.90

Boissons Chaudes

Espresso, Café		3.90
Double Espresso		6.90
Renversé, Cappuccino		4.90
Chocolat Chaud		4.90
Thé		5.-

Eaux Minérales/Soft Drinks

Henniez Verte	50 cl	6.-
Henniez Nature	50 cl	6.-
San Pellegrino	50 cl	6.-
Perrier	33 cl	5.50
Vivi Kola	33 cl	5.50
Vivi Kola Zero	33 cl	5.50
Orangina	25 cl	4.80
Sprite	33 cl	4.80
Schweppes Tonic	25 cl	4.80
Rivella Rouge	33 cl	5.-
Ramseier Jus de Pomme	33 cl	5.20
Granini Tomate	20 cl	5.-
Granini poire ou ananas	20 cl	5.-
Sportifs, Limonade Citron	3 dl/5 dl	3.90/5.90
Thé Froid/Verre de lait		

Eaux-de-vie de Fruits (2 cl)

Williamine, Morand	43°	9.-
Abricotine, Morand	43°	9.-
Framboise, Morand	43°	9.-

Whiskies (4 cl)

Johnnie Walker Red label	40°	10.-
Jack Daniels Tennessee Whiskey	40°	12.-
Jameson Irish Whiskey	40°	10.-
Macallan	40°	15.-

Portos (4 cl)

Dow's Fine Tawny	19°	8.-

Cognacs (2 cl)

Rémy Martin VSOP, Fine Champagne	40°	12.-
Frapin VSOP, Grande Champagne	40°	14.-

Armagnac (2 cl)

Grand Armagnac VSOP, Paul du Vignau	40°	14.-

Calvados (2 cl)

Morin Père & Fils	40°	12.-

Rhum (2 cl)

Saint James Royal	45°	9.-

Grappa (2 cl)

Moscato Grappa	42°	14.-

Marc et Lie (2 cl)

Marc de Saint-Saphorin 10 ans d'âge	45°	9.-
Lie de Saint-Saphorin, Pierre Monachon	45°	9.-

Liqueurs (2 cl)

Chartreuse jaune / verte	40°	12.-
Grand-Marnier	40°	10.-
Drambuie	40°	11.-
Amaretto	28°	12.-
Bailey's Irish Cream Original	17°	10.-
Get 27	21°	8.-
Limoncello (4cl)	30°	14.-
La Vieille Prune des Trois rois	40°	9.-