

RESTAURANT PARIS-BANGKOK-TOKYO

# CARTE DES VINS

# *Nos cocktails et suggestions*

	<i>CHF</i>
Kir Pêche de vigne ou cassis	6.00
Cocktail « Lillet » ( <i>Lillet, tonic, feuilles de menthe</i> )	9.00
Aperol Spritz ( <i>Prosecco, Aperitivo, eau gazeuse</i> )	11.00
Hugo ( <i>Prosecco, sirop de sureau, feuilles de menthe</i> )	9.00
Coupe de Prosecco « Goccia d'Oro »	8.00
Coupe de Champagne « Lanson »	16.00
Cocktail Bangkok ( <i>Passoa, Malibu, Soho, jus d'ananas, trait de grenadin</i> )	11.00

**Au**  
**verre**

**BLANC**

	1dl
Yvorne <i>Creux du Loup</i>	6.00
Johannisberg <i>Cave la Belroche , Jules Gex</i>	5.50
Petite Arvine <i>Hurlevent AOC Valais</i>	8.00
Entre-Deux-Mers <i>Château Marjosse</i>	7.50
Montus « <i>Maison Brumont</i> »	8.00
Monbazillac « <i>Domaine de Bergerac</i> »	9.00

**Au  
verre**

**ROSE**

1 dl

Œil de Perdrix de Perdrix de Neuchâtel *Domaine de Montmoullin* 7.00

Tessin Rosa di Luna *Maison Delea* 7.00

Domaine de l'ancienne cure *Domaine de Bergerac* 6.00

# Au verre

## ROUGE

	1 dl
Pinot du Vully <i>Domaine de Chambaz</i>	5.50
Apologia <i>Provins</i> <i>Ass Diolinoir, Humagne rouge, Merlot</i>	7.00
Humagne <i>Jean-René Germanier</i>	8.00
Corbières Rouge <i>Beauregard Mirouze</i> <i>Syrah 70% et Grenache noir 30%</i>	7.50
Château Castera <i>Médoc</i>	9.00

# Désirées

BLANC

50 cl

Fribourg

Vully *Domaine de Chambaz*

25.00

Vaud

Mont sur Rolle *Domaine de Hautecour*

25.00

Yvorne *Le creux du Loup*

29.00

Valais

Johannisberg, *Belroche*

25.00

# **D**ésirées

**ROSE**

## **Valais**

Œil de Perdrix du Valais  
*Hurlevent, Les fils de Charles Favre*

50 cl

25.00

## **Neuchâtel**

Œil de Perdrix de Neuchâtel *Domaine de Montmollin*

39.00

# Désirées

ROUGE

50 cl

## Fribourg

Vully *Domaine de Chambaz*

26.00

## Valais

Favi Assemblage *Charles Favre*

*Diolinoir, Gamaray, Humagne rouge, Pinot noir et Syrah*

35.00

Apologia *Grand Métral Provins*

*Ass Diolinoir, Humagne rouge, Merlot*

39.00

Cornalin *Les Fumerolles*

*Cave de Montorge, La Muraz (Sion)*

41.00

## Tessin

Merlot du Tessin *Delea*

27.00



# **B**lancs

**France**

75 cl

**Côte du Rhône**

Chardonnay Grande Ardèche  
*Louis Latour élevé en Barrique (2017)*

45.00

**Bourgogne**

Pouilly -Fuissé *Bouchard Père – Fils (2017)*

66.00

**Bordeaux**

Entre-Deux-Mers *Château Marjosse (2018)*

53.00

**Languedoc**

Viognier *Domaine Saint –Cécile (2017)*

48.00

**Sud Ouest**

Château Montus *(2013)*

70.00

# **B**lancs

**SUISSE**

75 cl

**Fribourg**

Vully *Les Côtelines (2018)*

38.00

**Valais**

Fendant Vétroz Les terrasses *Jean René Germanier (2018)*

47.00

Apologia *Provins (2017)*

54.00

*Ass Pinot Gris, Pinot Blanc, Chasselas, Humagne*

Petit Arvine *Hurlevent (2018)*

55.00

**Vaud**

Yvorne *Le Creux du Loup (2017)*

44.00

**Tessin**

Merlot Chiar Di Luna Bianco *Delea (2018)*

44.00

# Rosés

## SUISSE

75 cl

### Valais

Apologia « Pink » *Provins (2018)*

54.00

### Neuchâtel

Œil de Perdrix de Neuchâtel (2019)  
*Château D'auvergnier*

53.00

### Tessin

Merlot Rosa Di Luna (2019)  
*Delea*

44.00

## FRANCE

### Sud-ouest

Domaine de L'ancienne Cure  
*Bergerac (2018)*

40.00

# Rouges

## SUISSE

### Valais

		75 cl
<b>Favi Assemblage Rouge</b>	<i>Charles Favre (2018) Diolinoir, Gamaray, Humagne, Pinot noir et Syrah</i>	49.00
<b>Apologia</b>	<i>assemblage Diolinoir, Humagne rouge et Merlot Grand Métral, Provins (2018)</i>	54.00
<b>Gally</b>	<i>(assemblage Gamay et Diolinoir) Jean René Germanier (2018)</i>	59.00
<b>Cayas Syrah AOC</b>	<i>Jean René Germanier (2017)</i>	106.00
<b>Rouge D'enfer</b>	<i>Assemblage Syrah, Cornalin, Humagne rouge et Diolinoir Maître de chais Provins (2016)</i>	75.00
<b>Humagne Rouge</b>	<i>Jean René Germanier (2018)</i>	58.00
<b>Cornalin Hurlevent</b>	<i>Les fils de Charles Favre (2017)</i>	62.00

# Rouges

SUISSE

75 cl

## Fribourg

Vully Rouge

*Domaine de Chambaz (2018)*

45.00

Saint –Saphorin, Etat de fribourg

*Domaine de Faverges (2017)*

60.00

## Vaud

Château Allaman (2017)

*Ass Pinot Noir, Gamay Gamaret et Garanoir*

57.00

## Tessin

Merlot Rosso di Luna

*Delea (2018)*

44.00

## Genève

Esprit de Genève

*Assemblage Gamay, Gamaret, Marselan et Merlot (2018)*

55.00

# Rouges

FRANCE

75 cl

## Vallée du Rhône

Rasteau

*Domaine des Escaravailles (2018)*

45.00

## Languedoc

Lauzina Corbières *Beauregard Mirouze (2018)*

*Syrah 70% et Grenache noir 30%*

57.00

## Bourgogne

Savigny les Beaune *Bouchard Père-Fils, Beaune (2017)*

68.00

Pommard *Bouchard Père-Fils, Beaune (2015)*

99.00

# Rouges

France

75 cl

Bordeaux

Château Castera cru Bourgeois  
*Médoc (2015)*

65.00

Château Chasse-Spleen  
*Moulis (2015)*

99.00

Château Carbonnieux  
*Pessac Leognan (2017)*

105.00

Château Lagrange  
*Saint Julien (2017) 3<sup>ème</sup> cru classé*

129.00

# Rouges

ITALIE

75 cl

## Toscane

Montepulciano d'Abruzzo  
*Poggie d'Albe (2015)*

42.00

Le Volte  
*Tenute dell'ornellaia Toscane (2018)*

94.00

Le Serre Nuove Dell'Ornellaia  
*Bolgheri (2017)*

129.00

Guidalberti Toscana San Guido  
*San Guido Toscana 2016*

81.00

## Piémont

Barbera d'Alba  
*Vigna D Pierin, Piémont (2017)*

54.00

Barolo Bricco Pernice « Azienda Corno »  
*Nebbiolo (2014)*

181.00



# Campagnes

75 cl

## *Lanson*

Lanson Brut

98.00

Lanson Rosé

105.00

## *Laurent Perrier*

Laurent Perrier Brut

120.00

Laurent Perrier Rosé

170.00

## *Moët et Chandon*

Moët et Chandon Brut

110.00

Moët et Chandon Rosé

150.00