

Petites Bouteilles ... Grandes émotions

Château Moulin Riche Saint Julien Bordeaux 2018 37.5 CL

CHF 42.-

Charpente tannique, vin qui peut montrer son ampleur et sa plénitude sans manifester la moindre agressivité

Baiocco Maison Brivio Merlot du Tessin 37.5 CL

CHF 28.-

Intense Harmonieux et complexe. Senteurs de baies rouge, légers arômes de réglisse.

Au verre

CHF

BLANC

1dl

Vully *Barcarolle, Jules Gex*

4.80

Yvorne *Creux du Loup*

5.80

Johannisberg *Cave la Belroche, Jules Gex*

5.50

Petite Arvine *Hurlevent AOC Valais*

8.00

Malvoisie Douce *Cave du Grand Metral*

8.00

ROSE

Ceil de Perdrix de Perdrix du valais

5.00

Au

verre

ROUGE

Pinot du Vully *Domaine de Chambaz*

1 dl

5.50

Apologia *Provins*
Diolinoir, Humagne rouge, Merlot

8.00

Merlot du Tessin
Maison Delea

5.50

Désirées

BLANC

50 cl

Fribourg

Vully *Domaine de Chambaz*

24.00

Vaud

Yvorne *Le creux du Loup*

29.00

Valais

Johannisberg *Belroche*

27.00

ROSE

50 cl

Valais

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

25.00

Neuchâtel

Œil de Perdrix de Neuchâtel
Domaine de Montmollin

39.00

Désirées

ROUGE

50 cl

Fribourg

Vully *Domaine de Chambaz*
Pinot Noir

26.00

Valais

Apologia *Grand Métral Provins*
Diolinoir, Humagne rouge, Merlot

39.00

Cornalin *Les Fumerolles*
Cave de Montorge, La Muraz

41.00

Tessin

Merlot du Tessin
Maison Delea

27.00

Blancs

SUISSE

75 cl

Fribourg

Vully *Les Côtelines (2019)*

38.00

Valais

Apologia Blanc *Provins (2020)*

54.00

Humagne Blanc, Pinot Blanc, Pinot Gris, Sauvignon Blanc

Petit Arvine *Hurlevent (2020)*

56.00

Malvoisie *Grand Metral (2019)*

57.00

Vaud

Yvorne *Le Creux du Loup (2020)*

49.00

Tessin

Chiar Di Luna Bianco *Delea (2020)*

49.00

Blancs

FRANCE

75 cl

Côte du Rhône

Chardonnay Grande Ardèche *Louis Latour (2019)*
Elevé en Barrique

45.00

Bourgogne

Pouilly -Fuissé *Bouchard Père – Fils (2018)*
Chardonnay

66.00

Bordeaux

Entre-Deux-Mers *Château Marjosse (2020)*
Sauvignon, Sémillon, Muscadet

59.00

Rosés

SUISSE

75 cl

Neuchâtel

Œil de Perdrix de Neuchâtel *Domaine Montmollin (2020)*

54.00

Valais

Apologia Pink *Provins (2020)*
Gamay, Pinot Noir

54.00

Tessin

Rosa Di Luna *Delea (2020)*

49.00

Rouges

SUISSE

75 cl

Valais

Apologia *Grand Métral, Provins (2020)*
Diolinoir, Humagne rouge et Merlot

54.00

Gally *Jean René Germanier (2019)*
Gamay et Diolinoir

59.00

Cayas AOC *Jean René Germanier (2017)*
Syrah

106.00

Humagne Rouge *Jean -René Germanier (2020)*

58.00

Rouges

SUISSE

75 cl

Fribourg

Vully Rouge *Domaine de Chambaz (2020)*
Pinot Noir

45.00

Saint –Saphorin, Etat de fribourg *Domaine de Faverges (2019)*
Pinot noir, Gamay

60.00

Vaud

Château Allaman (2020)
Pinot Noir, Gamay Gamaret et Garanoir

57.00

Tessin

Rosso di Luna *Delea (2019)*
Merlot

49.00

Carato Riserva Merlot Ticino *Médaille D'or*
Delea (2018)

130.00

Genève

Esprit de Genève (2019)
Gamay, Gamaret, Marselan et Merlot

55.00

Rouges

FRANCE

75 cl

Bourgogne

Savigny les Beaune (2018)

Bouchard Père-Fils, Beaune

68.00

Pommard (2017)

Bouchard Père-Fils, Beaune

99.00

Région emblématique, la Bourgogne accueille
principalement en cépage rouge :

Pinot Noir

Rouges

FRANCE

75 cl

Bordeaux

Château Castera cru Bourgeois
Médoc (2012)

65.00

Château Chasse-Spleen
Moulis (2018)

99.00

Château Carbonnieux
Pessac Leognan (2018)

105.00

Château Lagrange
Saint Julien (2017) 3^{ème} cru classé

129.00

Les vins de Bordeaux sont principalement vinifier avec les cépages suivants :

Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Rouges

ITALIE

75 cl

Toscane

Montepulciano d'Abruzzo (2019)
Poggie d'Albe

42.00

Le Volte (2019)
Tenute dell'ornellaia Toscane

79.00

Le Serre Nuove Dell'Ornellaia (2018)
Bolgheri

129.00

Piémont

Barbera d'Alba (2019)
Vigna D Pierin, Piémont

54.00

Barolo Bricco Pernice « Azienda Cagno » (2014)
Nebbiolo

181.00

Bulles Festives

		75 cl
<u>Bulles d'Italie</u>		
Prosecco	<i>Goccia d'Oro</i>	60.00
<u>Bulles de Champagne</u>		
Laurent Perrier	<i>Laurent Perrier Brut</i>	120.00
	<i>Laurent Perrier Rosé</i>	170.00
Moët et Chandon	<i>Moët et Chandon Brut</i>	110.00
	<i>Moët et Chandon Rosé</i>	150.00