

## VINS SERVIS AU VERRES 1 dl :

### **Champagne**

Champagne Gosset Brut Excellence 16.-  
Assemblage de Pinot Noir, Chardonnay et Pinot Meunier  
*Champagne alliant fraîcheur et vinosité.*  
*Champagne, France*

### **Vin Blanc Moelleux**

Les Sablonnettes 2014 10.-  
Chenin blanc moelleux  
*Chrys, Jo et J   Ménard*  
*Vin doux de grande harmonie, arômes de fruits exotiques et de miel, structuré.*

### **Vins Blancs**

St-Légier-La Chiésaz 2016 5.80  
*Chasselas*  
*Propriété de la commune de St-Légier, vigneron Jean-Marc Favez*

Le Clos Blanc, Chasselas 1<sup>er</sup> Grand Cru 2016 8.60  
Clos du Châtelard, Villeneuve  
*Hammel Sa*  
*Disposant d'une jolie vivacité, le vin se déroule longement en bouche avec une belle continuité, s'épanouissant dans une finale complexe minérale.*

Privil  ge, Sauvignon blanc 2016 9.80  
*Cave Berthaudin Sa*  
*Clos du Roussillon, La côte [ Tartegnin ]*  
*Belle acidité sur une attaque vive et pertinente, palais fidèle au nez avec des notes de litchie.*

Les Sorcières du Clos des Fées 2014 8.00  
*Grenache blanche, Vermentino, Roussane, Macabeu (Côtes Catalanes)*  
*Hervé et Claudine Bizeul*  
*Vin élégant, belle fraîcheur en bouche, légère acidité et beau relief.*

La Jouvence 2016 8.20  
*Merlot Blanc de Noir*  
*Charles Rolaz*  
*Le bouquet offre de délicates senteurs florales, épicées et fruitées, la bouche est tonique, avec beaucoup de fraîcheur et de vivacité.*

## VINS SERVIS AU VERRES 1dl :

### ***Vin Rosé***

Œil de Perdrix de Montreux Rosé de Pinot Noir <i>Martial Neyroud</i> <i>Vin fruité, croquant, délicieusement parfumé.</i> <i>Lavaux</i>	2016	6.80
Côté Levant, Luberon en Provence 50% Grenache noir, 10% Cinsault, 25% Syrah, 15% Vermentino <i>Domaine le Novi, mis en bouteille à la propriété par Earl Lubin</i> <i>Vin charmeur qui révèle une belle harmonie en bouche, il exprime ainsi toutes les subtilités du terroir du Luberon. [ Vin bio ]</i>	2016	7.40

### ***Vins Rouges***

Briccotondo Piemonte, Barbera <i>Fontanafredda</i> <i>100% Barbera, vin expressif et fruité, notes de fruits noirs toutes en subtilités.</i>	2015	6.90
Extasis Clos du Châtelard <i>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.</i>	2016	10.20
La Dîme Hammel – Terre de vins <i>Charles Rolaz</i> <i>Le bouquet expressif évoque des notes de fruits rouges accompagnées de fines touches épicées, bouche ample et complexe. Assemblage de Gamaret, Galotta et Cabernet.</i>	2014	7.20
Pinot Noir <i>Cédric Flaction</i> <i>Bouche élégante, généreuse, délicate et racée, belle couleur rubis foncé.</i>	2016	6.50
St-Légier-La Chiésaz Gamay <i>Propriété de la commune de St-Légier, vigneron Jean-Marc Favez</i>	2016	5.80

## VINS BLANCS VAUDOIS

		<i>Bout.</i>	<i>½ bt.</i>
<b><i>Lavaux</i></b>			
Saint-Légier, Viognier <i>Jean-Marc Favez</i>	2015	42.–(5 dl)	
Blonay, Corniolley <i>Henri &amp; François Montet</i>	2016	36.–	
Domaine des Châbles, Chasselas Grand cru <i>Martial Neyroud</i>	2016	45.–	
Montreux 1807, Doral, Pinot Gris <i>Martial Neyroud</i>	2015	54.–	
Chardonne, Noble Terre <i>La Cave Vevey-Montreux</i>	2016	38.–	
Chardonne Grand Cru, Cure d'Attalens <i>Obrist Vevey</i>	2016	49.–	
Chardonne <i>Jean-Marc Favez</i>	2016	38.–	
Saint-Saphorin, Les Manchettes <i>Pierre Monachon</i>	2016 2014	48.–	29.–
Saint-Saphorin <i>Les Frères Bovy</i>	2016	44.–	
<b><i>Dézaley</i></b>			
Dézaley Grand Cru <i>Les Frères Bovy</i>	2015	60.–	
Dézaley Grand Cru, Médinette <i>Louis Bovard</i>	2014 2016	69.–	38.–
<b><i>La Côte</i></b>			
Pinot blanc, la maison du moulin Yannick Passas	2015	48.–	

## VINS BLANCS VAUDOIS (suite)

		<i>Bout.</i>	<i>½ bt.</i>
<b><i>Chablais</i></b>			
Villeneuve, Chardonnay <i>Clos du Châtelard, Hammel</i>	2011	64.-	
Yvorne Grand Cru, Clos du Rocher <i>Obrist Vevey</i>	2016 2016	56.-	32.-

## VINS BLANCS DU VALAIS

Torpâ, Flaction <i>Cédric Flaction</i>	2013	80.-	
Humagne Blanche de Chamoson, Cave la Tornale <i>Jean-Daniel Favre</i>	2015	70.-	
Petite Arvine du Valais Aoc <i>Thierry Constantin</i>	2014	80.-	
La petite a n°3, Petite Arvine de Fully <i>H. Valloton, D. Dufaux, D. Derisbourg</i>	2011	102.-	
Amigne de Vétroz, Cave du Vieux-Moulin <i>Romain Papilloud</i>	2016	66.-	

## VINS BLANCS DU TESSIN

Biancospino, Pinot noir, Chardonnay <i>Feliciano Gialdi</i>	2011	94.-	
Terre Alte, Merlot Blanc <i>Feliciano Gialdi</i>	2014	56.-	

## VINS ROSES SUISSE ET FRANCAIS

		<i>Bout.</i>	<i>½ bt.</i>
Oeil de Perdrix de Lavaux, Rosé de Pinot Noir <i>La Cave de Vevey-Montreux</i>	2016	36.—	
Domaine des Rueyres, Rosé de Pinot Noir <i>Jean-François Cossy &amp; Fils</i>	2016	48.—	
Oeil de Perdrix, Château d'Auvernier <i>Thierry Grosjean &amp; Cie</i>	2015 2015	49.—	30.—
Tavel, La Dame Rousse, Domaine de la Mordorée <i>Delorme</i>	2013	58.—	

## VINS BLANCS LIQUOREUX SUISSE

### ***Vaud***

St-Saphorin, Plant du Rhin Vendange Tardive <i>Pierre Monachon</i>	2011	70.—(5 dl)	
Villeneuve, Chardonnay Vendange Tardive <i>Clos du Châtelard, Hammel</i>	2007		68.—

### ***Valais***

Sous l'Escalier, Petite Arvine <i>Domaine du Mont d'Or</i>	2012	75.—(5 dl)	
---	------	------------	--

## VINS BLANCS DE FRANCE

*Bout.*      *½ bt.*

### ***Bourgogne***

Chablis, 1 <sup>er</sup> Cru Les Fourneaux <i>Annie &amp; Jean-Pierre Mathieu</i>	2008	95.-
Meursault <i>Henri Boillot</i>	2012	120.-
Mâcon-Milly-Lamartine <i>Les héritiers du Comte Lafon</i>	2012	64.-
Saint-Véran, La Roche <i>Domaine Frantz Chagnoleau</i>	2011	75.-
Bourgogne Puligny-Montrachet, Le Trézin <i>Domaine Gérard Thomas et Filles</i>	2012	124.-

### ***Alsace***

Riesling, Cuvée Fronholz <i>Domaine Ostertag</i>	2010	78.-
---	------	------

### ***Vallée du Rhône***

« La Reine des bois » Lirac Blanc <i>Domaine de la Mordorée, Delorme. Propriétaires récoltants</i>	2013	86.-
---	------	------

### ***Roussillon***

VDP des Côtes Catalanes, Coume Marie <i>La Préceptorie de Centernach</i>	2009	58.-
VDP des Côtes Catalanes, Neo Nervis <i>La nouvelle Don{η}e. W. Valat</i>	2012	56.-

## VINS ROUGES VAUDOIS

		<i>Bout.</i>	<i>½ bt.</i>
<b><i>Lavaux</i></b>			
Blonay, Corniolley, Gamay, Garanoir, Gamaret <i>Henri &amp; François Montet</i>	2016	36.–	
Chardonne, Charubis Pinot Noir, Gamay, Merlot, Syrah <i>Jean-Marc Favez</i>	2016	38.–	
Montreux, Garanoir Collection <i>La Cave de Vevey-Montreux</i>	2014	60.–	
Corsier Grand Cru, Gamay Saint-Pierre <i>Martial Neyroud</i>	2015	62.–	
Montreux 1807, Gamaret, Garanoir, Malbec <i>Martial Neyroud</i>	2016 2016	74.–	59.–(5dl)
Saint-Saphorin, Merlot <i>Pierre Monachon</i>	2015	88.–	
Merlot, cuvée limitée-Vieilli en barrique <i>Martial Neyroud</i>	2015	94.–	
Saint-Saphorin, Pinot Noir <i>Les Frères Bovy</i>	2016	44.–	
Saint-Saphorin, Valdensis Gamaret, Garanoir, Diolinoir, Merlot, Cabernet-Sauvignon <i>Les Frères Bovy</i>	2015	59.–	
Dézaley Grand Cru, Merlot, Syrah <i>Louis Bovard</i>	2014		48.–
<b><i>Chablais</i></b>			
Villeneuve, Cuvée des Sens Grand Cru, Pinot Noir <i>Clos du Châtelard, Hammel</i>	2014	68.–	
Villeneuve, Anthologie Grand Cru Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc, Merlot, Syrah, Gamaret <i>Clos du Châtelard, Hammel</i>	2014	74.–	
Ollon, Gamaret <i>Bernard Cavé</i>	2014 2015	75.–	50.–

## VINS ROUGES DU VALAIS

		<i>Bout.</i>	<i>½ bt.</i>
<b><i>Vin d'Assemblage</i></b>			
Lo Grafion, Flaction <i>Cédric Flaction</i>	2013	99.-	
Modus Vivendi Vidomne, Cabernet, Merlot, Syrah <i>Catherine &amp; Meinrad Gaillard</i>	2010	88.-	
Noir Désir, Cornalin, Gamay, Merlot, Syrah <i>La Rodeline, Fully Aoc, C&amp;Y Roduit-Desfayes</i>	2015		75.- (5 dl)
<b><i>Gamay</i></b>			
Gamay de Vétroz, Vieilles Vignes <i>Romain Papilloud</i>	2016	52.-	
<b><i>Carminoir</i></b>			
Carminoir de Vétroz <i>Romain Papilloud</i>	2016 2016	74.-	46.-
<b><i>Pinot Noir</i></b>			
Pinot Noir de Sion, Clos de Beauregard <i>Thierry Constantin</i>	2013	72.-	
<b><i>Humagne rouge</i></b>			
Humagne Rouge, Flaction <i>Cédric Flaction</i>	2016	64.-	
Humagne Rouge, Cave St-Mathieu <i>Jean-Louis Mathieu</i>	2015	88.-	
<b><i>Cornalin</i></b>			
Cornalin, Flaction <i>Cédric Flaction</i>	2014	78.-	
Cornalin, Cave St-Mathieu <i>Jean-Louis Mathieu</i>	2016	94.-	
<b><i>Syrah</i></b>			
Syrah, Flaction <i>Cédric Flaction</i>	2014	68.-	
Syrah, Cave Saint-Mathieu <i>Jean-Louis Mathieu</i>	2015	89.-	
<b><u>VIN ROUGE DU TESSIN</u></b>			
Terre Alte, Merlot <i>Feliciano Gialdi</i>	2014	58.-	
<b><u>Grisons AOC</u></b>			
<b><i>Pinot Noir</i></b>			
Pinot Noir, Obrecht <i>Francisca &amp; Christian Obrecht</i>	2016	64.-	

## VINS ROUGES DE BOURGOGNE

Bout. 1/2 bt.

### ***Côtes-de-Nuits***

Latricières-Chambertin, Grand Cru 2014 299.-  
*Domaine Trapet Père et Fils*

Le Prieuré 2014 76.-  
*Domaine Aurélien Verdet*

### ***Côtes-de-Beaune***

Santenay Grand Clos Rousseau 1<sup>er</sup> Cru 2012 120.-  
*Domaine Thomas Morey*

### ***Côtes Chalonnaise***

Givry 1<sup>er</sup> Cru Clos du Cras Long 2014 109.-  
*François Lumpp*

## VINS ROUGES DE LA VALLEE DU RHONE

### ***Vallée du Rhône Septentrionale***

Cornas, Les Vieilles Vignes 2005 152.-  
*Alain Voge*

Saint-joseph, Cuvée Ro-Rée 2014 80.- 52.-  
*Louis Chèze*

### ***Vallée du Rhône Méridionale***

Châteauneuf du Pape, Domaine du Vieux Télégraphe 2014 188.-  
*Famille Brunier*

Gigondas, Domaine Les Pallières 2012 99.-  
*F&D. Brunier/K.Lynch*

Roaix Côtes-du-Rhône Village, Domaine Pique-Basse 2012 64.-  
*Olivier Trapet*

## VINS ROUGES DE BORDEAUX

		<i>Bout.</i>	<i>½ bt.</i>
<b><i>Haut-Médoc</i></b>			
La Demoiselle de Sociando Mallet <i>Jean Gautreau</i>	2014	68.-	
<b><i>Saint-Estèphe</i></b>			
Château Haut-Marbuzet, Cru Bourgeois Exceptionnel <i>Duboscq &amp; Fils</i>	2006	160.-	
Château Clauzet, Cru Bourgeois <i>Baron Velge SA</i>	2009	102.-	
<b><i>Saint-Emilion</i></b>			
Château Troplong Mondot, 1 <sup>er</sup> cru classé	2009	499.-	
Château Bellisle Mondotte, Grand Cru <i>Héritiers Escure, à St-Laurent-des-Combes - Gironde</i>	2009	125.-	
<b><i>Saint-Julien</i></b>			
Pavillon de Léoville Poyferré <i>Société fermière du Château Léoville-Poyferré</i>	2012	88.-	57.-
<b><i>Margaux</i></b>			
La Sirène de Giscours <i>Second Vin de Château Giscours</i>	2012	98.-	
<b><i>Pessac-Léognan</i></b>			
Château Luchey-Halde <i>Grand vin de Graves</i>	2010	106.-	58.-

## VINS ROUGES DU SUD DE LA FRANCE

		<i>Bout.</i>	<i>½ bt.</i>
<b><i>Sud-Ouest</i></b>			
Madiran, Labranche-Laffont Vieilles Vignes <i>Christine Dupuy</i>	2013	64.-	

### ***Languedoc-Roussillon***

Terrasses du Larzac, Carlan, Mas Jullien <i>Olivier Jullien</i>	2014	74.-	
--	------	------	--

## CHAMPAGNES

### ***Brut***

Gosset Brut Excellence		98.-	
Henri Giraud Brut, Blanc de Blancs		132.-	

### ***Cuvée Prestige Brut***

Henri Giraud Brut, Aÿ Grand Cru	2000	399.-	
---------------------------------	------	-------	--

## VINS ROUGES D'ITALIE

		<i>Bout.</i>	<i>½ bt.</i>
<b><i>Piémont</i></b>			
Valfaccenda, Roero, Nebbiolo <i>Luca Valfaccenda</i>	2013	78.-	
Barbera d'Alba, Vigneto Pugnane <i>Mario Marengo</i>	2013	70.-	

### ***Veneto***

Valpolicella Superiore <i>Romano Dal Forno</i>	2005	194.-	
---	------	-------	--

## VINS ROUGES D'ESPAGNE

### ***Jumilla***

Bodegas Juan Gil <i>Familia Gil Vera</i>	2013	66.-	
---	------	------	--

## **Restaurant-Autres boissons**

### ***Apéritifs (4 cl)***

Kir Royal Crème de Cassis ou Pêche 1 dl		18.-
Kir Vin Blanc 1 dl		7.50
San Bitter Rouge sans alcool		6.-
Ricard Pastis	45°	8.-
Martini Bianco/Rosso	15°	8.-
Campari Bitter	23°	8.-
Cynar	16.5°	6.-
Suze	20°	6.-
Appenzeller	29°	6.-
Gin Tonic Bombay Sapphire	40°	12.-
Gin Tonic Tanqueray Special Dry	47.3°	12.-
Vodka Swiss Xellent	40°	14.-
Vodka Swiss Xellent Orange/Coca/Tonic	40°	16.-
Whisky Coca	40°	12.-

### ***Bières Pression***

Warsteiner Pression (Allemagne)	25 cl	3.90
Warsteiner Pression	50 cl	7.60
Warsteiner Pression	100 cl	14.50
Wittekop Blanche Pression (Belgique)	25 cl	3.90

### ***Bières Bouteille***

Boxer Premium (Suisse)	33 cl	5.20
Wittekop Blanche (Belgique)	33 cl	5.50
Warsteiner sans alcool (Allemagne)	33 cl	5.60
Chimay Brune Bleue (Belgique)	33 cl	8.-
Duvel blonde sur Lie (Belgique)	33 cl	7.60

### ***Boissons Chaudes***

Espresso, Café		3.80
Double Espresso		6.80
Renversé, Cappuccino		4.80
Chocolat Chaud		4.80
Thé		5.-

### ***Eaux Minérales/Soft Drinks***

Henniez Verte	50 cl	5.-
Henniez Nature	50 cl	5.-
San Pellegrino	50 cl	6.-
Perrier	33 cl	5.50
Coca-Cola	33 cl	4.80
Coca-Cola Zero	33 cl	4.80
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.-
Sportifs, Limonade Citron	3 dl/5 dl	3.80/5.50
Thé Froid/Verre de lait		

**Eaux-de-vie de Fruits (2 cl)**

Williamine, Morand	43°	8.-
Abricotine, Morand	43°	8.-
Framboise, Morand	43°	8.-
Sureau, Humbel	43°	14.-
Coing, Humbel	43°	12.-
Vieille Williams, Humbel	40°	13.-
Muscat bleu, Humbel	43°	14.-

**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°	6.-
------------------	-----	-----

**Cognacs (2 cl)**

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

**Armagnac (2 cl)**

Armagnac	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°	8.-
Lie de Saint-Saphorin, Pierre Monachon	45°	8.-

**Liqueurs (2 cl)**

Chartreuse jaune	40°	12.-
Grand-Marnier	40°	10.-
Drambuie	40°	11.-
Amaretto Bio	28°	12.-
Bailey's Irish Cream Original	17°	10.-
Get 27	21°	8.-
Limoncello	30°	8.-
La Vieille Prune des Trois rois	40°	8.-