

# VINS AU VERRE

## VINS BLANCS

- |   | dl   |
|---|------|
|  <b>Chasselas</b> AOC de Collex-Bossy<br>Domaine du Château de Collex, F. Probst<br><i>Souple aux arômes de tilleuls et de fleurs d'acacias</i>                       | 5.90 |
|  <b>Pinot Gris</b><br>Domaine « des Balisiers », C. Pillon à Satigny<br><i>Léger et sec aux parfums de pommes jaunes et ananas Demeter</i>                            | 7.80 |
|  <b>Chardonnay</b><br>Domaine « La Devinière », L. et W. Creteigny à Satigny<br><i>Fruité avec des notes d'amandes et d'ananas Bio</i>                                | 7.60 |
|  <b>Muscat</b><br>Les Défis Domaine « de Miolan » B. Favre à Choulex<br><i>Sec avec un beau parfum de raisin et de miel Bio</i>                                       | 7.90 |
|  <b>Epesses Chasselas</b><br>« Clos du Boux », Luc Massy à Epesse<br><i>Fruité avec une touche épicée</i>   | 7.50 |
|  <b>Chevalier Blanc</b> Chardonnay et Pinot Blanc<br>Domaine du Château de Collex, F. Probst 2022<br><i>arômes subtils de pêche, d'agrumes, de miel et de vanille</i> | 9.-  |

## VINS ROUGES

- |  |      |
|--|------|
|  <b>Gamay</b> AOC de Genthod<br>Domaine du Château de Collex, F. Probst<br><i>Souple aux arômes de tilleuls et de fleurs d'acacias</i>   | 6.50 |
|  <b>Pinot noir "Grande Réserve"</b><br>Domaine « des abeilles d'or », L. Desbaillets à Chouilly 2019<br><i>Grande finesse une élégance avec des arômes de griottes et de fruits rouges associés au vanillé des fûts de chêne</i> | 7.90 |
|  <b>Douce Noire</b> Garanoir, Pinot Noir, Gamaret, Cabernets, Merlot<br>Domaine « des abeilles d'or », L. Desbaillets à Chouilly 2024<br><i>Élégant et subtile note de mûres avec le vanillé des barriques de chêne.</i>         | 8.50 |
|  <b>Gamaret merlot</b><br>Domaine « La Capitaine », R. Parmelin à Begnins<br><i>Corsé, tannique au goût d'épices Demeter</i>   | 9.90 |

## VINS ROSÉS

- |   |      |
|---|------|
|  <b>Rosé de Genthod</b><br>Domaine du Château de Collex, F. Probst<br><i>Souple aux parfums de fruits des bois</i>  | 6.30 |
|  <b>Rosé de Satigny</b> Gamay<br>Domaine « des abeilles d'or », L. Desbaillets à Chouilly 2024<br><i>Fins et fruités rappelant la fraise des bois et la framboise</i>                   | 6.90 |
|  <b>Rosé des Copains</b> Merlot, Pinot noir<br>Domaine la Liaudisaz Marie-Thérèse Chappaz à Fully<br><i>Rose pale, nez de fraises, soutenu par une fraîcheur d'agrumes, Bio-dynamie</i> | 9.90 |

# CHAMPAGNES AU VERRE

## Brut Inspiration 1818

17.-

*Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier*

Charles-Le-Bel Champagne Maison Billecart-Salmon à Aÿ-Champagne  
*Équilibré, structuré, note de fruits blancs. Final rafraichissant sur les agrumes et le poivre*

## Laurent Perrier cuvée Héritage, Pinot Noir, Chardonnay 21.-

Maison Laurent Perrier à Tours-sur-Marne

*Effervescence fine, élégant avec notes de citron, pain toasté et amandes grillées*

## Laurent Perrier cuvée Rosé, Pinot Noir 26.-

Maison Laurent Perrier à Tours-sur-Marne

*Franc et rond, un fin bouquet de notes de fruits rouges (framboise. Groseilles, cerise noire)*

# VINS BLANCS DE SUISSE

1/2 1/1 MG



## Iconique Sauvignon Sauvignon Blanc 65.-

Domaine « Grand Clos », Jean-Michel Novelle, à Satigny 2023

*Minérale, marine et finement iodée*



## Pinot Gris 54.-

Domaine « des Balisiers », C.Pillon à Satigny 2023

*Léger et sec aux parfums de pommes jaunes et ananas Demeter*



## Chardonnay 52.-

Domaine « La Devinière », L. et W. Creteigny à Satigny 2023

*Fruité avec des notes d'amandes et d'ananas Bio*



## Muscat 57.-

Les Défis Domaine « de Miolan » B. Favre à Choulex 2024

*Sec avec un beau parfum de fleurs, raisin et miel Bio*



## Viognier 61.-

« Mont-sur-Rolle » Domaine Bec d'or 2024

*Aromatique élevé en fûts de chêne, riche et volumineux, notes d'abricots*



## Scheurebe 59.-

Domaine « des abeilles d'or », Laurent Desbaillets à Chouilly 2023

*Vin très fin et équilibré, au parfum de coing, melon. Très fruité et rond en bouche*



## Dézaley Chasselas 49.- 91.- 185.-

Clos « Chemin de Fer » L. Massy à Epeisses 2023

*Onctueux, capiteux et fruité avec des notes miellées*



## Yvorne Chasselas 33.- 64.-

« Chant des Resses » association viticole d'Yvorne 2024

*Belles rondeurs avec des notes fruitées*



## Petite Arvine 70.-

Domaine de Beudon, Christophe Jacquod à St-Léonard 2024

*Nez fruits confit, glycine en fleur, notes de pamplemousse rose*



## Chevalier Blanc Chardonnay et Pinot Blanc 55.-

Domaine du Château de Collex, F. Probst 2022

*Arômes subtils de pêche, d'agrumes, de miel et de vanille*

# VINS BLANCS DE FRANCE

1/1 MG

**Vin de Moselle** *Pinot gris, Muller Thurgau, Auxerrois* 69.-

« Septentrion » Château de Vaux 2021

*Elevé en fut arômes d'abricot et de pêche en final, puissant et belle complexité aromatique Demeter*

**Chablis Réserve de Vaudon AOP** *Chardonnay* 99.- 180.-

Domaine « Joseph Drouhin » 2022

*Notes d'agrumes (citron), de fougère et nuances iodées. Beaucoup de finesse et d'équilibre*

**Sancerre** *Sauvignon* 82.-

Domaine « du Piton » Pascal Jolivet 2023

*Franc, vibrant, et un final fumé et minéral note subtile de citron mûr, de Jasmin et d'iode.*

**Pouilly fumé** *Sauvignon* 75.-

Domaine « Le Petit Connétable » 2023

*Frais et minéral. Révèle des notes légères d'agrumes et de fleurs blanches.*

**Meursault** *Chardonnay* 138.-

Domaine « Joseph Drouhin » 2022

*Notes miel, tilleul, beurre de noisette, parfois camomille ou aubépine. En bouche, une sensation de rondeur soyeuse. Évoque la prune jaune et le pain d'épice*

## **Vins blancs naturels S.A.I.N.S.**

**Cailloux blanc** *Chenin et Chardonnay* 69.-

Jean Marc Tard, Vendée Pays de Loire 2023

*Fruité, minéral et équilibré, notes de citron et pamplemousse AB*

« JE DIS MA MESSE AVEC UN MEURSAULT, CAR JE NE VEUX PAS FAIRE LA GRIMACE AU SEIGNEUR »

EM TALLEYRAND 1815

# VINS ROSÉS DE SUISSE

1/1 MG



**Rosé des Copains** *Merlot, Pinot noir*

73.-

Domaine la Liaudisaz Marie-Thérèse Chappaz à Fully 2023

*Rose pale, nez de fraises, vif, soutenu par une belle fraîcheur d'agrumes Bio-dynamie*



**Rosé de Satigny**, *Gamay*

53.-

Domaine « des abeilles d'or », L. Desbaillets à Chouilly 2024

*Fins et fruités rappelant la fraise des bois et la framboise*



**Œil de Perdrix de Neuchâtel** *Pinot noir*

59.- 115.-

Caves du Château d'Auvernier, Henry Aloys Grosjean 2023

*Robe ambrée et tanins discrets, nez de framboise, vif, exhumant des arômes de pinot noir BIO*

# VINS ROSÉS DE FRANCE

1/1 MG

**Côtes de Provence** Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre 69.- 135.-

«LOVE» Château Léoube 2023

*Note Équilibrée, ronde et fraîche. saveurs fruits exotiques et de fruits à chair blanche (pêche, litchi), subtilement relevés par de légères notes épicées. BIO*

**Fiumicicoli** Sciaccarello 59.-

Domaine « Fiumicicoli » à Sartène, Corse 2023

*Ample et soyeux aux saveurs de fruits exotiques AB*

## CHAMPAGNES

1/1 MG

**Brut Inspiration 1818** 90.-

*Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier*

Charles-Le-Bel Champagne Maison Billecart-Salmon à Aÿ-Champagne

*Équilibrée, structurée, l'aromatique est sur le registre des fruits blancs. Avec un final rafraichissant sur les agrumes et le poivre*

**Billecart-Salmon brut Le Reserve** 139.- 260.-

*Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier*

Maison Billecart-Salmon à Aÿ-Champagne

*Fraîcheur fleurie pour cette cuvée qui exhale des arômes de fruits frais et de poire mûre.*

**Laurent Perrier cuvée Héritage**, Pinot Noir, Chardonnay 145.-

Maison Laurent Perrier à Tours-sur-Marne

*Effervescence fine, élégant avec notes de citron, pain toasté et amandes grillées*

**Laurent Perrier cuvée Rosé**, Pinot Noir 160.-

Maison Laurent Perrier à Tours-sur-Marne

*Franc et rond, un fin bouquet de notes de fruits rouges (framboise. Groseilles, cerise noire)*

**Billecart-Salmon brut rosé** 165.- 338.-

*Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier*

Maison Billecart-Salmon à Aÿ-Champagne

*Subtil et gourmand, un fin bouquet de notes de fruits rouges et zestes d'agrumes*

**Dom Pérignon** Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay 375.-

Brut Vintage à Epernay 2013

*Subtil bouquet floral, fruité accompagné d'arômes de fruits confits et de notes toastées*

«  MAGNUM IS THE PERFECT SIZE FOR 2 GENTLEMEN TO SHARE OVER LUNCH... ESPECIALLY IF ONE OF THEM ISN'T DRINKING »

W. CHURCHILL

# ALTERNATIVES SANS ALCOOL

## VINS SANS ALCOOL 0,0%

**Riesling** 53.-

Johannes Leitz à Geisenheim Rheingau en Allemagne

*Nez d'agrumes, limes et rhubarbe, minéral et long en bouche*

**Rosé** 54.-

Johannes Leitz à Geisenheim Rheingau en Allemagne

*Aromes de framboises fraîches et d'églantier*

**L'Arjolle « Equilibre »** Merlot-Grenache 49.-

Domaine de L'Arjolle, Famille Teisserenc à Pouzolles (Hérault)

*Un nez franc, aromatique et gourmand. Une bouche ronde et gouteuse*

**Mousseux "Appalina"** Chardonnay 46.-

*Fines bulles délicates, agréable bouquet de fleurs blanches et d'agrumes*

## BASE DE THÉ 0,0%

 **Qavjar 1 « Pepperific »** 33cl 5.60

Boisson à base de thé noir et bergamote, préparé ici en Suisse

*Texture douce aux notes de réglisse et baies de poivre noir*

 **Qavjar 2 « Dill-icious »** 33cl 5.60

Boisson à base de thé vert préparé ici en Suisse

*Structuré aux notes de yuzu, anis et gingembre*

## BASE DE TOMATE 0,0%

**Virgin Mary** 250ml 5.-

Réalisé par Longbottom, avec des tomates cerises et poire fraîchement pressées et de vrais ingrédients dont vous pouvez prononcer le nom.

*Structuré épicé aux notes de citron, olive et iodée **Vegan, gluten free***

# VINS ROUGES DE SUISSE

1/2 1/1

-  **Pinot Noir** 54.-  
Domaine « La Devinière », L. et W. Creteigny à Satigny 2020  
*Léger avec une belle maturité Bio*
-  **Iconique Cabernet** Cabernet Sauvignon · Cabernet Franc 76.-  
Domaine « Grand Clos », Jean-Michel Novelle, à Satigny 2022  
*Équilibrée, structurée, dense, tanins veloutés et souples, finale sur les fruits noirs et le chocolat*
-  **Chevalier Noir** Gamaret, Garanoir, Pinot noir 59.-  
Domaine du Château de Collex, F. Probst 2022  
*Puissant et structuré aux arômes de mûres, cerises et réglisse*
-  **Saint Saphorin** Gamay, Pinot noir 67.-  
« Baillival » L. Massy à Epresses 2020  
*Texture douce aux notes de réglisse*
-  **Dôle** Gamay, Pinot noir 40.- 79.-  
Domaine La Liaudisaz, Marie T. Chappaz à Fully 2022  
*Baies rouges et noires, une touche de feuille de chêne Bio-dynamie*
-  **Douce Noire** Garanoir, Pinot Noir, Gamaret, Cabernets, Merlot 62.-  
Domaine « des abeilles d'or », Laurent Desbaillets à Chouilly 2024  
*Élégant et subtile note de mûres avec le vanillé des barriques de chêne.*
-  **Merlot** 62.-  
Domaine « Bec d'Or », Famille Collardi à Coinsins 2023  
*Notes de fruits rouges et noirs, harmonieux, fin, frais et équilibré*
- Vins rouges Nature Suisse**
-  **La Capitaine** Gamaret 86.-  
Domaine de la Capitaine, Famille Parmelin à Begnins 2023  
*Intense, aux arômes de baies noires, tanins élégants et soyeux, barrique de fut de chêne et sans sulfites Demeter*

« LE VIN DU PAYS EST ROUGE COMME LA TERRE QUI L'A PORTÉ, FRANC COMME LE SOLEIL QUI L'A MÛRI, ET CHALEUREUX COMME LES MAINS QUI L'ONT TRAVAILLÉ »

FRAMUZ 1925

# VINS ROUGES DE FRANCE

1/2 1/1

- Châteauneuf-du-Pape** Grenache, Syrah, Mourvèdre 50.- 89.-  
Château Mont-Redon, Famille Abeille Fabre, Côtes du Rhône 2020  
*Une dominante de fruits rouges et épicé,*
- Le Grand Bateau** Merlot, Cabernet Sauvignon 68.-  
Maison Barrière avec le Château Beychevelle Bordeaux 2022  
*Ensemble équilibré et élégant, avec une belle persistance aromatique où se mêlent fruits rouges, épices et subtils arômes boisés*
- Gevrey-Chambertin** Pinot Noir 131.-  
« Vignes Belles » Domaine Thierry Mortet 2017  
*Nez aérien et floral, bouche douce et suave, belle persistance en final AB*
- Saint Nicolas de Bourgueil** Cabernet franc 69.-  
« L'Aulnay » Vieilles Vignes, Domaine Earl le Gros Caillou 2018  
*Doux, touche poivrée, arômes de cerise et prune*
- Santenay 1er Cru - Gravières** Pinot noir 99.-  
Domaine « Joseph Drouhin » 2022  
Notes tout en finesse, rappelle les petits fruits rouges (framboise, fraise, mûre).  
En bouche, gourmande, racée mais soyeuse et très équilibrée
- Château Ferrière** 169.-  
*Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet-Franc*  
Margaux, 3<sup>ème</sup> Grand Cru Classé 2019  
*Fruits charnus, gourmand et de belles épices; corsé et subtil Demeter*
- Château Smith Haut Lafitte** 362.-  
*Cabernet Sauvignon, Merlot et Cabernet-Franc et Petit Verdot*  
Graves, Pessac Léognan, Grand Cru classé 2019  
*Robe profonde, mûres, cassis et cerises, équilibre entre tanin et fraîcheur*

« RIEN NE FAIT VOIR L'AVENIR COULEUR DE ROSE COMME  
DE LE CONTEMPLER À TRAVERS UN VERRE DE  
CHAMBERTIN »

A. DUMAS 1854

## APÉRITIFS 4CL À IDL

Coupe de champagne Brut Inspiration 1818	17.-	
Kir au vin blanc		6.20
Campari 23°/Cynar 16,5°/ Suze 20°/		
Martini 15,5° / Appenzeller 29°		8.50
Sherry 16°		8.50
Porto 20		9.50

## ANISÉS

	2cl	4cl
 Bleue des glaciers	7.-	12.80
Pastis 45° Ricard 45°	5.-	9.40

## BIÈRES

 Calvinus Bio pression 33cl	6.40
 Calvinus Bio pression 50cl	8.90
 Feldschlosschen sans alcool 33cl	5.40
 Calvinus blanche 33cl	8.50
Bière sans gluten 25cl	6.40

## COCKTAILS - LONG DRINKS

Spritz	14.-
<i>(Prosecco, Apérol et eau gazeuse)</i>	
Hugo	14.-
<i>(Prosecco, sirop de Sureau, eau gazeuse, citron lime et menthe)</i>	
Le Creux	22.-
<i>(champagne, vodka, liqueur d'abricot et cerise confite)</i>	
Moscow Mule	22.-
<i>(Vodka Qavjar, bière de gingembre, citron vert, menthe)</i>	
Martini dry/Americano/ Campari orange	13.-
Gin tonic/Tequila Sunrise/ Negroni	18.-
Bloody Mary/Cuba libre	18.-

## VODKA, PUR BLÉ 40%

Qavjar Vodka n°1 – Baliqshi Reserve	12.-
<i>Pure, ronde, avec une note finale poivrée</i>	
Qavjar Vodka n°2 – Handmade since 1908	12.-
<i>Velouté et élégante avec une note finale d'aneth et menthe</i>	
Qavjar Vodka n°3 – Raspberry Reserve	12.-
<i>Délicatesse et force avec une note fruitée de framboise</i>	

## WHISKIES

J&B 4cl	14.-
Talisker Whiskey - Wilder Seas 48,60%	18.-
Talisker Whiskey – Double matured 45.80%	24.-
Talisker Whiskey - Special Releases 58,70%	26.-
Talisker Whiskey - Aged 18 YO	42.-

## GIN

Sharish Gin	14.-
Sharish Gin - Distiller's Cut 7 YO	22.-

## TEQUILA

Casamigos Tequila - Blanco	14.-
Casamigos Mezcal - Joven	24.-

## RHUM

Rhum Zacapa – Solera No 23	14.-
Rhum Zacapa - XO	27.-

## COGNAC

Rémy Martin V.S.O.P. 2,5cl	12.-
Hennesy X.O. 2,5cl	29.-

## EAU-DE-VIE

 Eau de vie de framboise, Mirabelle 2,5cl	11.-
 Eau de vie de William, Abricotine 2,5cl	11.-
 Vieille prune 2,5cl	13.-
 Kirsch de Zoug 2,5cl	10.-
Grappa 2,5cl	12.-

## BOISSONS SPIRITUEUSES

Armagnac Larressingle 2,5cl	15.-
Calvados Busnel 2,5 cl	12.-
Fernet Branca 2,5cl	9.-
Chartreuse verte 2,5cl	13.-
Limoncello 2,5 cl	10.-
Grand Marnier 2,5cl	10.-
Cointreau 2,5cl	12.-
Bailey's 2,5cl	13.-
Amaretto 2,5cl	11.-
 Liqueur de William 2,5cl	10.-
 Liqueur d'Edelweiss 2,5cl	13.-

« L'ENFER C'EST LES AUTRES... MAIS LE PARADIS,  
C'EST UN BAR BIEN APPROVISIONNÉ »

## EAUX MINÉRALES IDL À 5DL

 Henniez verte, bleue 50cl	6.50
Perrier 33cl	5.70
Jus de pommes gazeux 33 cl	5.60
Coca-Cola 33 cl	5.60
Sinalco 30 cl	5.40
 Limonade Fizzy 33 cl (limonade du Tessin au citron)	5.60
Schweppes tonic/bitter 20cl	5.20
 Jus de raisin blanc Bio Domaine la Capitaine 20cl	4.70
 Jus de raisin rouge Bio Satigny 20cl	4.90
 Jus de pommes naturel de Bossy 20cl	3.90
San bitter 10cl	5.30
Diabolos 35cl	6.60
 Thé froid, Qavjar 1 « Pepperific » 33cl,	5,60
 Thé froid Qavjar 2 « Dill-icious » 33cl	5,60
 Sirops : grenadine, menthe 20cl	2.30

## BOISSONS CHAUDES

Café	4.20
Thé noir, infusions nature	4.20
Infusions médicinales	4,70
Renversé	4.70
Cappuccino	4.60
Chocolat chaud/froid	4.70
Café, chocolat viennois	5.50
Irish coffee	19.-

« L'EAU MINÉRALE, C'EST LE CHAMPAGNE DES  
SOBRES.... QUAND ELLE VIENT DES BONNES  
SOURCES ! »