

NOS VINS BLANCS

YVORNE CLOS DU ROCHER

RÉGION VAUD - CHABLAIS



Chasselas



Robe : Limpide et brillante d'un beau jaune doré.

Nez : Profond et complexe aux notes fruitées.

Palais : Charpenté et suave avec des notes minérales, alliant ampleur, race et finesse.



Poissons, fromages



Vinification : Vendanges à parfaite maturité, vinification traditionnelle, élevage en vases de bois.



1DL
7.50

75 CL
54.-

LA PLACE - BONVILLARS AOC

RÉGION DU NORD-VAUDOIS - ONNENS



Chasselas



Le chasselas est un cépage qui produit des vins fins, puissants et corsés, longs en bouche et très marqués par le terroir.



Apéritif, fromages, poissons



Vinification traditionnelle en cuve



1DL
4.50

75 CL
32.-

PETITE ARVINE

RÉGION VALAIS - UVRIER



Petite Arvine



Ce cru produit en quantité limitée se distingue par sa robe claire et de couleur or fin. Son bouquet de pamplemousse et légèrement citronné se marie à merveille avec son côté aromatique, harmonieux et sa grande finesse.



Apéritif, melon et jambon, foie gras, dessert



Vinification traditionnelle en cuve, fermentation malo-lactique partielle



50 CL
26.50

75 CL
46.-

CHÂTEAU D'AUVERNIER, PINOT GRIS

RÉGION NEUCHÂTEL - AUVERNIER



Pinot Gris



Riche gras et complexe, le pinot gris est récolté très mûr, il donne un vin sec avec une robe or foncée



Amuse-bouches, terrine, poissons, volaille



Vinification traditionnelle en cuve



1 DL
5.50

75 CL
45.-

NOS VINS ROSÉS

OEIL DE PERDRIX DOMAINE DES 4 MENHIRS RÉGION VAUD - CORCELLES-PRÈS-CONCISE

 100% Pinot Noir

 **Robe** saumonée avec des reflets rouge.
En bouche: Frais, fruité, Complexe

 **Apéro, salade, viande blanche et viande au sauce**

 6 mois en cuve



1 DL	50 CL	75 CL
4.50	23.-	32.00

OEIL-DE-PERDRIX CHÂTEAU D'AUVERNIER RÉGION NEUCHÂTEL

 Pinot noir

 **Robe :** Saumonée
Nez : Aux arômes de framboise.
Palais : Vif, exhumant des arômes de Pinot Noir.

 **Terrines, poissons, fruits de mer, grillades**

 Cuvaison courte de 15 à 18 heures, fermentation thermorégulée, macération de quelques heures. Ce vin n'est pas issu de saignée.



50 CL	75 CL
29.-	49.-

NOS VINS ROUGES

VALLOMBROSA MERLOT DEL TICINO RÉGION TESSIN

 Merlot

 **Robe :** Rouge rubis intense, tirant sur le grenat en vieillissant
Nez : Très prononcé et légèrement épicé, ample et persistant aux senteurs de petits fruits des bois
Palais : Intense, plein, riche en arômes et soutenu par de bons tannins qui s'affinent après trois ou quatre ans. Finale élégante et typée

 **Risotto aux champignons, foie gras chaud, canard, agneau, sanglier, porc, fromage**

 Ce vin a été vinifié selon la méthode traditionnelle bordelaise.



75 CL
49.-

"VALAIS D'OR" HUMAGNE ROUGE RÉGION VALAIS

 Humagne Rouge

 **Robe :** Pourpre intense
Nez : D'une grande richesse aromatique soulignée d'effluves d'aubépine
Palais : Doté d'une belle structure rustique et sauvage, il s'exprime superbement dans le registre du fruit noir.

 **Viande séchée, poulet, champignons, canard, steak au poivre, brochettes d'agneau, selle de chevreuil**

 Traditionnelle, élevage en cuves inox



75 CL
47.-

LE VIN DE LA PLACE

RÉGION NORD-VAUDOISE

-  Pinot noir, Gamaret, Garanoir, Gamay, Dionlinoir
-  Robe rouge intense, Arome de fruit Rouge
-  Bœuf, Veau, Volaille
-  50% en barrique 12 mois 50% en cuve 12 mois



1DL	75 CL
4.50	32.-

MOZAÏQUE - CHÂTEAU D'AUVERNIER

RÉGION NEUCHÂTEL

-  Gamaret, Garanoir, Pinot Noir
-  Robe rouge , sombre, et intense. Arômes du fruits sauvages.
-  Viandes rouges, gibiers, fromages
-  Chaque cépage est élevé séparément en barrique pendant 18 mois, puis assemblé.



75 CL
52.-

SYRAH

RÉGION VALAIS

-  mono-cépage valaisan
-  Sa robe pourpre sombre fait de lui un vin à la fois épicé, corsé, charpenté et d'un fruité rehaussé par d'élégants tanins
-  Plats de chasse, viandes rouges relevées
-  ce cru, vieilli jusqu'à sa parfaite maturité en fûts de chêne neufs de la forêt de



50 CL	75 CL
28.-	44.50

DOMAINE DU MANOIR GRAND CRU

RÉGION VAUD VALEYRES-SOUS-RANCES

-  Gamaret, Gamay, Garanoir
-  Robe : Brillante, d'un rouge soutenu.
-  Nez : Fin et élégant, très floral avec une touché de noyaux de cerise.
-  Palais : Fruité et vivace, doté d'une belle structure et d'une finale veloutée et racée.
-  Bœuf, charcuterie, fondues
-  Vinification traditionnelle en cuves.



37.5 CL	75 CL
21.50	42.00

PINOT NOIR CAVE DES 4 MENHIRS

RÉGION VAUD - CORCELLES-PRÈS-CONCISE

 100% pinot noir

 C'est un rouge plutôt léger et fruité. Très complexe, il convient à ceux qui privilégient le fruit au tanins. en bouche : robe rouge rubis, arôme complexe de petites fruits rouges.

 Poulet, viande rouge, salades

 9 mois en cuve



50 CL	75 CL
24.-	37.-

GARANOIR

RÉGION VAUD - BONVILLARS

 Garanoir

 **Couleur:** Violet intense
Au nez: épices, réglisse, cerise noire
En bouche: souple, très enrobée, notes épicées

 Viandes grillées, fromages

 Vinification traditionnelle



1 DL	50 CL	75 CL
5.-	23.-	37.-

TIGNANELLO

RÉGION TOSCANA

 Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc

 Rubis noir intense et dense avec des reflets violets. Très dense au nez! Merveilleusement complexe: Mûres, baies noires, prunes, « Mon Chéri », tabac doux, café, menthol, un soupçon de noix de coco et de vanille. En bouche, le colosse est massif et très corsé, et pourtant le vin avec toute sa plénitude est très élégant, presque en filigrane.

 Convient parfaitement avec une **entrecôte de boeuf** !

 La maturation des jeunes vins, encore séparés par cépages, se déroule en barrique françaises et hongroises pendant 12 à 14 mois-



75 CL
150.-

VILLA ANTINORI ROSSO

RÉGION TOSCANA

 Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

 Rouge rubis riche. Au nez, une saveur dense, de cèdre, les épices et les herbes chaudes, jumelés avec des composants de réglisse et de fruits noirs. En bouche, un début puissant et énergique, mais toujours souple. Acidité juteuse, tanins structurants de qualité supérieure

 Le rouge de toutes les occasions: des **pâtes**, de la polenta et des **flammenkuchs**, ainsi que les plats de **viande en sauce**.

 Stocké pendant 12 mois dans des fûts français, américains et slovènes. Par la suite le vin repose pendant 8 mois en bouteille avant sa mise en vente.



37.5 CL	75 CL
23.-	45.-

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA

RÉGION TOSCANA



44% Merlot, 26% Cabernet Sauvignon, 18% Petit Verdot 12% Cabernet franc



Un vin sombre qui séduit de manière charmante le nez avec des fruits rouges et des épices parfaitement mûrs. En bouche, on retrouve une variété d'arômes et une structure de tanins merveilleusement veloutée



Agneau, légumes



Après les 12 premiers mois de maturation, ils sont mélangés en cuvée et affinés pendant encore 3 mois en barriques. Après cela, le jeune vin reste 6 mois dans la bouteille avant la sortie sur le marché.



75 CL

95.-

ROSSO DI MONTALCINO

RÉGION TOSCANA



Sangiovese



Couleur: rouge rubis intense avec des reflets violaces

Parfum: arômes fruités avec senteurs de prunes, mûres, parfum de violette, suivi d'une délicate pointe de réglisse.

Saveurs: structure importante en bouche, ronde et vigoureuse avec une longueur persistante.



Viandes rouges, pâtes



Fermentation à température contrôlée dans des cuves en acier et en bois combinées pendant une période de 7-10 jours. Fermentation malolactique en barriques. Le vin est vieilli en bois pendant une période de 12 mois.



75 CL

43.-

ALTADONNA CHIANTI CLASSICO

RÉGION TOSCANA 92/100 JAMES SUCKLING



90% Sangiovese, 10% Merlot



Rubis rouge intense. Ses arômes sont complexes, fins et fruités avec des notes de fruits rouges et noirs, associées à des notes d'épices fraîches et délicates.



Bœuf, Veau, Volaille



Élevage de 10 à 12 mois en barriques.



75 CL

38.-

GIRONIA

RÉGION MOLISE



80% Montepulciano, 20% Aglianico



Rubis foncé avec des reflets rouge cerise. Arômes mûrs, séduisants et complexes de compote de prunes, noix grillées, épices chaudes et de vanille. En bouche dense, avec des arômes de fruits noirs mûrs et de composants épicés. Très doux et harmonieux - et pourtant un vrai caractère !



Merveilleux avec les viandes spécialement la chasse et les fromages épicés



Les cépages sont récoltés séparément et fermentés en cuves inox thermorégulées. Le jeune vin est vieilli pendant 24 mois en fûts de chêne.



75 CL

45.-

SAN CLEMENTE RISERVA

RÉGION ABRUZZES



Montepulciano d'Abruzzo 100%



Rouge rubis vif, intense et profond, San Clemente révèle un parfum fruité mais profond, avec des notes de mûre des bois, de confiture de prunes, de cerise à l'eau-de-vie. Ensuite, les sensations encore plus articulées, grillées avec des bouffées de tabac et de cacao, mais aussi épicées avec des rappels de poivre et de cannelle.



Viandes rouges, volaille, fromage



Minimum 12 mois en fût de chêne



75 CL

59.-

NEBBIOLO D'ALBA DOC

RÉGION PIÉMONT



Nebbiolo 100%



Saveur ample et élégante, avec des tanins souples et enveloppants. Bouquet aromatique avec des notes de rose, de baies rouges et d'épices.



Bœuf, Agneau, Gibier (cerf, chevreuil), Volaille



Fût de chêne pendant 12 mois.



75 CL

42.-

NOVAS

RÉGION COLCHAGUA VALLEY



Carménère et Cabernet Sauvignon



Robe rubis profond. Les rendements limités ainsi que les vendanges manuelles lui apportent son bouquet intense de fruits bien mûrs, de fraise, de cerise et de mocca. Le vieillissement en fûts de chêne lui confère, structure, tanins soyeux ainsi que des notes vanillées.



Viandes grillées ou cuisinées.



Vinification: vieillissement en fûts de chêne



75 CL

44.-

TERRAZAS ALTOS DEL PLATA MALBEC

RÉGION MENDOZA ARGENTINE



Malbec



Couleur: Rouge avec des reflets violet.

Nez: Prédominance d'arôme de fruits mûres, comme le pruneau et les baies, en harmonie avec une touche de grillé et une note épicée de poivre blanc.

Bouche: Vin fruité et frais. Il y a une présence de touche grillée.



Boeuf



Vinification: 2 semaines de fermentation et de macération, vieilli 8 mois en tonneaux de chêne.



75 CL

38.50

VALDUERO "CRIANZA"

RÉGION RIBERA DEL DUERO



Tempranillo



Un vin à la robe foncée et profonde, aux arômes balsamique, épicés et toastés. Un cru structuré, équilibré, possédant une bonne persistance en bouche.



Viandes grillées, jambon, fromages.



Vinification: ce cru est vieilli 15 mois en fûts de chêne français et américains et minimum 12 mois en



75 CL

49.-

CHÂTEAU DE BARBE BLANCHE

RÉGION BORDEAUX SAINT-ÉMILION



Merlot (85%), Cabernet Franc (15%)



Robe : Limpide, d'une belle couleur rouge grenat, avec de magnifiques reflets violette.

Nez : Très agréable sur des notes épicées, de fruits noirs (griotte, mûre), mêlées à un subtil grillé.

Palais : Attaque vive, ample, gras à souhait et long. Bel équilibre et grande complexité. Un vin racé et élégant



Viandes rouges, canard, chasse



Vinification : fermentation en cuves inox thermorégulées, macération d'environ 3 semaines, élevage de 12 mois en barriques dont 50% de bois neuf.



37.5 CL

21.50

75 CL

49.-

HERVÉ DE VILIERIS - SAINT-AMOUR

RÉGION BEAUJOLAIS



Gamay 100%



Robe : Très colorée et lumineuse d'un beau rubis intense. **Nez** : Très fruité dans sa jeunesse avec des arômes de pêche et d'abricot. **Palais** : Bien charpenté, étoffé et voluptueux.



Volailles, crevettes, fromages



Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées, pressurage, fermentation malolactique, élevage de quelques mois en cuves.



75 CL

34.50

LA CLAPE CHÂTEAU LES BUGADELLES **BIO**

RÉGION LANGUEDOC ROUSSILLON



Syrah, Grenache noir, Carignan, Mourvèdre



Couleur riche et profonde, nez élégant, complexe, avec des notes mêlées de fruits bien mûrs, d'épices et de garrigue chaude. Bouche ample et délicate avec des tanins fins



viandes rouges grillées ou en sauce, gibiers, fromages.



Vinification : Traditionnelle, fermentation à froid. En cuves pendant 21 jours



75 CL

33.-

HERVÉ DE VILLIERS - GIGONDAS

RÉGION GIGONDAS



Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault



Robe : chatoyante et ensoleillée, qui va du rubis au grenat foncé **Nez** : Bouquet de fruits rouges (cerise, fraise) et de fruits noirs très mûrs (mûre, cassis, myrtille), il évolue vers des nuances sauvages, de sous-bois et de truffes. **Palais** : Corsé avec une attaque charnue et une grande palette aromatique entre des arômes fruités et des notes d'épices (thym, réglisse)



Bœuf, foie gras, canard



Fermentation de 5 à 10 jours à température contrôlée, fermentation malolactique en barriques, élevage de plusieurs mois en barriques.



75 CL

49.-