

# Carte des vins



## Blancs ouverts

- *Les Cavaliers Luins* 1dl 3.60  
*Chasselas Hammel Rolle*
- *Domaine au Grand Clos* 1dl 3.50  
*Chasselas Widmer Bursinel*

## Rouges ouverts

- *Pierre Rouge* 1dl 2.90  
*Gamay Romand vignes vaudoises Hammel Rolle*
- *Salvagnin Piganot* 1dl 3.00  
*Vignes vaudoises Hammel Rolle*
- *Ganoïret* 1dl 3.60  
*Gamaret/Garanoir Vignes vaudoises Hammel Rolle*

## Rosé ouvert

- *Gamay Romand Bellarosa* 1dl 3.00  
*Vignes vaudoises Hammel Rolle*

## Blancs bouteilles



- **Chasselas Violet 2021**

*Domaine du point au Jour*

*Famille Durand Mont-Sur-Rolle*

*Les baies du chasselas violet donnent sa robe rose pâle à ce blanc qui fait preuve d'une belle floralité (violette, rose sauvage) au nez. Un vin séduisant par sa finesse et son côté aérien.*

*Idéal en apéritif et avec du poisson*

- **Chasselas Réserve Commune de Berolle 2021**

*Domaine du Portillon*

*Y. Blanchard Tartegnin*

70cl 27.00

- **Pinot Gris 2020**

*Cave Barraud*

*Hervé Barraud Muller Tartegnin*

70cl 38.00

*Charpenté, rond et long en bouche, vinifié avec un léger sucre résiduel, il présente des arômes complexes de sous-bois parfois légèrement fumés et floraux.*

*Idéal en apéritif, poissons, fruits*

- **Chasselas Grand cru 2021**

*Cave Jean-Daniel Coeytaux*

*Jean-Daniel Coeytaux yens*

50 cl 21.00

75cl 32.00

*Nez floral. En bouche le friand de l'attaque lui confère une belle fraîcheur. Idéal en apéritif, poissons et mets au fromage*

## Rouges bouteilles

- **Les Gam'notes 2019** 50cl 27.00 75cl 35.00

*Gamay vieilles vignes*

*Cedric Albiez Mont-Sur-Rolle*

*Ce vin frais et fruité apporte une touche corsée et légèrement tanique :*

*Idéal quand on ne sait pas choisir entre viande et poissons*



- **Pinot noir 2020** 50cl 26.00 70cl 34.00

*Domaine de L'Escalier*

*Raphael Gaillard Fêchty*

*Un cépage de grande qualité alliant finesse et complexité aux senteurs de fruits rouge.*

*Idéal avec viandes, volailles et fromages. Peut également être servi en apéritif*

- **Gamaret-Garanoir 2020** 50cl 28.00 70cl 41.00

*Famille Rossier Lavigny*

*Cet assemblage offre un vin mûr et rond sur des notes fruitées et de fleurs de sureau le tout enveloppé de tanins nobles.*

*Idéal avec poissons, viandes et fromages*

- **Gamay Commune de Berolle 2020** 70cl 33.00

*Y. Blanchard Tartegnin*

- **Merlot Barrique 2018** 75cl 56.00

*Famille Jaccoud Domaine de Chantemerle Tartegnin*

*Cépage typique bordelais, implanté depuis 1907 en Suisse (Tessin). Son élevage de 20 mois en fût de chêne lui permet souplesse et une grande complexité aromatique, tanins fins et soyeux*

*Idéal avec viandes rouges et gibiers*

• ***Cuvée Caroline 2019***

75cl 58.00

*Merlot, Cabernet, d'orsa et carminoir*

*Famille Perey Domaine des Abesses Echandens*

*Robe sombre aux reflets violets. Nez épicié de clou de girofle et de fruits noirs. Vin riche aux tanins ronds sur la myrtille et les épices*

*Idéal avec gibier, canard et viandes rouges*

• ***Garanoir AOC Grand Cru 2020***

75 cl 48.00

*Florian Widmer Domaine Verex Allaman*

*Vin fruité à la robe violacée. Nez d'épices douces. En bouche arômes de griottes et fruits noirs complètent les tanins souples avec peu d'acidité*

*Idéal avec viandes rouges, gibier, volaille et fromages*

**Rosés en bouteilles**

• ***Clos Bellevue 2021***

75cl 33.00

*Rosé de pinot*

*Famille Perey Domaine de La Ballé Vufflens-le-château*

*Nez sur les fruits frais. Bouche tendre et ronde relevée par une agréable amertume*

*Idéal avec crudités, volaille et poissons*



• ***Œil de Perdrix 2020***

50cl 26.00

*Hervé Barraud Muller Tartegnin*

*Vin rosé, issu du cépage pinot Noir. D'une robe saumonée caractéristique, l'Œil de Perdrix est un rosé racé d'une belle fraîcheur aromatique. Un nez de petits fruits rouges (fraises, framboises), fruité que l'on retrouve en bouche.*

*Idéal avec viandes blanches, volaille et poissons*

## Chez nos voisins

### Blanc

- **Who 2021** 75cl 50.00

*Aligoté lié au sauvignon*

*Swan wine Didier Cornut Genève AOC*

*Mariage de la minéralité saline et citronnée de l'aligoté avec l'exubérance pamplemousse du sauvignon*

*Idéal avec poissons, crustacés, asperges, volailles*

### Rosé

- **Château d'Auvernier 2021** 75cl 48.00

*Œil de Perdrix*

*Thierry Grosjean et Cie Neuchâtel*

*Robe saumonée et nez de framboises. C'est un vif exhumant des arômes de pinot noir.*

*Idéal avec poissons, volailles et viandes*

### Rouge

- **BO 2020** 75cl 54.00

*Merlot et Gamaret*

*Swan wine Didier Cornut Genève AOC*

*Vin aux notes de chocolat et café, prolongé par le plaisir de tannins arrondis en épices voilà comment magnifier la torréfaction du merlot à la rondeur du gamaret.*

*Idéal avec des viandes grillées ou du fromage*

