Carte des vins



Blanc ouvert

- **Les Cavaliers Luins** 1dl 3.80

Chasselas Hammel Rolle

Rouges ouverts

- **Pierre Rouge** 1dl 3.10

Gamay Romand vignes vaudoises Hammel Rolle

- **Salvagnin Piganot** 1dl 3.20

Vignes vaudoises Hammel Rolle

- **Ganoiret** 1dl 3.80

Gamaret/Garanoir Vignes vaudoises Hammel Rolle

Rosé ouvert

- **Gamay Romand Bellarosa** 1dl 3.20

Vignes vaudoises Hammel Rolle

Blancs bouteilles

- **Chasselas Grand cru 2024** 75 cl 36.00

Domaine de Crochet
Michel Rolaz Mont-Sur-Rolle

Avec sa robe jaune, ce grand cru issu d'un faible rendement reflète bien son terroir d'origine. Minéral, arômes de tilleul et de fruits blancs.

Idéal en apéritif, avec du poisson, de la volaille ou du fromage



- **Chasselas Grand cru 2025** 50 cl 21.00 75cl 32.00

Cave Jean-Daniel Coeytaux
Jean-Daniel Coeytaux yens

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

- **Chasselas Commune de Berolle 2025** 70cl 29.00

Domaine du Portillon
Blanchard Tartegnin

Nez frais et floral. En bouche légère note carbonique typique du chasselas.

Idéal en apéritif

- **Chasselas Violet 2025** 50 cl 23.00 75cl 34.00

Domaine Au point du 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

Rouges bouteilles

- **Les Gam'notes 2025** 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

- **Divico 2023** 70cl 54.00

Croisement de Gamaret et Bronner
Cave des 13 coteaux Arnex-Sur-Orbe

Ce vin riche en tanins offre un nez épicé de cuir, mocca et épices orientales relevé par les arômes de fût de chêne. En bouche un gout de baies rouges et sureau viennent compléter ce croisement.

Idéal avec viandes rouges, gibier et fromages corsés

- **Gamaret-Garanoir 2025** 50cl 28.00 75cl 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

- **Cuvée Caroline 2021** 75cl 58.00

Merlot, Cabernet, dorsa et carminoir
Famille Perey Domaine des Abesses Echandens

Robe sombre aux reflets violets. Nez épicé 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

- **Galisse 2020/21** 50 cl 39.00 75 cl 56.00

Gamaret, garanoir et Merlot
Château de Crans Gilles Pilloud

Vin dévoilant un éventail d'arômes complexes mariant fruits rouges, épices et café. Structure équilibrée avec des tanins serrés bien fondus.

Idéal avec viandes rouges et gibier

- **Galotta 2025** 75 cl 48.00

Croisement de Gamay et Ancellotta
Domaine Le Moulin à Villars-Sous-Yens Felix Pernet

Bouquet fin, puissant, riche, corsé, coloré et riche en tanins

Idéal avec viandes rouges et gibier

Rosé bouteille

- **Clos Bellevue 2025** 50cl 29.00 75cl 38.00

Rosé de pinot
Famille Perey Domaine de La Balle Vufflens-le-château

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

Idéal avec crudités, volaille et poissons

- **Rosé commune de Berolle 2024** 70cl 29.00

Rosé de gamay
Domaine du Portillon Tartegnin Blanchard

Nez fruité sur les fruits rouges. Bouche vive et rafraichissante doté d'une légère acidité

