

# 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*
- *Ganoïret* 1dl 3.80  
*Gamaret/Garanoir Vignes vaudoises Hammel Rolle*

## Rosé ouvert

- *Gamay Romand Bellarosa* 1dl 3.20  
*Vignes vaudoises Hammel Rolle*

## Blancs bouteilles



- **Chasselas Violet 2022**

*Domaine Au point du Jour*

*Famille Durand Mont-Sur-Rolle*

50 cl 23.00

*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 Grand cru 2022**

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 4810 - Mont-Blanc 2023**

75 cl 33.00

*Famille Joel Martin Domaine 4810 Bursins*

*Equilibre subtil entre la touche minérale, pointe saline et fruitée.*

*Sa rondeur et son caractère friand fait de ce vin un accompagnement idéal pour l'apéritif, avec du poisson ou des mets au fromage*

- **Chasselas Grand cru 2023**

*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 2023** 50cl 27.00 75cl 35.00  
*Gamay vieilles vignes*  
*Cédric 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 2023** 50cl 26.00 75cl 34.00  
*Domaine de L'Escalier*  
*Raphael Gaillard Fèchy*  
*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 2023** 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 2020/21** 75cl 58.00  
*Merlot, Cabernet, dorsa et carminoir*  
*Famille Perey Domaine des Abesses Echandens*  
*Robe sombre aux reflets violets. Nez épice 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*

- *Merlot 4810 2023* 75 cl 55.00

*Famille Joel Martin Domaine 4810 Bursins*

*Vin fruité à la robe violacée. Nez d'épices douces. En bouche arômes de fruits noirs (mûres et cassis) complètent les tanins ronds avec peu d'acidité*

*Idéal avec viandes rouges, gibier et fromages*

- *Galisse 2020* 50 cl 39.00 75 cl 56.00

*Gamaret, garanoir et Merlot*

*Château de Crans Gillès Pilloud*

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

*Idéal avec viandes rouges et gibier*



## Rosé bouteille

- *Clos Bellevue 2023* 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*

## Chez nos voisins

- *Château d'Auvernier 2022* 75cl 48.00

*Œil de Perdrix*

*Thierry Grosjean et Cie Neuchâtel*

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

*Idéal avec poissons, volailles et viandes*