

Carte des Vins

&

Cocktails

***Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin
mais goûte des secrets***

Salvator Dali



COCKTAILS SANS ALCOOL

Agua de Jamaica

Boisson nationale mexicaine, thé froid de fleurs d'hibiscus



6.00

Tropimex

Jus de citron vert, nectar d'orange, sirop fruits de la passion et mangue

7.00

Mojito sans alcool

Citron vert, menthe fraîche, sirop de sucre de canne, eau gazeuse et sprite

7.00

Yucatan

Nectar d'ananas, nectar de coco

7.00

Mexican lover

Jus de citron vert, nectar d'orange, thé glacé, grenadine

7.00

Kiwi bleu

Kiwi frais, nectar d'ananas, jus de citron, sirop de Curaçao bleu

9.00



COCKTAILS AVEC ALCOOL

Cocktail maison

Tequila, nectar de pamplemousse rose

6.00

Piña Colada

Rhum blanc, nectar d'ananas, crème de coco

12.00

Sangria maison

8.00

Amaretto Sour

Amaretto, citron vert, sucre de canne
glace pilée

13.00

Margarita

Tequila, Triple sec, jus de citron

12.00

Caipirinha

Cachaça et citron vert, glace pilée

13.00

Margarita de fresa

Tequila, Triple sec, Liqueur de fraise,
glace pilée

13.00

Caipiroska

Vodka rouge, citron vert, sucre de canne,
glace pilée

13.00

Margarita de mango

Tequila, Triple sec, liqueur de mangue,
jus de citron

13.00

Mojito

Rhum blanc, sucre de canne, feuilles de
menthe, glace pilée

13.00

Marihuana

Tequila, jus de citron, Curaçao bleu

13.00

Cuba Libre / Ojalá

Rhum blanc, Coca-Cola, citron vert

13.00

Tequila Sunrise

Tequila, nectar d'orange, grenadine

12.00

Kir Vin blanc

Crème de cassis et vin blanc

6.00

Kir Prosecco

Crème de cassis et Prosecco

7.00

Apérol Spritz

Prosecco et apérol

8.00

VINS OUVERTS

EN BLANC

	<u>dl</u>
Vully *Chambaz* Môtier	3.70
Fendant *Ardon* Conthey	3.60
Johannisberg *belroche* Conthey	3.90
Epesses Cully	4.50

MOUSSEUX

Prosecco	6.00
-----------------	-------------

EN ROSÉ

Rosé Provence * Mas de Cadenet * France	4.60
Œil de Perdrix *Fils de Charles Favre* Sion	3.90

EN ROUGE

Vully Rouge * Derron & Fils* Môtier	4.50
Pinot Noir *Les Hospitalières* Jules Gex* Conthey	4.50

DÉCOUVREZ NOS SUGGESTIONS DU MOIS

CRU AU VERRE EN BLANC ET EN ROUGE
TOUS LES MOIS NOUS VOUS FAISONS DÉCOUVRIR
UN NOUVEAU VIN ET UNE NOUVELLE RÉGION



LA CAVE

LES VINS BLANCS D'ICI ET D'AILLEURS

	<u>37.5cl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
VULLY			
Les Côtelines *Domaine Chambaz* Môtier Cép. Chasselas			36.-
Traminer du Vully *Domaine Chambaz* Môtier Cép. Gewürztraminer			58.-
Pinot Gris *Albert Derron & Fils* Môtier Cép. Pinot gris	32.-		55.-
Freiburger *Albert Derron & Fils* Môtier Cép. croisement de Pinot Gris et Sylvaner			58.-

TESSIN

Chiar di Luna *Angele Delea* Losone Cép. Merlot blanc			42.-
---	--	--	------

ESPAGNE

Capricho *Bodegas Gancedo* Bierzo Cép. Godello et Doña Blanca			47.-
---	--	--	------

LES VINS ROUGES SUISSES

VULLY

Pinot Noir *Domaine de Chambaz* Môtier Cép. Pinot Noir			45.-
Oppidum *Albert Derron & Fils* Môtier Cép. Pinot Noir, Gamaret, Garanoir et Merlot, 15 mois en Fût de Chêne	42.-		78.-
Carré Noir *Albert Derron & Fils* Môtier Cép. Gamaret, Garanoir et Pinot Noir		32.-	45.-

37.5cl **50cl** **75cl**

VALAIS

Cornalin « Terra Veritas » *Provins* Martigny
Cép. Cornalin

38.-

Cornalin « Hurlevent » *Domaine Favre* Sion
Cép. Cornalin

58.-

NEUCHÂTEL

Mosaïque *Château d'Auvernier* Neuchâtel
Cép. Gamaret, Garanoir, Pinot Noir élevé en barrique

49.-

68.-

TESSIN

Mòmò *Angele Delea* Losone
Cép. Merlot

49.-

VINS ROUGES D'AILLEURS

FRANCE

BORDEAUX

Château Casteras *Cru Bourgeois* Médoc
Cép. Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc

62.-

Château Pomys *Cru Bourgeois* Haut-Médoc
Cép. Cabernet Franc, Merlot et Cabernet Sauvignon

42.-

VALLÉE DU RHÔNE

Orca *Côtes du Ventoux*
Cép. Grenache et Syrah

65.-

L'ITALIE

TOSCANE

Carmignano Riserva *Mauro Vannuci* Piaggia
Cép. Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Merlot élevé en barrique

92.-

SARDAIGNE

Cannonau di Sardegna
Cép. Cannonau

23.-

VINS ROUGES D'AILLEURS

50cl **75cl**

L'ESPAGNE

EXTREMADURA

Habla del Silencio *Bodegas* Habla
Cép. Syrah, Cabernet Sauvignon et tempranillo

42.- **52.-**

RIOJA

Ontañón Crianza *Bodegas* Ontañón
Cép. Tempranillo et Grenache Vieilles Vignes

32.-

RIBERAS DEL DUERO

Lynus Infante *Bodegas* Lynus
Cép. Tinti Fino

29.-

Lynus Cuvée Supérieur*Bodegas* Lynus
Cép. Tinto Fino

69.-

SIERRAS DE MALAGA

Tadéo *Bodegas* Cortigo Los Aguilares
Cép. Petit Verdot

105.-

VINS ROUGES DU NOUVEAU MONDE

ARGENTINE

Malbec Mendoza
Cép. Malbec élevé 7 mois en fût de chêne français

39.-

CHILI

Leyenda *Bernard Magrez*
Cép. Carménère

42.-

BIÈRES PRESSIONS & BOUTEILLES

Cardinal pression	2.5dl	5dl
Blonde lager classique	3.90	5.80

La Patriote	33cl	
Bière blonde artisanale Fribourgeoise	6.60	

Corona	33cl	6.60
Desperados	33cl	6.60
Negro Modelo	25cl	6.60
Schneiderweisse, bière blanche	33cl	5.10
Feldschlösschen sans alcool	33cl	4.80

APÉRITIF

Ricard 45°	2cl	3.90
Ricard 45°	4cl	6.50
Martini rouge ou blanc 15,8°	4cl	5.00
Suze 20°	4cl	5.00
Cynar 16.5°	4cl	4.50
Porto rouge ou blanc 19,5°	4cl	4.50
Campari 23°	4cl	6.00
San Bitter (sans alcool)	20cl	4.50

MINÉRALES

Au verre	2dl	3dl	5dl
Coca / Thé froid citron	3.40	4.10	5.20
Eau gazeuse / Sprite / Gommé			

Au verre		
Nectar tomate / Orange		
Pink Grapefruit / ananas	4.20	4.90

Valsér gazeuse/plate	33cl	4.90
Valsér gazeuse/plate	50cl	6.00
Valsér gazeuse/plate	1lt	10.00
Coca / Light / Zero / Life	33cl	4.90
Coca-Cola	1lt	12.00
Jus de pomme Ramseier	33cl	4.90
Fanta	33cl	4.90
Thé froid pêche	33cl	4.90
Rivella rouge / bleu	33cl	4.90
Schweppes tonic	25cl	4.20
Red Bull	25cl	6.00
Sirop	30cl	2.00
Carafe eau	1lt	3.00

CAFÉTERIE

Café, Espresso, Décaféiné	3.80
Capuccino,	4.30
Renversé	4.10
Café Viennois	5.20
Thé, Infusions	3.80
Chocolat, Ovomaltine chaud/froid	4.30

WHISKIES, GIN, VODKA,

TÉQUILA, RHUM

	4cl
Whisky J&B 40°	7.00
Johnnie Walker Red Label 40°	7.00
Johnnie Walker Black Label 40°	9.00
Jack Daniel (Bourbon) 40°	9.00
Glenfiddich 40°	11.00
Gin Gordon's 40°	6.00
Vodka blanche / rouge 37,5°	6.00
Téquila blanche 40°	7.00
Téquila brune 40°	9.00
Bacardi Rhum blanc 37,5°	7.00
Rhum brun 37,5°	7.00
<u>Accompagnements</u>	
Coca / orange / ananas	1.50
Schweppes tonic 25cl	4.20
Red Bull 25cl	6.00

EAUX DE VIE – DIGESTIFS

	2cl
Williamine 43°	5.50
Abricotine 37,5°	6.50
Pomme Golden 40°	5.00
Vieille-prune 41°	6.00
Berudge 41°	6.00
Calvados 40°	6.00
Appenzeller 29°	5.00
Fernet Branca / menthe 30°	5.00
Grappa 40°	6.00
	4cl
Baileys 17°	7.00
Grand Marnier 40°	12.00
Amaretto 28°	6.00
Limoncello 28°	5.00

COGNACS

Rémy Martin V.S.O.P. 40°	2cl	7.00
--------------------------	------------	-------------