

# ***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**

### **Mojito sans alcool**

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

**7.00**

### **Mexican lover**

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

**7.00**



## COCKTAILS AVEC ALCOOL

### **Sangria maison**

**8.00**

**Caipirinha** Cachaça et citron vert, glace pilée

**13.00**

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

**13.00**

**Cuba Libre / Ojalá** Rhum blanc, Coca-Cola, citron vert

**13.00**

**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>
<b>Fendant</b> *Ardon* Conthey	<b>3.60</b>
<b>Johannisberg</b> *belroche* Conthey	<b>3.90</b>
<b>Epesses</b> Cully	<b>4.50</b>

### **MOUSSEUX**

<b>Prosecco</b>	<b>6.00</b>
-----------------	-------------

### **EN ROSÉ**

<b>Rosé Provence</b> * Mas de Cadenet * France	<b>4.60</b>
<b>Œil de Perdrix</b> *Fils de Charles Favre* Sion	<b>3.90</b>

### **EN ROUGE**

<b>Vully Rouge</b> * Derron & Fils* Môtier	<b>4.50</b>
<b>Pinot Noir</b> *Les Hospitalières* Jules Gex* Conthey	<b>4.50</b>

## DÉCOUVREZ NOS SUGGESTIONS DU MOIS

**CRU AU VERRE EN BLANC ET EN ROUGE  
SELON PROPOSITION DU MOMENT  
OU MERCI DE DEMANDER NOTRE CARTE**



# LA CAVE

## LES VINS BLANCS D'ICI ET D'AILLEURS

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

### TESSIN

<b>Chiar di Luna</b> *Angele Delea* Losone Cép. Merlot blanc			<b>42.-</b>
---	--	--	-------------

### ESPAGNE

<b>Capricho</b> *Bodegas Gancedo* Bierzo Cép. Godello et Doña Blanca			<b>47.-</b>
---	--	--	-------------

## LES VINS ROUGES SUISSES

### VULLY

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

### VALAIS

<b>Cornalin « Terra Veritas »</b> *Provins* Martigny Cép. Cornalin		<b>38.-</b>	
<b>Cornalin « Hurlevent »</b> *Domaine Favre* Sion Cép. Cornalin			<b>58.-</b>

## NEUCHÂTEL

**Mosaïque** \*Château d'Auvernier\* Neuchâtel **68.-**  
Cép. Gamaret, Garanoir, Pinot Noir élevé en barrique

## TESSIN

**Mômò** \*Angele Delea\* Losone **49.-**  
Cép. Merlot

## VINS ROUGES D'AILLEURS

### FRANCE

#### BORDEAUX

**Château Pomys** \*Cru Bourgeois\* Haut-Médoc **42.-**  
Cép. Cabernet Franc, Merlot et Cabernet Sauvignon

#### VALLÉE DU RHÔNE

**Orca** \*Côtes du Ventoux\* **65.-**  
Cép. Grenache et Syrah

### L'ITALIE

#### TOSCANE

**Carmignano Riserva** \*Mauro Vannuci\* Piaggia **92.-**  
Cép. Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Merlot élevé en barrique

#### SARDAIGNE

**Cannonau di Sardegna** **23.-**  
Cép. Cannonau

## VINS ROUGES D'AILLEURS

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

### L'ESPAGNE

#### EXTREMADURA

**Habla del Silencio** \*Bodegas\* Habla **42.-** **52.-**  
Cép. Syrah, Cabernet Sauvignon et tempranillo

## **RIOJA**

**Ontañón Crianza** \*Bodegas\* Ontañón **32.-**  
Cép. Tempranillo et Grenache Vieilles Vignes

## **RIBERAS DEL DUERO**

**Lynus Infante** \*Bodegas\* Lynus **29.-**  
Cép. Tinti Fino

**Lynus Cuvée Supérieur**\*Bodegas\* Lynus **69.-**  
Cép. Tinto Fino

## **SIERRAS DE MALAGA**

**Tadéo** \*Bodegas\* Cortigo Los Aguilares **105.-**  
Cép. Petit Verdot

## **VINS ROUGES DU NOUVEAU MONDE**

### **ARGENTINE**

**Malbec** Mendoza **39.-**  
Cép. Malbec élevé 7 mois en fût de chêne français

### **CHILI**

**Leyenda** \*Bernard Magrez\* **42.-**  
Cép. Carménère

## BIÈRES PRESSIONS & BOUTEILLES

	<b>2.5dl</b>	<b>5dl</b>
Cardinal pression		
Blonde lager classique	<b>3.90</b>	<b>5.80</b>
Corona	<b>33cl</b>	<b>6.60</b>
Desperados	<b>33cl</b>	<b>6.60</b>
Schneiderweisse, bière blanche	<b>33cl</b>	<b>5.10</b>
Feldschlösschen sans alcool	<b>33cl</b>	<b>4.80</b>

## APÉRITIF

Ricard 45°	<b>2cl</b>	<b>3.90</b>
Ricard 45°	<b>4cl</b>	<b>6.50</b>
Martini rouge ou blanc 15,8°	<b>4cl</b>	<b>5.00</b>
Suze 20°	<b>4cl</b>	<b>5.00</b>
Cynar 16,5°	<b>4cl</b>	<b>4.50</b>
Porto rouge ou blanc 19,5°	<b>4cl</b>	<b>4.50</b>
Campari 23°	<b>4cl</b>	<b>6.00</b>
San Bitter (sans alcool)	<b>20cl</b>	<b>4.50</b>

## MINÉRALES

<b>Au verre</b>	<b>2dl</b>	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>
Coca / Thé froid citron	<b>3.40</b>	<b>4.10</b>	<b>5.20</b>
Eau gazeuse / Sprite / Gommé			
<b>Au verre</b>			
Nectar tomate / Orange			
Pink Grapefruit / ananas	<b>4.20</b>	<b>4.90</b>	
Valser gazeuse/plate	<b>33cl</b>	<b>4.90</b>	
Valser gazeuse/plate	<b>50cl</b>	<b>6.00</b>	
Valser gazeuse/plate	<b>1lt</b>	<b>10.00</b>	
Coca / Light / Zero / Life	<b>33cl</b>	<b>4.90</b>	
Coca-Cola	<b>1lt</b>	<b>12.00</b>	
Jus de pomme Ramseier	<b>33cl</b>	<b>4.90</b>	
Fanta	<b>33cl</b>	<b>4.90</b>	
Thé froid pêche	<b>33cl</b>	<b>4.90</b>	
Rivella rouge / bleu	<b>33cl</b>	<b>4.90</b>	
Schweppes tonic	<b>25cl</b>	<b>4.20</b>	
Red Bull	<b>25cl</b>	<b>6.00</b>	
Sirop	<b>30cl</b>	<b>2.00</b>	
Carafe eau	<b>1lt</b>	<b>3.00</b>	

## CAFÉTERIE

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

## WHISKIES, GIN, VODKA,

### TÉQUILA, RHUM

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

## EAUX DE VIE – DIGESTIFS

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

## COGNACS

Rémy Martin V.S.O.P. 40°	<b>2cl</b>	<b>7.00</b>
--------------------------	------------	-------------