

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 *La Dronoise* Savièse	3.60
Johannisberg *La Dronoise* Savièse	3.90
Epresses *Les Abels* Lutry	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 * Simonet Père & 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 2015 *Domaine Chambaz* Môtier Cép. Chasselas			36.-
Traminer du Vully 2015 *Domaine Chambaz* Môtier Cép. Gewürztraminer			58.-
Pinot Gris 2016 *Albert Derron & Fils* Môtier Cép. Pinot gris	32.-		55.-
Freiburger 2016 *Albert Derron & Fils* Môtier Cép. croisement de Pinot Gris et Sylvaner			58.-
VAUD			
Yvorne 2016 *Le Florin* Cép. Chasselas			39.-
VALAIS			
Petite Arvine « Naître de la Terre » 2016 *Caroline Dubuis* Sion Cép. Arvine		39.-	
TESSIN			
Chiar di Luna 2016 *Angele Delea* Losone Cép. Merlot blanc			42.-
ESPAGNE			
Capricho 2016 *Bodegas Gancedo* Bierzo Cép. Godello et Doña Blanca			47.-
Marco Fabio Dulce *Bodegas Peñuela* Vale de Saldacia Cép. Muscat petits grains, Vendanges Tardives		42.-	

LES VINS ROUGES SUISSES

37.5cl 50cl 75cl

VULLY

Pinot Noir 2015 *Domaine de Chambaz* Môtier **45.-**
Cép. Pinot Noir

Roches Grises 2014 *Domaine de Chambaz* **54.-**
Cép. Gamaret, Garanoir, Pinot Noir et Mara

Oppidum 2015 *Albert Derron & Fils* Môtier **42.-** **78.-**
Cép. Pinot Noir, Gamaret, Garanoir et Merlot, 15 mois en Fût de Chêne

Carré Noir 2016 *Albert Derron & Fils* Môtier **32.-** **45.-**
Cép. Gamaret, Garanoir et Pinot Noir

VALAIS

Passion 2015 *Cave Dubuis & Rudaz* Sion **36.-** **52.-**
Cép. Syrah, Pinot Noir, Merlot, Gamay et Gamaret

Cornalin « Terra Veritas » 2015 *Provins* Martigny **38.-**
Cép. Cornalin

Cornalin « Hurlevent » *Domaine Favre* Sion **58.-**
Cép. Cornalin

NEUCHÂTEL

Mosaïque 2015 *Château d'Auvernier* Neuchâtel **49.-** **68.-**
Cép. Gamaret, Garanoir, Pinot Noir élevé en barrique

TESSIN

Mòmò 2015 *Angele Delea* Losone **49.-**
Cép. Merlot

VINS ROUGES D'AILLEURS

	37.5cl	50cl	75cl
FRANCE			
BORDEAUX			
Château Casteras 2011 *Cru Bourgeois* Médoc Cép. Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc			62.-
Château Pomys 2014 *Cru Bourgeois* Haut-Médoc Cép. Cabernet Franc, Merlot et Cabernet Sauvignon	42.-		
VALLÉE DU RHÔNE			
Orca 2015 *Côtes du Ventoux* Cép. Grenache et Syrah			65.-
LANGEDOC-ROUSSILLON			
Minervois Château de l'Herbe Sainte 2015 *Famille Grenzard* Cép. Carignan, Grenache et Syrah			42.-
Syrah de l'Herbe Sainte 2013 *Famille Grenzard* Mirepeisset 100% Syrah			42.-
L'ITALIE			
TOSCANE			
Pietranera 2015 *Mauro Vannuci* Piaggia Cép. Sangiovese			49.-
Carmignano Riserva 2013 *Mauro Vannuci* Piaggia Cép. Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Merlot élevé en barrique			92.-
SARDAIGNE			
Cannonau di Sardegna 2015 Cép. Cannonau		23.-	
PIEMONTE			
Barbera d'Asti Cép. Barbera			42.-
PORTUGAL			
ALENTEJO			
Reynolds 2013 *Carlos Reynolds* Arronches Cép. Alicante, Bouschet, Trincadeira et Syrah		36.-	

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 2013 *Bodegas* Ontañón **32.-**
Cép. Tempranillo et Grenache Vieilles Vignes

RIBERAS DEL DUERO

Lynus Infante 2015 *Bodegas* Lynus **29.-**
Cép. Tinti Fino

Lynus Cuvée Supérieur 2014 *Bodegas* Lynus **69.-**
Cép. Tinto Fino

SIERRAS DE MALAGA

Tadéo 2013 *Bodegas* Cortigo Los Aguilares **105.-**
Cép. Petit Verdot

VINS ROUGES DU NOUVEAU MONDE

ARGENTINE

Malbec 2015 Mendoza **39.-**
Cép. Malbec élevé 7 mois en fût de chêne français

« 1884 » 2014 Mendoza **39.-**
Cép. Cabernet sauvignon

CHILI

Leyenda 2015 *Bernard Magrez* **42.-**
Cép. Carménère

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	3.60
Suze 20°	4cl	5.00
Cynar 16.5°	4cl	4.50
Porto rouge ou blanc 19,5°	4cl	4.50
Campari 23°	4cl	4.50
San Bitter (sans alcool)	20cl	3.90

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, 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
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
--------------------------	------------	-------------

TEQUILA

Formule Café/Expresso et Tequila Herradura Anejo 40° 4cl **12.00**

TEQUILA AU VERRE OU EN BOUTEILLE

					4cl
Agaveros 32°					5.00
Mezcal Gusano Rojo 38°					5.00
					7.00
					9.00
					11.00
					7.00
Corralejo Blanco 38°					9.00
Corralejo Reposado 38°					11.00
Corralejo Anejo 38°					9.00
					7.00
					9.00
					7.00
Herradura Blanco 40°					9.00
Herradura Reposado 40°					11.00
Herradura Anejo 40°					7.00
					7.00
					7.00

Tequila origine et appellation

La Tequila est la boisson alcoolisée nationale du Mexique. Elle est produite principalement au Mexique à partir de l'agave bleu nommé agave tequilana Weber. Pour avoir l'appellation "Tequila", elle doit être exclusivement de l'État de Jalisco et quelques municipalités des États de Nayarit, Michoacán, Guanajuato et Tamaulipas. La plante Agave pousse dans et aux alentours de la ville Tequila (Etat de Jalisco). Les anciens peuples mexicains utilisaient déjà l'Agave, ceci bien avant que les Espagnols introduisirent la distillation. Entre 8-12 ans sont nécessaires pour que l'agave devienne mature. Lorsqu'elle est prête à être récoltée, les feuilles et les épines de l'agave sont ôtées, laissant ainsi seulement le coeur qui ressemble à un ananas pour la production du Tequila. Le Mezcal est conçu à partir d'autres espèces d'agave dans plusieurs régions du Mexique. Les vers (ver du maguëy) dans la bouteille de Mezcal sont des gadgets promotionnels. L'origine de cette pratique remonte à Jacobo Lozano Páez. En 1940, alors qu'il goûtait de l'agave préparé, lui et son partenaire trouvèrent que le ver changeait le goût de l'agave.

Type de Tequila

Blanco (Blanche) : Tequila de base sans vieillissement

Joven (Jeune) : distillée et vieillie jusqu'à 2 mois, du caramel ou d'autres arômes peuvent y être ajoutés

Reposado (Reposée) : vieillie dans des barils de chêne jusqu'à 180 jours

Añejo : (Vieille) dans des barils de chêne de 181 jours à 5 ans et plus. Plus elle est âgée, plus sa couleur sera sombre et plus l'influence du bois sur le goût sera importante

Mixto ou Ordinaire. Elle est produite avec un minimum de 51% de jus d'agave bleu

Dégustation

La Tequila (Blanco, Reposado) se boit traditionnellement avec du sel et une rondelle de citron. On saupoudre le dessus de la main gauche de sel, entre le pouce et l'index. On lèche le sel, boit le verre de Tequila d'un seul trait, puis mord dans la rondelle de citron. La Tequila Añejo se prête davantage à la dégustation lente, et se boit telle quelle ou accompagnée d'une tranche d'orange et de cannelle.