

# ***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**

	<b><u>dl</u></b>
<b>Vully</b> *Chambaz* Môtier	<b>3.70</b>
<b>Fendant</b> *La Dronoise* Savièse	<b>3.60</b>
<b>Johannisberg</b> *La Dronoise* Savièse	<b>3.90</b>
<b>Epresses</b> *Les Abels* Lutry	<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> * Simonet Père & 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**  
**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>
<b>VULLY</b>			
<b>Les Côtelines 2015</b> *Domaine Chambaz* Môtier Cép. Chasselas			<b>36.-</b>
<b>Traminer du Vully 2015</b> *Domaine Chambaz* Môtier Cép. Gewürztraminer			<b>58.-</b>
<b>Pinot Gris 2016</b> *Albert Derron & Fils* Môtier Cép. Pinot gris	<b>32.-</b>		<b>55.-</b>
<b>Freiburger 2016</b> *Albert Derron & Fils* Môtier Cép. croisement de Pinot Gris et Sylvaner			<b>58.-</b>
<b>VAUD</b>			
<b>Yvorne 2016</b> *Le Florin* Cép. Chasselas			<b>39.-</b>
<b>VALAIS</b>			
<b>Petite Arvine « Naître de la Terre » 2016</b> *Caroline Dubuis* Sion Cép. Arvine		<b>39.-</b>	
<b>TESSIN</b>			
<b>Chiar di Luna 2016</b> *Angele Delea* Losone Cép. Merlot blanc			<b>42.-</b>
<b>ESPAGNE</b>			
<b>Capricho 2016</b> *Bodegas Gancedo* Bierzo Cép. Godello et Doña Blanca			<b>47.-</b>
<b>Marco Fabio Dulce</b> *Bodegas Peñuela* Vale de Saldacia Cép. Muscat petits grains, Vendanges Tardives		<b>42.-</b>	

## 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

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

## 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	<b>2.5dl</b>	<b>5dl</b>
Blonde lager classique	<b>3.90</b>	<b>5.80</b>
La Patriote	<b>33cl</b>	
Bière blonde artisanale Fribourgeoise	<b>6.60</b>	
Corona	<b>33cl</b>	<b>6.60</b>
Desperados	<b>33cl</b>	<b>6.60</b>
Negro Modelo	<b>25cl</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>3.60</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>4.50</b>
San Bitter (sans alcool)	<b>20cl</b>	<b>3.90</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>	
Valsér gazeuse/plate	<b>33cl</b>	<b>4.90</b>	
Valsér gazeuse/plate	<b>50cl</b>	<b>6.00</b>	
Valsér 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, 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>
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>
--------------------------	------------	-------------



## TEQUILA

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

### TEQUILA AU VERRE OU EN BOUTEILLE

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

### 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.