



Cocktails et apéritifs

| | |
|---|-------|
| Mojito 20 cl Rhum Havana 3 ans, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse, angustura | 17.- |
| Mojito du moment 20 cl Rhum Havana 3 ans, fruit du moment, sucre de canne, eau gazeuse, angustura | 17.- |
| Punch coco de Vanessa 10 cl Rhum Charrette de la Reunion, lait de coco, vanille | 12.- |
| Caïpirina Cachaça, citron vert, sucre de canne | 12.- |
| Sangria rouge ou blanche Maison (selon saison) Vin aromatisé aux fruits de saison | 9.- |
| Apérol Suisse Apérol, Baccarat, eau gazeuse, orange | 15.- |
| Apéritifs | |
| Campari 4 cl | 6.- |
| Martini blanc/rouge 4cl | 6.- |
| Pastis/ Ricard 4cl | 6.- |
| Kir au vin blanc | 6.- |
| Kir Royal | 18.- |
| Suze 4cl | 6.- |
| Porto rouge 4cl | 6.- |
| Supplément soda | 2.- |
| Bières | |
| Galopin Eichof 20 cl | 3.5.- |
| Galopin de la Brasserie des Murailles 20 cl | 4.5.- |
| Pression Eichof 30 cl | 4.5.- |
| Pression de la Brasserie des Murailles 30 cl | 7.5.- |
| Pression de la Brasserie des Murailles 50 cl | 9.- |
| Canette Eichof 50 cl | 7.5.- |
| La Pieuse, bière blanche artisanale de la Brasserie des Murailles | 6.5.- |
| La Meynite, bière blonde artisanale de la Brasserie des Murailles | 6.5.- |





Vins blancs

75cl

Suisse

Genève

| | |
|--|------|
| Chasselas , Belles filles AOC, Cave de Genève, 2016 | 35.- |
| Pinot blanc , Belles filles AOC, Cave de Genève, 2016 | 45.- |
| Sauvignon , Trésor AOC, Cave de Genève, 2016 | 54.- |
| Chardonnay , Belles filles AOC, Cave de Genève, 2016 | 48.- |
| Viognier , Clémence AOC, Cave de Genève, 2016 | 75.- |

France

Val de Loire

| | |
|---|------|
| Pouilly fumé , Château de Favray, AOC 2016 Cépage : Sauvignon | 59.- |
|---|------|

Bourgogne

| | |
|---|------|
| 100 % Chardonnay , Domaine Ventenac, IGP D'OC, 2016 Cépage : Chardonnay | 32.- |
|---|------|

| | |
|--|------|
| Mercurey , La Chagnée, Domaine Philippe Garrey, 2016 Cépage : Chardonnay | 65.- |
|--|------|



Languedoc

| | |
|--|------|
| Viognier , Pays d'OC, Maison Delas, 2016 Cépage : Viognier | 35.- |
|--|------|

Bordeaux

| | |
|---|------|
| Entre deux Mers , Château Tour de Mirambeau, 2017 Cépages : Sémillon, Sauvignon, Muscadelle | 45.- |
|---|------|

Italie

Venezie

| | |
|---|------|
| Pinot Grigio , Luna Venezia IGT, Cecilia Berretta, 2016 Cépage : Pinot gris | 32.- |
|---|------|





Vins rouges

75cl

Suisse

Genève

| | |
|---|------|
| Gamay , Belles filles AOC, Cave de Genève, 2016 | 36.- |
| Pinot noir , Belles filles AOC, Cave de Genève, 2016 | 38.- |
| Gamaret, Garanoir , Belles filles AOC Cave de Genève, 2017 | 42.- |
| Syrah, Gamaret , Trésor AOC, Cave de Genève, 2016 | 59.- |
| Merlot , Clémence AOC Cave de Genève, 2016 | 76.- |

France

Bourgogne

Haute Côte de Nuits, Domaine Antonin Guyon, AOC, 2015
Cépage : *Pinot noir* 85.-

Mercurey 1^{er} Cru, Domaine Philippe Garrey, AOC, 2014 75.-
Clos de Montaigu
Cépage : *Pinot noir*



Santenay, comme 1^{er} Cru G.Prieur, 2014 68.-
Cépage : *Pinot noir*

La Vallée du Rhône

Saint Joseph, Maison Delas, Les Challeys, AOC, 2016 59.-
Cépage : *Syrah*

Languedoc

La Réserve de Jeanne, Château Ventenac, 2015 32.-
Cépages : 50% Cabernet franc, 30% syrah, 10% merlot, 10 % grenache

Italie

Pouilles

Luccarelli Primitivo, Puglia, IGP 2016 32.-
Cépage : *Primitivo*





Vins rouges

France

Bordeaux

Bordeaux Château Tour Mirambeau, AOC, 2014 **45.**
Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Médoc

La Chapelle de Potensac, 2^{ème} de Potensac, AOC, 2012 **53.-**
Cépages : Petit Verdot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

Saint-Estèphe

Marquis de Calon, 2^{ème} de Calon Ségur, AOC, 2014 **85.-**
Cépages : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

Saint-Emilion

Les Jardins de Soutard, 2^{ème} de Soutard, AOC, 2014 **69.-**
Cépages : 70% Merlot, 30% Cabernet Franc





Grands Blancs de Bourgogne

Chablis Montmain 1^{er} Cru, Jean Claude Bessin, 2015

120.-

Cépages : Chardonnay

Nez : Vif, pomme verte, citron, acacias

Bouche : Une attaque tambour-battant. Une gravité suave et sereine

Accords mets et vins : Poissons grillés ou pochés, volaille, sauce blanche

Meursault Village Chevalières, G. Prieur, 2013

105.-

Cépages : Chardonnay

Nez : Rhubarbe, noisettes grillées, fleur blanche

Bouche : Puissant, rond, long en bouche

Accords mets et vins : Agréable à l'apéritif, tapas, viande blanche, fromages

Chassagne Montrachet, Les Battaudes, Agnès Paquet 2014

145.-

Cépages : 95 % Chardonnay, 4 % Pinot Gris et 1 % Pinot Blanc.

Nez : Arômes boisés fondus, agrumes, fruits blancs

Bouche : Attaque ample, beau gras, finale minérale

Accords mets et vins : Poissons grillés, risotto, crustacés





Vins de Bordeaux

Paulliac

Les Griffons de Pichon Baron, 2^{ème} Pichon Baron, 2012

163.-

Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot

Nez : Une découverte sensorielle intense, grande complexité de fruits

Bouche : Une harmonie de tannins puissants et veloutés, long et persistant

Accords mets et vins : Gratins, viande rouge en sauce, viandes rouges et blanches grillées

Margaux

La Sirène de Giscours 2^{ème} vin de Giscours, 2014

125.-

Cépages : 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

Nez : Notes de fruits rouges, cerises, épice

Bouche : Gourmande de fruits noirs, soyeuse de vanille

Accords mets et vins : Gibier, viande rouge, fromages

Saint-Emilion

Château Fombrauge, 2010

175.-

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Nez : Fruité, boisé, balsamique

Bouche : Ronde, suave, demi corps, boisée et complexe

Accords mets et vins : Gibier, viandes rouges et blanches, fromages





Vins rosés

Suisse

Genève

Œil de Perdrix, Belles filles AOC, Cave de Genève, 2016 **38.-**
Cépage : Pinot noir

Rosé de Gamaret, Trésor AOC, Cave de Genève, 2016 **48.-**
Cépage : Gamaret

France

Languedoc Roussillon

Clos la rivière, AOP Saint-Chinian, 2017 **33.-**
Cépages : 70 % Grenache, 30 % Cinsault

La Provence

Côte de Provence, Domaine de la Rouillère, AOC, 2017 **48.-**
Cépages : Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon, Rolle

Côtes de Provence, Château Minuty « Prestige », 2017 **55.-**
Cépages : Grenache, Tibouren, Syrah et Cinsault

Côtes de Provence, Domaine OTT, AOC, Château de Selle, 2016 **95.-**
Cépages : Grenache, Cabernet sauvignon, Syrah et Cinsault





Champagnes

Laurent-Perrier la Cuvée

90.-

Cépages : 50% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier

Nez : Élégant, complexe, notes d'agrumes et fleurs blanches

Bouche : Belle souplesse, rond, senteurs fruités et balance parfaite

Accord mets et vins : Apéritif. Viandes blanches, poissons, crustacés, dessert

Laurent-Perrier Ultra Brut

125.-

Cépages : Chardonnay, Pinot Noir

Nez : Bouquet complexe de fougères, d'agrumes sur des notes grillées

Bouche : Aromatique et tendue par une fine acidité, sans sucre

Accord mets et vins : Apéritif, poissons crus, desserts fruités et chocolatés

Laurent-Perrier Rosé

150.-

Cépages : Pinot Noir

Nez : Arômes de fraises, groseille et framboise

Bouche : Fruitée, vive. Légèrement acidulée, fruits rouges et gourmand

Accord mets et vins : Apéritif, viandes grillées, fromage, dessert





Softs

Boissons chaudes

| | |
|--|-------|
| Expresso, café | 3.5.- |
| Renversé | 4.5.- |
| Cappuccino | 4.9.- |
| Macchiato | 5.5.- |
| Chocolat chaud / froid | 4.5.- |
| Thés Twinings | 4.- |
| Thés Sirocco  | 4.5.- |

Boissons froides

Sodas 33cl

| | |
|--|-------|
| Coca Cola, Coca cola light, Coca zéro, Sprite, Fanta, Rivella rouge, Schweppes tonic, Ramseier, San bitter, Perrier, Nestea pêche, Nestea citron | 4.5.- |
|--|-------|

Jus de fruits Granini 20cl

| | |
|--|-----|
| Orange, abricot, poire, pamplemousse, tomate, ananas | 4.- |
|--|-----|

Jus frais

| | |
|--------------------------------------|-----|
| Orange/ citron / pamplemousse pressé | 5.- |
|--------------------------------------|-----|

Eaux

| | |
|--|-------|
| Henniez plate / gazeuse, San Pellegrino 50 cl | 4.8.- |
| Henniez plate / gazeuse, San Pellegrino, Badoit 1l | 8.- |

Sirops Morands

| | |
|-------------------|-------|
| Le sirop 3 dl | 2.5.- |
| Le sirop 5 dl | 3.5.- |
| Le diabolito 3dl | 3.5.- |
| Le diabolito 5 dl | 4.5.- |





Alcools et spiritueux

Whiskys

| | |
|----------------------|-------|
| Jack Daniel's 4cl | 12.- |
| Bushmills 4cl | 12..- |
| Tullamore Dew 4cl | 12.- |
| Woodford Reserve 4cl | 16.- |
| Nikka 4cl | 16.- |
| Chivas Regal 4cl | 16.- |

Spiritueux

| | |
|-------------------------------|------|
| Vodka Absolut 4cl | 9.- |
| Gin Bombay Sapphire 4cl | 10.- |
| Gin Gondon's 4cl | 9.- |
| Rhum blanc Havana 4cl | 10.- |
| Rhum Ambré Havana 7 ans 4cl | 12.- |
| Rhum Clément 10 ans d'âge 4cl | 16.- |
| Cachaça 4cl | 10.- |
| Tequila 4cl | 10.- |

Digestifs

| | |
|---|------|
| Amaretto, Limoncello, Grappa, Abricotine, Williamine, Calvados, Cointreau | 8.- |
| Cognac Rémy Martin, Veux Marc de Bourgogne | 12.- |
| Armagnac, Calvados Hennessy, Calvados 15 ans d'âge | 16.- |

