

LES VINS OUVERTS

LES BLANCS

Chasselas de Bonvillars

Domaine Didier Gaille - La Brantée AOC 20

Pinot Gris AOC 20

Cave de Bonvillars - Vaud

Chasselas de la Côte

Raymond Paccot - La Colombe AOC 20

Toscana - Villa Antinori bianco IGT 20

Gascogne - Domaine de Pellehaut - moelleux

L'été Gascon 20

ROSÉ

Rosé de gamay d'Onnens « Les 3 Saisons »

Oeil-de-perdrix du Valais

Abruzzo - Montepulciano - Umani Ronchi

Centovie IGT Bio 20

LES ROUGES

1 dl

3.70

Assemblage de Pinot et Gamay de Bonvillars

Domaine Didier Gaille - Le Téméraire AOC 20

5.40

Dôle du Valais AOC 20

5.40

Sicilia - Baglio di Grisi Nero d'Avola IGP 20

Marche - Ciu Ciu - Montepulciano et Sangiovese

Bacchus Piceno DOP Bio 20

4.80

5.90

1 dl

3.70

3.70

6.00

5.90

LES MOUSSEUX

Prosecco Gancia brut

1 dl 7.50 Bout. 45.00

Laurent Perrier brut

1 dl 17.00 Bout. 97.00

3.70

4.10

4.80

SUGGESTIONS DE VINS AU VERRE

VIN BLANC

Chardonnay Gourmand 20

Cave de Bonvillars - Vaud

1 dl 6.10 bouteille 42.50

Ce Chardonnay est une interprétation différente de notre terroir de Bonvillars. C'est un vin d'exception qui illustre à merveille le plaisir sensoriel que peut procurer un Chardonnay au plus haut niveau. Le raisin est vinifié et élevé 12 mois en fûts de chêne.

Idéal avec les poissons, terrines et charcuterie

VINS ROUGES

Les Déracinés AOC 20

- Gamaret Garanoir - Domaine Didier Gaille - Vaud

1 dl 5.60 bouteille 39.00

Elevé une année en fût de chêne. C'est un vin corsé présentant des arômes de fruits noirs.

Ce vin accompagne parfaitement les viandes rouges la chasse et les fromages

Tanca Farrà Alghero DOC 20

- Sella & Mosca - Sardegnia

1 dl 7.80 bouteille 54.00

Sa robe est rubis avec des reflets grenat. Joli parfum de baies et des noix, ainsi qu'une belle touche épicée provenant de sa maturation en fût de chêne. Structuré en bouche, bien juteux.

Équilibré et bien balancé, sa finale est de bonne stature

Parfait avec les pâtes, la chasse, les viandes rouges, les rôtis et les fromages.

VINS BLANCS

SUISSE - Vaud

La Brantée AOC 20 Chasselas de Bonvillars

Domaine Didier Gaille - Vaud

Arômes fruités soutenus d'une légère acidité bien équilibrée, marqué par un léger terroir. Vous apprécierez sa fraîcheur et sa délicatesse. Idéal pour l'apéritif mais aussi pour accompagner les poissons du lac.

La Colombe AOC 20 Chasselas de la Côte

Raymond Paccot - Vaud

Ce vin est cultivé à Féchy sur 15 hectares entièrement en biodynamie.

Nez miellé alliant maturité du fruit et délicates notes florales.

En bouche acidité et rondeur offrent une ampleur remarquable avec une longue finale.

Parfait à l'apéritif, avec poissons et crustacés ainsi que avec des fromages.

Prix

Bout.

24.00

Bout

38.00

Prix

Prix

5 dl

27.00

Bout.

36.50

Bout.

36.50

Pinot Gris AOC 20 Cave de Bonvillars - Vaud

Couleur: jaune intense Nez: miel, fleurs blanches et abricots secs

En bouche: riche et dense

Accompagne à merveille les poissons, charcuterie fine, fromage

3 Cépages 20 Cave de Bonvillars - Vaud

Assemblage de Doral, Gewürztraminer et Sauvignon blanc. Ces

cépages se marient à merveille pour offrir un vin fruité et expressif.

Couleur Jaune clair. Souple en attaque, puis dévoile finesse et longueur.

Accompagne parfaitement les Poissons et coquillage.

Chardonnay Gourmand 20

Cave de Bonvillars - Vaud

Ce Chardonnay est une interprétation différente de notre terroir de Bonvillars. C'est un vin d'exception qui illustre à merveille le plaisir sensoriel que peut procurer un Chardonnay au plus haut niveau. Le raisin est vinifié et élevé 12 mois en fûts de chêne.

Idéal avec les poissons, terrines et charcuterie

Bout.

42.50

VINS BLANCS

ITALIE

Villa Antinori bianco IGT 20 - Toscana

Assemblage de Trebbiano, Malvasia et Chardonnay.

D'une couleur jaune paille, ce vin a un parfum floral intense. En bouche, il est frais et souple. Il se marie à merveille avec les poissons et les fruits de mer.

Prix
Bout.

35.00

Vivia 20 - Fattoria Le Mortelle - Toscana

Assemblage de Viognier, Vermentino et Ansonica.

De couleur jaune brillante avec de léger reflet verdoyant. Au nez on retrouve des fragrance de pêches blanche mélangée à des notes légère d'ananas et de citron. Au palais le vin est crémeux et minéral avec une fraîcheur aromatique d'herbe de la méditerranée et d'agrumes sur le final. Parfait avec des poissons ou des pâtes.

Bout.

45.00

Greco di Tufo DOCG 20 - Mastroberardino - Campania

Sa robe est jaune claire, au nez, il émane des parfums de poire et d'amande, accompagné de touches d'herbes. En bouche, il se révèle très frais et racé, avec une structure minérale, donnant une finale vive et généreuse.

Un vin blanc de caractère. Idéal avec des plats de la mer en général.

Bout.

53.00

Monteoro DOCG 20

Vermentino di Gallura - Sella & Mosca - Sardegna

De couleur jaune paille brillant. Le nez a un parfum délicat de fleurs d'acacia, de pêches blanches, de citron vert et d'une touche de bergamote. Très frais et élégant en bouche, avec des arômes de fruits jaunes, d'épices fines et de miel. Le corps se présente plutôt ample avec une douce acidité qui confère au vin une fraîcheur agréable.

Parfait comme vin d'apéritif mais également merveilleux avec des poissons ou des fruits de mer

Bout.

42.00

VINS ROSE'

	Prix
<i>Rosé de gamay d'Onnens « Les 3 Saisons »</i>	5 dl
<i>La finesse en bouche, la légèreté et la fraîcheur de ce rosé de gamay en font un compagnon idéal pour les grandes chaleurs et pour l'apéritif en tout temps</i>	18.50
<i>Oeil-de-perdrix du Valais</i>	5 dl
<i>Robe rubis clair. Un Œ il-de-Perdrix qui exalte les arômes sucrés de baies mûres. Le nez est séduisant et dégage un parfum de fraises des bois tout juste cueillies. Subtil, délicat et fruité en bouche, ce vin évoque la framboise fraîche.</i>	20.50
<i>Centovie IGT Bio 20</i>	
<i>Umani Ronchi - Montepulciano - Abruzzo</i>	Bout.
<i>Grâce à une vinification douce et délicate ce vin allie la force du Montepulciano avec un style fruité et frais</i>	35.00
<i>il se marie à merveille avec les pâtes, les poissons ainsi que pour l'apéritif</i>	

VINS DOUX

Blanc

Vigna Senza Nome Moscato d'Asti 20 - Piemonte

Robe jaune paille clair. Bouquet frais et vivifiant avec des notes de pétales de rose, de raisin muscat et de fleurs de sureau.

Bouche pétillante aux bulles généreuses, merveilleusement rafraîchissante et offrant un équilibre parfait entre le sucré et l'acide. Accompagne très bien les fruits et les desserts.

L'été Gascon millésimé 20

Gasconne - Domaine de Pellehaut - moelleux

Gros Manseng, Chardonnay et Petit Manseng

Robe or au reflets verts qui s'ouvre par un nez très expressif, complexe, avec une palette aromatique axée sur les fruits exotiques. L'attaque en bouche est tout en douceur. Le sucre est très loin d'être imposant et l'acidité apporte un côté sec au vin.

Ce vin sera le compagnon idéal de vos apéritifs, entrées de foie gras et desserts.

Dolce Sinfonia - Vin Santo di Montepulciano doc 20

Assemblage de Trebbiano, Malvasia bianca lunga

Ambre pétillante ; très intense, doux parfum de raisins secs, de miel, et de saveurs de bois. Bouche ample et luxuriante, texture souple, soutenue par un acide juteux et frais, bananes séchées et abricots secs. Merveilleusement équilibré, avec une légère touche caramel à la fin. Malgré la douceur, l'acidité est présente et le vin subsiste longtemps.

Rouge

Recioto della Valpolicella classico DOCG 20 - Angelorum - Veneto

Une rareté de vin rouge avec douceur et acidité parfaitement équilibré. Vinifié avec les cépages de l'Amarone: Corvina, Rondinella et Molinara tous flétris. Aspect et goût de cerise noire, confiture d'orange et rhum avec une persistance aromatique. Rouge rubis avec une complexité de saveurs entremêlés. Idéal au dessert ou avec du Gorgonzola.

Prix

3.75 dl

23.00

Bout.

37.00

Bout.

41.00

3.75 dl

77.00

37.5 dl

49.00

VINS ROUGES

SUISSE

La Colombe AOC 20 - Pinot Noir de la Côte

Raymond Paccot - Vaud

L'approche de vinification de ce **Pinot Noir** cherche à restreindre les interventions au strict minimum pour préserver la finesse d'expression du terroir.

À la dégustation, le Pinot Noir du Domaine offre un équilibre subtil entre le fruit et la structure.

Idéal avec la volaille rôtie, viande grillée, voire noisette de chevreuil.

Syrah 20 - Domaines Chevaliers - Valais

Élegant, vigoureux, épicé. Aimable et énergique à la fois.

En bouche le fruit est présent, précis et longiligne. Le vin se montre frais, souple, légèrement fumé. Beaux tannins poudreux en finale.

Il s'accorde parfaitement avec le boeuf, l'agneau, les chasses en sauces, ainsi que les fromages à pâtes dure vieux.

Galotta Gourmand AOC 20

Cave de Bonvillars - Vaud

Le Galotta est un cépage issu de **Gamay** et de **Ancellotta**. Couleur: violet sombre nez: Mûre, cassis, épices, fèves de cacao en bouche: puissante, structurée

Idéal pour accompagner les viandes, le gibier et les fromages

Les Deracinés AOC 20 Gamaret Garanoir

Domaine Didier Gaille - Vaud

Élevé une année en fût de chêne. C'est un vin corsé présentant des arômes de fruits noirs.

Ce vin accompagne parfaitement les viandes rouges la chasse et les fromages

Prix

5 dl

37.00

Bout.

51.00

Magnum

102.00

Bout.

78.00

Bout.

49.00

Bout.

39.00

Sherpa 20 - Assemblage Pinot Noir et Humagne Rouge

Domaines Chevaliers - Valais

Le Sherpa est un assemblage rouge de **Pinot Noir** et d'**Humagne Rouge**. Robe rubis intense à reflets violacés; arômes de sureau et de petits fruits frais, note de girofle et touche fumée. En bouche la structure est corsée, les notes fruitées sont révélées par une longue finale. Il fera merveille avec vos viandes rouges ou un fromage

Patrimoine 20 - Cornalin

Domaines Chevaliers - Valais

Robe violine. Nez fin et subtil sur les épices douces, la mûre, la crise noire, la cerise griotte et le réglisse. Bouche élégante, racée, aérienne, magnifiquement dessinée. Les arômes complexes perçus au nez se répètent au palais. Finale fraîche, sapide et tonique, presque minérale.

Idéal pour accompagner les viandes rouges ainsi que les gibiers en sauces.

Merlot Gourmand 20

Cave de Bonvillars - Vaud

Ce **Merlot** de la région est élevé 12 mois en fût de chêne, ce qui lui confère une belle robe rouge rubis. Au nez on dénote des arômes de fruits rouge des notes florales et finement boisée. En bouche tout en longueur, fruits et caractères floraux s'y marient à merveille. Idéal avec les viandes et les fromages.

Ros Solis AOC 20 - Cabernet Merlot de Bonvillars

Domaine Didier Gaille - Vaud

Assemblage de **Cabernet** et de **Merlot** élevé une année en fût de chêne.

Cet assemblage donne un vin de caractère présentant un nez fruité et intense.

Ce vin se marie parfaitement avec les viandes rouges.

Prix

5 dl

41.00

Bout.

56.00

Bout.

78.00

Bout.

59.00

5 dl

36.00

VINS ROUGES

ITALIE

Lacryma Christi del Vesuvio DOC 20 *Mastroberardino - Campania*

*Assemblage de **Piedirosso** et **Aglianico**. D'une couleur rouge rubis foncé. Il dégage des arômes forts et légèrement rustiques mélangé avec des notes de baies noires. En bouche, il se montre bien structuré, avec de bons tanins et une légère note boisée.*

Il se marie à merveille avec pâtes, pizzas, rôti, gibier et fromages.

Cannonau di Sardegna DOC riserva 20 *Sella & Mosca - Sardegna*

Sa robe est d'une couleur rouge grenat avec des reflets d'un rouge brique. Son bouquet est savoureux et expressif. En bouche, il se montre harmonieux et velouté avec des notes de prune et de bois en final.

Parfait avec pâtes, viandes rouges, rôti et fromages.

Bacchus Piceno DOP Bio 20 *Ciu Ciu Marche*

*Assemblage de cépages de **Montepulciano** et **Sangiovese**.*

Ce vin biologique est délicat et harmonieux, riche en goût et légèrement tannique.

Idéal avec le risotto à la truffe d'été

Prix

Bout. *Il Bruciato Bolgheri DOC 20*

46.00

Marchesi Antinori - Tenuta Guado al Tasso - Toscana

*Un vin bien italien mais d'inspiration bordelaise, les cépages sont **60% Cabernet-sauvignon, 30% Merlot et 10% Syrah**. Robe de couleur rouge violacé opaque. Nez qui exhale des notes fruitées, florales et épicées. Muni de tanins fermes. Il évoque des saveurs de cassis, mûre, violette, réglisse et chêne. Révélant une bouche ample, il perdure dans une longue finale. Il accompagne idéalement les viandes rouges.*

3.75 dl

27.50

Nero d'Avola DOC 20

Bout.

45.00

Baglio di Grisi - Sicilia

Robe rouge Intense. Nez de cerises et de fruit rouges mûrs, de structure robuste et des tanins savoureux. Finale persistante. Il se marie parfaitement avec des plats de viande.

Tanca Farrà Alghero DOC 20

Bout.

41.00

Sella & Mosca - Sardegna

*Assemblage de **Cannonau** et **Cabernet Sauvignon***

Sa robe est rubis avec des reflets grenat. Joli parfum de baies et des noix, ainsi qu'une belle touche épicée provenant de sa maturation en fût de chêne. Structuré en bouche, bien juteux. Équilibré et bien balancé, sa finale est de bonne stature. Parfait avec pâtes, chasse, viandes rouges, rôti et fromages.

Prix

Bout.

55.50

Magnum

111.00

Bout.

42.00

Bout.

54.00

Magnum

110.00

VINS ROUGES

ITALIE

Radici Taurasi DOCG 20

Mastroberardino - Aglianico - Campania

Vin convaincant qui ouvre avec un parfum à multiples facettes de la terre fraîchement labourée, iris, cuir, de goudron et de fruits noirs mûrs à l'acidité fraîche et des tanins polis. Accompagne idéalement des pâtes avec sauce à la viande, gibier, la viande rouge grillée, fromage

Rifugio Primitivo IGP 20

Conti Zecca - Puglia

De couleur rubis au nez de petit fruits rouge et d'épice. Saveur moelleuse et harmonieuse aux tanins mûr, un corps riche et bien structuré. Accompagne, Pâtes avec sauce à la viande, gibier, la viande rouge grillée, fromage à pâte dure assaisonné

Foradori IGT 20

Teroldego Vigneti delle Dolomiti - Trentino

Ce vin provient d'une culture Biodynamique, la vinification se fait en cuve de ciment. Puis le vin mûrit pendant 12 mois en barriques. Rouge rubis brillant. Ferme en bouche, tanins riches, crémeux avec beaucoup de finesse. Un corps puissant et charnu. Finale longue, soutenue par ses tanins. Un vin structuré au caractère féminin.

Compagnon idéal pour les plats à base de viande de toutes sortes, le risotto et les pâtes

Prix

Bout.

81.00

Bout.

51.00

Bout.

51.00

Barolo DOCG 20

Beni di Batasiolo - Piemonte

Cépage Nebbiolo. Vin de couleur rouge grenat. Bouquet intense aux fruits secs, des arômes de terre et de bois avec des notes de foin et d'oranges confites. Très fin en bouche, puissant, bien structuré avec une belle tenue et longueur.

Accompagne idéalement les viandes rouges, chasse et fromages corsés.

Brolo Campofiorin Oro rosso del Veronese IGT 20

Masi Agricola - Veneto

Cépages Corvina, Rondinella, Oseleta et Molinara

Couleur rouge rubis profond. Bouquet: baies, confiture et de vanille.

Bouche: riche, fruits cuits au chaud et intense, avec des notes de cacao et de vanille dans la finition. Vin de l'éclectisme rare.

Idéal avec des pâtes, risotto, fromages et les viandes rouges grillées.

Enigma Rubicone IGT 20

Mabis Biscardo - Emilia Romagna

Cépage 100% Sangiovese Appassito (flétri). De Couleur noir intense au parfum harmonieux avec des notes de mûres et de framboise. Ce vin à une saveur élégante et équilibrée avec des tanins doux et moelleux au final. Il se marie parfaitement avec les viandes ainsi les fromages corsés.

Prix

3.75 dl

39.00

Bout.

72.00

Bout.

44.00

Bout.

48.00

VINS ROUGES

ITALIE

Costasera

Amarone della Valpolicella Classico DOCG 20

Masi Agricola - Veneto

Cépages Corvina, Rondinella et Molinara

Grand vin de dessert. Aspect rouge rubis profond. Odeurs de compotes, de prune et de cerise. Bouche à l'arôme fruité, avec des notes de café et de cacao.

Il se marie bien avec des viandes rouges grillées, le gibier et les fromages savoureux.

Riserva di Costasera

Amarone della Valpolicella Classico DOCG 20

Masi Agricola - Veneto

Cépages Corvina, Rondinella, Oseleta et Molinara

Aspect: rouge rubis profond. Nez: prune cuite et de cerise, avec des notes de café torréfié. Bouche: grand et élégant, liqueur de cerise et de cacao. Finition agréablement longue. Idéal avec les viandes rouges, le gibier et les fromages vieillis. compagnon agréable de la fin du repas

Marchese di Villamarina DOC 20

Sella & Mosca - Sardegna

De couleur Rouge grenat brillant. Riche en senteur de baies rouges, d'épices chaudes, de chocolat noir, de tabac et de bois de cèdre. En bouche avec des tanins souples, des arômes de fruits rouges mûrs, d'élégants arômes torréfiés et une touche d'eucalyptus.

Un vin extrêmement élégant avec une excellente longueur.

Prix

3.75 dl

47.00

Bout.

86.00

Bout.

96.00

Bout.

97.00

Tignanello IGT 20

Tenute Marchesi Antinori - Toscana

Cépages Sangiovese, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc

confère à ce vin de renommée une couleur d'un beau rouge de cerise. Il dégage des arômes de fruits secs, de bois noble et de cassis. Il est très fin avec une structure velouté et des tanins nobles. Un vin de grande caractère, d'élégance et dignité. Il se marie à merveille avec des plats de pâtes, et viandes blanches

Sassicaia Bolgheri DOCMO 20

Tenuta San Guido - Toscana

Cépages Sangiovese, Cabernet Sauvignon et Merlot

Le Sassicaia est élevé pendant 22 mois dans des barriques françaises, il impressionne avec son élégance, sa complexité et son harmonie et non pas seulement avec sa teneur et sa force. Il se marie à merveille avec des entrecôtes et les filets

Brunello di Montalcino DOCG 20

Castello Banfi - Toscana

Cépage Sangiovese. D'une robe est d'un rouge rubis Odeurs de fruits (cerises et prunes), de fruits secs, de thé, de tabac blond et de caramel. Dans le palais corsé et très frais avec les tanins déjà souples, structure puissante avec une longue finale.

Parfait avec viandes cuites rose et pâtes fines.

Prix

Bout.

165.00

Bout.

309.00

3.75 dl

49.00

Bout.

96.00

Magnum

189.00

BOISSONS

Thés et Tisanes Bio

Nos thés proviennent exclusivement de cultures biologiques certifiées.

Les élégants sachets sont fabriqués à la main et sont biodégradables.

Ceylon Sunrise aromatique - stimulant

Gentle Blue tonifiant - fleuri

Black Chai épice - puissant

Japanese Sencha rafraîchissant - intense

Jasmine Dragon Pearls élégant - fleuri

Verbena citronnée - rafraîchissant

Winter Moment épice - fruité

Camomille Range Blossoms velouté - apaisant

Maroccan Mint rafraîchissant - stimulant

Ginger Lemon Dream exotique - piquant

Red Kiss dynamisant - fruité

Wellness Tea Relax fleurie & relaxante - sans caféine

English Breakfast

Earl Grey

Thé noir aux épices

Thé vert japonais

Thé vert parfumé au jasmin

Tisane à la verveine

Rooibos aux épices à l'orange

Camomille à l'orange

Menthe marocaine

Gingembre et citronnelle

Infusion aux fruits

Tisane aux fleurs de tilleul

3 dl 3.80

Café

Café, Espresso, Ristretto

3.60

Remverse, Ovomaltine chaud ou froid, Chocolat chaud ou froid

4.00

Cappuccino, Café Viennois

4.30

Jus de fruits frais Bio

Oranges ou Citrons

2 dl 6.00

Qualité bio supérieure

Minérales en bouteille

Arkina - Bleue ou Verte

50 d 5.40 100 d 8.90

San Pellegrino ou Pana

50 d 5.40 75 d 7.80

Coca-cola, Coca-cola Zero, Fanta, Nestea citron ou pêche

33 d 4.90

Jus de pomme Ramseier

33 d 4.90

Rivella rouge ou bleu

33 d 4.90

Schweppes tonic ou lemon ou ginger

20 d 4.90

Jus de fruit: Orange, Tomate, Ananas

20 d 4.00

Nectar: Poire, Pêche, Abricot, Grapefruit

20 d 4.80

Carafé d'eau

50 d 2.50

Minérales en verre

Arkina verte ou bleu, Coca-cola,

2 dl 3.30 3 dl 3.60 5 dl 5.30

Limonade, The froid Citron

Les Frappes de glaces artisanales

Les parfums:

Chocolat, Sorbet Chocolat, Vanille, Café, Noisette croquante, Pistache croquant, Abricot Bio,

Caramel au beurre et sel de Guérande, Cannelle, Stracciatella, Citron Bio, Framboise Bio,

Sorbet Fraise, Sorbet Poire Williams, Jamaïque, Mojito, Fruit de la Passion, Sorbet Mandarine

4 dl 8.00

BOISSONS

Les Aperitifs

Bitter San Pellegrino (sans alcool)	1 dl	5.00
Ricard et Pastis 51	45° 2 cl	3.90
	4 cl	7.80
Martini bianco ou rosso	16° 4 cl	5.50
Aperol	11° 4 cl	4.50
Campari	23° 4 cl	5.50
Suze	20° 4 cl	5.00
Cynar	16° 4 cl	5.00
Porto rouge ou blanc	19° 4 cl	5.00
Appenzell	29° 4 cl	5.00
Fernet Branca	42° 4 cl	5.00
Averna amaro siciliano	32° 4 cl	5.00
Jägermeister	35° 4 cl	5.00

Supplément Sodas - Jus d'orange - Jus d'ananas 1.50

Bières à la pressions

Carlsberg 5%	2 dl 3.70	2.5 dl 4.00	4 dl 5.50
Schneider Weisse Original non filtrée 5.4%	2 dl 4.20	3 dl 5.40	5 dl 8.50
Grimbergen Blanche 6%	2 dl 4.20	2.5 dl 5.20	5 dl 8.50
Grimbergen Rouge 6%	2 dl 4.20	2.5 dl 5.20	5 dl 8.50

Bières en Bouteilles

Feldschlösschen (Sans Alcool)	0.5%	33 d 4.80
D'Abbaye: Grimbergen Blonde ou Double ambrée	6.7%	25 d 6.00

Bières Artisanales Bio de la Région (Brasserie la Concorde)

Vallorbière Bière Blonde non filtrée	5.5%	33 d	7.50
La Crépuscule Blanche au Sureau non filtrée	6.5%	33 d	7.50
La Sauvageonne Ambrée non filtrée	5.5%	33 d	7.50
La Noctambule Noire au gout de fèves grillées	6.5%	33 d	7.50

Les Spiritueux

Pomme	37.5 %vol.	2 cl	3.70
Pruneau	37.5 %vol.	2 cl	3.80
Abricotine Morand	43 %vol.	2 cl	7.00
Williamine Morand	43 %vol.	2 cl	7.00
Calvados Pays d'Auge	40 %vol.	2 cl	7.00
Cognac Remy Martin VSOP	40 %vol.	2 cl	7.00
Cognac Courvoisier	40 %vol.	2 cl	7.00
Vieille Prune	40 %vol.	2 cl	6.00
Limoncello maison	40 %vol.	4 cl	8.00
Grappa Fior di Vite	40 %vol.	2 cl	6.30
Grappa Vallocaia di Montepulciano	42 %vol..	2 cl	10.00
Grappa Nardini riserva	50 %vol.	2 cl	10.00
Grappa Di Amarone Masi barriquée	50 %vol.	2 cl	10.00
Amarretto	28 %vol.	4 cl	8.50
Bailey's	18 %vol.	4 cl	8.50
Sambuca	40 %vol.	2 cl	6.00

BOISSONS

Les Spiritueux

<i>Cointreau</i>	40 %vol.	2 cl	6.00
<i>Frangelico</i>	20 %vol	4 cl	6.00
<i>Gin Gordon's</i>	37.5 %vol.	4 cl	8.00
<i>Malibu</i>	21 %vol.	4 cl	6.00
<i>Rhum Havana Club 3 anos (Cuba)</i>	40 %vol.	4 cl	8.00
<i>Rhum Don Papa (Philippines)</i>	40 %vol.	4 cl	16.00
<i>Rhum Ryoma 7 ans (Japon)</i>	40 %vol.	4 cl	22.00
<i>Rhum Zacapa 23 ans (Guatemala)</i>	40 %vol.	4 cl	17.50
<i>Tequila</i>	40 %vol.	4 cl	7.50
<i>Kahlua Liqueur de cafe</i>	26.5 %vol.	4 cl	6.00
<i>Vodka Absolut</i>	40 %vol.	4 cl	9.00
<i>Vodka Belvedere</i>	40 %vol	4 cl	14.00
<i>Whisky J & B</i>	40 %vol.	4 cl	8.00
<i>Whisky Jameson</i>	40 %vol.	4 cl	8.00
<i>Whisky Ballantine's</i>	40 %vol.	4 cl	8.00
<i>Whisky Johnnie Walker red label</i>	40 %vol.	4 cl	8.00
<i>Whisky Jack Daniel's</i>	40 %vol.	4 cl	8.00
<i>Whisky Oban</i>	43 %vol.	4 cl	11.00
<i>Whisky Glenfiddich 12 ans</i>	40 %vol.	4 cl	11.00
<i>Whisky Monkey Shoulder</i>	40 %vol.	4 cl	12.00
<i>Whisky Lagavulin Single Malt 16 ans</i>	43 %vol.	4 cl	22.00

Les Cocktails

<i>Spritz</i>	Aperol, Prosecco, eau gazeuse	1.5 dl	11.00
<i>Pesca Fizz</i>	Vodka pêche, Prosecco, framboises	1.5 dl	11.00
<i>Lemon Sun</i>	Limoncello, Prosecco, eau gazeuse	1.5 dl	11.00
<i>Hugo</i>	Sirop de sureau, Prosecco, citron vert, menthe, eau gazeuse	1.5 dl	10.00
<i>Royal Bianco</i>	Martini bianco, Prosecco,	1.5 dl	10.00
<i>Fruit Punch du Chateau</i>	Rhum blanc, jus d'ananas, jus d'orange, jus de pêche et grenadine	3 dl	12.00
<i>Fast Sangria</i>	Vin rouge, limonade	3 dl	5.00
<i>Caipirinha</i>	Cachaça do Brazil, citron vert et sucre de canne	2 dl	11.00
<i>Cuba libre</i>	Havana club, Coca-cola et citron vert	2 dl	11.00
<i>Mojito</i>	Rhum blanc, citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne et soda	2 dl	12.00
<i>Irish coffee</i>	Jameson Irish Whiskey, café, sucre et chantilly	2 dl	11.00
<i>Kir royal</i>	Champagne et crème de cassis de Dijon	1 dl	18.00
<i>Il Padrino</i>	Amarretto, vodka, citron vert	1 dl	10.00
<i>Black Russian</i>	Vodka, liqueur de café	1.5 dl	12.00
<i>White Russian</i>	Vodka, liqueur de café, crème	1.5 dl	12.00
<i>Virgin Mojito</i>	Citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne et soda	2 dl	9.00
<i>Virgin Fruit Punch du Chateau</i>	Jus d'ananas, jus d'orange, jus de pêche et grenadine	3 dl	9.00

Supplément Sodas - Jus d'orange - Jus d'ananas 1.50