

Carte des vins

Vins ouverts



Blancs

Vully «Rochecombe» FR – Domaine de Villarose	Fr.	4.50
Chasselas AOC Cheyres FR – AVB La Cave de Cheyres	Fr.	4.80
Fendant VS – Maison Maye	Fr.	4.00
Johannisberg VS – Maison Maye	Fr.	4.60

Rosé

Gamay VS – Maison Maye	Fr.	4.00
------------------------	-----	------

Rouges

Vully «Le Baron» FR – Domaine de Villarose	Fr.	4.60
Assemblage AOC – Pinot, Gamay, Gamaret		
Nuance Assemblage AOC Cheyres FR – AVB La Cave de Cheyres	Fr.	4.80
Pinot Noir VS – Maison Maye	Fr.	4.00
Primitivo Puglia IGP, Vinicola Mediterranea, San Pietro Italie, 100% Primitivo	Fr.	4.30



Pots

Blancs

Vully «Rochecombe» FR – Domaine de Villarose	50 cl Fr.	22.00
Chasselas AOC Cheyres FR – AVB La Cave de Cheyres	Fr.	24.00
Johannisberg VS – Maison Maye	Fr.	23.00
Fendant VS – Maison Maye	Fr.	20.00

Rosés

Gamay VS – Maison Maye	Fr.	20.00
L'A.p.Ro 18:00 Assemblage AOC VS – Cave du Tunnel	Fr.	24.00

Rouges

Vully «Le Baron» FR – Domaine de Villarose	Fr.	23.00
Assemblage AOC – Pinot, Gamay, Gamaret		
Nuance Assemblage AOC Cheyres FR – AVB La Cave de Cheyres	Fr.	24.00
Pinot Noir VS – Maison Maye	Fr.	20.00
Gamaret Nous Deux VS – Maison Maye	Fr.	31.00
Primitivo Puglia IGP, Vinicola Mediterranea, San Pietro Italie, 100% Primitivo	Fr.	21.00

Bouteilles



Vin blanc suisse

VALAIS

75 cl

Fendant Etoile, AOC Valais – 2024

Germanier Cave du Tunnel – Conthey

Vin de partage par excellence, le Fendant séduit par ses notes florales et sa minéralité subtile. Légèrement perlant, il offre une bouche vive et désaltérante, reflet fidèle de son terroir. Idéal à l'apéritif, avec des mets de montagne ou des poissons fins.

Fr. 29.00

Vin rosé suisse

VALAIS

75 cl

Extra Bleu Ciel Rosé, assemblage de nobles cépages, AOC Valais – 2024

Maison Maye

Un vin gourmand et joyeux paré d'une belle robe saumonée avec un parfum frais de framboises et fruits des vergers. Sa bouche soyeuse et ronde est relevée d'une jolie acidité qui lui amène une touche frivole. À servir bien frais en apéritif en trinquant au soleil du Valais, ou pourquoi pas en accompagnement d'un plat de gambas.

Fr. 34.00

Vin mousseux suisse

VALAIS

75 cl

Brut du Valais Millésimé, Chardonnay, AOC Valais – 2021

Germanier Cave du Tunnel – Conthey

Ce Brut du Valais Millésimé dévoile une mousse délicate et persistante, accompagnée de notes subtiles de fruits mûrs et de brioche, offrant ainsi un vin d'une grande finesse et d'une complexité remarquable.

Fr. 42.00

1/2 Bouteille



Vin rouge suisse

VALAIS

37,5 cl

LES MAGES Gamay AOC Valais – 2024

Les Fils Maye SA

Un nez de marc frais qui rappelle la période des vendanges. Une bouche souple et fruitée au palais avec de fins tanins. Robe rouge rubis chatoyant. Apéritif, brisée, plat de charcuterie, grillade d'été.

Fr. 23.00

Bouteilles



Vins rouges suisses



FRIBOURG

75 cl

Vully Pinot Noir – AOC Vully

Fr. 38.00

Domaine de Villarose – Consectetur adipiscing elit

Robe claire, rouge rubis, nez caractéristique du pinot noir, aux arômes de framboise mûre et de cerise rouge, sur des accents balsamiques.

En bouche, matière de corpulence moyenne, aux tannins fins, fondante et harmonieuse jusqu'en finale.

Idéal avec des plats de pâtes et de riz, plats au fromage, volaille, poisson, entrées, spécialités végétariennes, viandes de bœuf, porc, veau, gibier/agneau, cuisine exotique

Grivevin Assemblage AOC Cheyres FR

Fr. 48.00

AVB La Cave de Cheyres

Assemblage de Gamaret, Galotta et Garanoir élevés en barrique

Nez intense, fruits noirs, cassis, sureau noir, notes torréfiées et boisées.

Attaque souple laissant place à un milieu de bouche dense et racé, tannins fermes, finale agréablement astringente.

Un vin charpenté et structuré. Idéal avec les viandes rouges en sauces ou grillées (côte de bœuf sauce poivre), grillades, brochettes, cuisine française, cuisine tex-mex, plats mijotés.

VAUD

70 cl

Les Fontenailles Ollon Grand Cru – 2023

Fr. 46.00

Famille Cochard Domaine viticole – Saint-Triphon

Assemblage de Pinot noir, Gamay et Garanoir

75 cl

Le Boyard Ollon Grand Cru – 2023

Fr. 49.00

Famille Cochard Domaine viticole – Saint-Triphon

Sélection de Pinot noir d'Ollon, élevé en barrique

Le Cabernet Franc Ollon Grand Cru – 2023

Fr. 62.00

Famille Cochard Domaine viticole – Saint-Triphon

Vin élevé en barrique

GENÈVE

75 cl

Noir Plaisir, AOC Genève – 2024

Fr. 44.00

Domaine des Alouettes, Jean-Daniel et Florian Ramu, Satigny

Gamaret, Garanoir

Robe rouge rubis sombre. Nez aux arômes de fruits rouges (cerise) et aux notes de cuir. Vin ample, tendre et structuré.

Il possède des tanins souples et une finale longue et savoureuse. Idéal avec les viandes rouges et les fromages.

Bouteilles



Vins rouges suisses



VALAIS

75 cl

Le Sommelier – AOC Valais 2024

Fr. 46.00

Maison Maye – Assemblage de nobles cépages rouges: Gamaret, Merlot, Diolinoir

Issu des coteaux valaisans, Le Sommelier est un assemblage rouge léger et fruité, reflet de la diversité et de la richesse du terroir. Son bouquet expressif dévoile des arômes de fruits rouges frais, soutenus par une bouche souple, équilibrée et d'une agréable fraîcheur. Idéal à l'apéritif, avec une planchette de charcuteries, des grillades.

L'Épicier Syrah – AOC Valais 2024

Fr. 47.00

Maison Maye

Un nez qui s'ouvre en premier lieu sur des petits fruits rouges puis apparaissent des arômes épicés. Une bouche souple, des tanins en filigranes, c'est une Syrah généreuse, fruitée, sympathique, enveloppante. Un vin qui rassemble, à déguster avec des pâtes, un riz aux tomates et au parmesan, une viande en sauce cuite à basse température ou mijotée.

Les Grands Ors Cornalin - élevé en barrique (12 mois) – AOC Valais 2023

Fr. 58.00

Maison Maye

C'est un Cornalin élégant et racé d'une robe rouge sombre et profond, aux reflets violacés, qui dévoile au nez des senteurs de cerises et des arômes torréfiés. Il offre une bouche en puissance et de la densité, soutenue par une belle trame tannique et une pointe d'acidité. Un cru harmonieux, de belle intensité, qui se tiendra fièrement aux côtés d'une viande rouge noble, d'un risotto aux cèpes, d'un tartare relevé ou de la chasse.

Merlot-Syrah, AOC Valais – 2024

Fr. 48.00

Germanier Cave du Tunnel – Conthey

Ce duo de caractère associe la souplesse du Merlot à la puissance aromatique de la Syrah. Il en résulte un vin riche et harmonieux, aux arômes de fruits rouges mûrs, d'épices et de réglisse. En bouche, la structure est généreuse et les tanins veloutés. Un vin gourmand, idéal pour les instants conviviaux autour de belles pièces de viande ou de plats de caractère.

Humagne Rouge, AOC Valais – 2024

Fr. 49.00

Germanier Cave du Tunnel – Conthey

L'Humagne Rouge, cépage emblématique du Valais, séduit par son caractère rustique et sa finesse aromatique. Vin authentique et racé, il révèle une personnalité sauvage, pleine de charme, qui accompagne parfaitement la cuisine de montagne et les mets de caractère.

SUISSE

75 cl

NOX Rouge Suisse VdP

Fr. 41.00

Producteurs: Bétrisey et Albrecht

Gamaret, Merlot, Pinot Noir

Un vin sombre et mystérieux comme la nuit. Plein d'arômes complexes qui ne dévoilent jamais tout à fait leur secret.

Jéroboam 3 l Fr. 160.00

Bouteilles



Vins rouges français



75 cl

Château d'Aigueville Rouge – Côtes du Rhône AOP – 2023

Fr. 39.00

Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre

Robe rouge rubis. Nez au arômes de fruits noirs (myrtille, mûre) de garrigue (thym, romarin) et d'orange sanguine.

Un vin équilibré et suave aux arômes de fruits rouge et noirs et aux notes de garrigue. Une jolie complexité qu'on retrouve dans un palais généreux, tout en restant élégant et fin. Viandes rouges. Viandes blanches. Grillades. Cuisine méditerranéenne.

Mourvèdre Les Jamelles IGP Pays d'Oc – 2022

Fr. 38.00

100% Mourvèdre

D'une belle couleur rouge intense avec des nuances pourpres, le Mourvèdre Les Jamelles a une première saveur très fruitée avec des parfums de fraise, de pêche et de raisin de Corinthe. Il a des senteurs épicées évoquant la garrigue, des notes de pâte d'amande, miel, lavande, thym et laurier, ainsi qu'une touche de viande rôtie. C'est un vin qui a du caractère et de la puissance.

Château Petit-Gravet St-Emilion Grand Cru vin Bio – 2022

Fr. 52.00

60% Merlot, 40% Cabernet Franc

Robe rubis profond, bouquet aromatique de fruits rouges mûrs, épices et torréfaction. La bouche est harmonieuse, concentrée.

Magnifique expression du Merlot. Parfait avec un plat épicé, une côte de bœuf, un magret de canard ou un fromage de caractère.

Chasse Privée, Cuvée du Cerf, Fitou AOP – 2023

Fr. 43.00

Domaine Mont Tauch – Languedoc-Roussillon, France

Grenache Noir, Carignan, Syrah

Robe pourpre très soutenue. Senteurs mêlées d'épices, de laurier et de fruits mûrs. La bouche se révèle remarquable de volume et d'équilibre. Cette cuvée accompagne les plats cuisinés, les viandes rôties, grillées ou en sauce.

Vin rouge italien



75 cl

Ripasso della Valpolicella DOC, Cantina Negrar, Veneto – 2022

Fr. 41.00

Corvina, Corvinone, Rondinella

Sa palette aromatique révèle le cèdre, le caramel et les fruits confits. Vin harmonieux aux tanins subtils. Idéal avec les viandes grillées, le gibier et les pâtes. Robe pourpre très soutenue. Senteurs mêlées d'épices, de laurier et de fruits mûrs. La bouche se révèle remarquable de volume et d'équilibre. Cette cuvée accompagne les plats cuisinés, les viandes rôties, grillées ou en sauce.

Vin rouge espagnol



75 cl

Rioja Crianza DOPa, producteur Vicente Gándia, La Rioja – 2022

Fr. 39.00

100% Tempranillo, fût de chêne 12 Mois

Grenat aux reflets rouges. Baies rouges et noires, délicates notes balsamiques, de vanille et de pain grillé.

Complexe, bonne structure équilibrée. Cuisine méditerranéenne, viandes grillées, pâtes et fromages