



*Madame, Monsieur*

*l'équipe du Resto-Lounge Du Château*

*vous souhaite la bienvenue*

*et vous invite à voyager à travers*

*les saveurs et les parfums*

*de la cuisine italienne*

*et traditionnelle du Château.*

# LES VINS OUVERTS

## LES BLANCS

	1 dl	Bt
<i>La Brantée AOC Bomvillars - Chasselas de Bomvillars - Domaine Didier Gaille - Vaud</i>	4.00	27.00
<i>Pinot Gris AOC Bomvillars - Cave de Bomvillars - Vaud</i>	5.60	36.50
<i>Chardonnay AOC Bomvillars - Cave de Bomvillars - Vaud</i>	5.60	36.50
<i>La Colombe AOC La Côte - Chasselas de la Côte - Raymond Paccot - Vaud</i>	5.60	38.00
<i>Villa Antinori bianco Toscana IGT</i>	5.00	35.00
<i>Cala Reale DOC Vermentino di Sardegna- Sella &amp; Mosca</i>	5.20	36.00
<i>L'été Gascon moelleux - Domaine de Pellehaut - Gascogne</i>	6.00	41.00

## LES MOUSSEUX

<i>Prosecco brut</i>	7.50	45.00
<i>Ferrari Maximum - blanc de blanc brut Metodo Classico - Trento DOC</i>	1 dl 12.00	Demi bout. 36.00
<i>Ferrari Perle brut 2018 Metodo Classico - Trento DOC</i>		Bout. 76.00

## LES ROUGES

<i>Les Deracinés AOC Bomvillars - Gamaret Garanoir - Domaine Didier Gaille - Vaud</i>	6.80	46.00
<i>Trentangeli - Aglianico Castel del Monte DOC Tenuta Bocca di Lupo - Puglia</i>	7.00	49.00
<i>Ciu Ciu - Montepulciano et Sangiovese Bacchus Piceno DOP Bio - Marche</i>	6.20	41.00
<i>Rossobastardo IGT - Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon - Umbria</i>	7.50	51.00

## ROSÉ

<i>Les 3 Saisons - Rosé de gamay d'Onnens - Vaud</i>	3.90	
<i>Oeil-de-perdrix du Valais</i>	4.20	
<i>Anémone Alghero Rosé DOC - Sella &amp; Mosca - Sardegnna</i>	4.60	32.00
<i>Centovie IGT Bio Montepulciano - Umani Ronchi - Abruzzo</i>	5.40	38.00

# VINS BLANCS

## SUISSE - Vaud

- |   | Prix.          |
|---|----------------|
| <b>La Brantée AOC Bonvillars</b> Chasselas de Bonvillars - Domaine Didier Gaille - Vaud   | Bout.<br>27.00 |
| <i>Arômes fruités soutenus d'une légère acidité bien équilibrée, marqué par un léger terroir.<br/>Vous apprécierez sa fraîcheur et sa délicatesse<br/>Idéal pour l'apéritif mais aussi pour accompagner les poissons du lac.</i>  |                |
| <b>La Colombe AOC La Côte</b> Chasselas de la Côte - Raymond Paccot - Vaud  | Bout<br>38.00  |
| <i>Ce vin est cultivé à Féchy sur 15 hectares entièrement en biodynamie.<br/>Nez miellé alliant maturité du fruit et délicates notes florales.<br/>En bouche acidité et rondeur offrent une ampleur remarquable avec une longue finale.<br/>Parfait à l'apéritif, avec poissons et crustacés ainsi que avec des fromages.</i>     |                |
| <b>Chardonnay AOC Bonvillars</b> Cave de Bonvillars - Vaud  | Bout.<br>36.50 |
| <i>Le raisin est vinifié traditionnellement à une température n'excédant pas 18°C afin de préserver les arômes et la typicité du cépage.<br/>Robe jaune or, note épicée et saveur d'agrumes il est idéal en apéritif</i>  |                |
| <b>Pinot Gris AOC Bonvillars</b> Cave de Bonvillars - Vaud  | Bout.<br>36.50 |
| <i>Couleur: jaune intense Nez: miel, fleurs blanches et abricots secs En bouche: riche et dense<br/>Accompagne à merveille les poissons, charcuterie fine, fromage</i>  |                |
| <b>Chardonnay Gourmand</b> Cave de Bonvillars - Vaud  | Bout.<br>42.50 |
| <i>Ce Chardonnay est une interprétation différente de notre terroir de Bonvillars. C'est un vin d'ex-ception 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.<br/>Idéal avec les poissons, terrines et charcuterie</i> |                |

# VINS BLANCS D'ITALIE

## **Villa Antinori Bianco IGT - Toscana**

Assemblage de **Trebbiano, Malvasia et Chardonnay**.

D'une couleur jaune paille, ce vin a un parfum floral intense.

## **Cala Reale DOC Vermentino di Sardegna - Sella & Mosca**

De couleur Jaune paille avec des reflets verts vifs, il possède un bouquet intense qui combine un arôme tropical séduisant avec des nuances classiques d'arbustes méditerranéennes, d'herbes médicinales et de baies. La finale longue sur des notes minérales et savoureuses.

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

## **Gemella Toscana IGT - Sauvignon Blanc - Bindella / Tenuta Vallocaia**

Un **Sauvignon Blanc** d'une robe jaune paille claire aux reflets verdâtres. Nez élégant et séduisant.

Arômes typiques du Sauvignon blanc: délicates notes de pamplemousse mûr et de fruits exotiques.

Bouche juteuse et bien structurée, avec une acidité vivifiante et bien intégrée. De délicieux arômes d'agrumes et d'abricot. L'équilibre agréable et le long arrière-goût aromatique sont mémorisés de manière très positive. Un délice avec le poisson, le fromage de chèvre, les viandes blanches et le ri-

## **Greco di Tufo DOCG 2021 - 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.

# VINS ROSE'

## **Rosé de gamay d'Onnens « Les 3 Saisons »**

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

## **Oeil-de-perdrix du Valais**

Robe rubis clair. Un Oeil-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.

## **Anémone Alghero Rosé DOC - Sella & Mosca - Sardegna**

D'une robe rose pâle. Le bouquet est riche et le profil aromatique diversifié, les arômes variétaux primaires et les fermentations secondaires se mélangeant dans un bouquet luxuriant. La violette est la note florale principale, la pêche la note fruitée. Le goût est élégant et vif à la fois. Un vin parfait à accompagner des plats de poisson cuit à la vapeur et de spaghettis aux moules

## **Centovie IGT Bio Umani Ronchi - Montepulciano - Abruzzo**

Grâce à une vinification douce et délicate ce vin allie la force du **Montepulciano** avec un style fruité et frais il se marie à merveille avec les pâtes, les poissons ainsi que pour l'apéritif.

Bout.

35.00

1 dl 5.00

Bout.

36.00

1 dl

5.20

Bout.

45.00

Bout.

53.00

5 dl

18.50

1 dl 3.90

5 dl

20.50

1 dl 4.20

Bout.

32.00

1 dl 4.60

Bout.

38.00

1 dl 5.40

# VINS DOUX

## Blanc

Prix

**L'été Gascon** Gascogne - Domaine de Pellehaut - moelleux

Gros Manseng, Chardonnay et Petit Manseng

Bout.

41.00

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

Assemblage de Trebbiano, Malvasia bianca lunga

3.75 dl

77.00

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 2018** - 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.

37.5 dl

53.00

Idéal au dessert ou avec du Gorgonzola.

# VINS ROUGES

## SUISSE

	Prix.
<b>La Colombe AOC La Côte - Pinot Noir de la Côte - Raymond Paccot - Vaud</b>	5 dl
<i>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.</i>	37.00
<i>Idéal avec la volaille rôtie, viande grillée, voire noisette de chevreuil.</i>	Bout.
	51.00
	Magnum
	102.00
<b>Les Déracinés AOC Bonvillars - Gamaret Garanoir - Domaine Didier Gaille - Vaud</b>	1dl
<i>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</i>	6.80
	Bout.
	46.00
<b>Galotta Gourmand AOC Bonvillars - Cave de Bonvillars - Vaud</b>	Bout.
<i>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</i>	52.00
<b>Gamaret Gourmand AOC Bonvillars - Cave de Bonvillars - Vaud</b>	Bout.
<i>Vin monocépage 100% Gamaret. Son élevage de 12 mois en fûts de chêne lui confère de la puissance en bouche. Des arômes enrobés de fruits et d'épices. De couleur violet intense, il dégage au nez des notes de fruits noirs, de pruneau et de cuir. C'est le compagnon idéal des viandes, du gibier ainsi que des fromages.</i>	52.00
<b>Ros Solis AOC Bonvillars - Cabernet Merlot de Bonvillars - Domaine Didier Gaille - Vaud</b>	5 dl
<i>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.</i>	36.00
<b>La Coraline - Cornalin AOC Valais - Maye</b>	Bout.
<i>D'une belle robe bordeaux, lumineuse, ce Cornalin est expressif et énergétique, aux notes de cerises et de mûres. Belle structure et une longue finale. Idéal pour accompagner des fromages affinés, volailles en sauce, pâtes et risottos.</i>	53.00

# VINS ROUGES

## ITALIE

### **Villa Antinori Rosso - Toscana igt, Antinori nel Chianti Classico**

**Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Petit Verdot et Syrah**

Nez plaisant de cassis, de cerise mûre, de vanille, de nougat et d'herbes aromatiques. Bouche fraîche et souple, avec des notes de bois noble et d'épices chaudes. Élevage d'un an en barrique. Le rouge pour toutes les occasions: il accompagne aussi bien les pâtes, la polenta et la pizza que les escalopes de veau à la sauge ou les plats de viande en sauce.

Prix.

3.75 dl  
28.00

Bout.  
46.00

### **Cannonau di Sardegna DOC riserva 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.

3.75 dl  
27.50

Bout.  
45.00

### **Ghaia Nera - Etna Rosso DOC - Tenuta Tascante - Tasca, Sicile**

**Nerello Mascalese**

Un vin de l'Etna au caractère bien trempé, vieilli en fûts de chêne de 60 hectolitres. Grâce à la force du sol de lave, il offre des arômes riches et juteux, des tanins doux et une fraîcheur vive.

Parfait avec pâtes, viandes rouges, Agneau et fromages.

Bout.  
52.00

### **Bacchus Piceno DOP Bio 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

Bout.  
41.00

### **Il Bruciato Bolgheri DOC**

**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. Réveillant une bouche ample, il perdure dans une longue finale. Il accompagne idéalement les viandes rouges.

Bout.  
64.00  
Magnum  
128.00

### **Rifugio Primitivo IGP**

**Conti Zecca - Puglia**

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

Bout.  
51.00

# VINS ROUGES

## ITALIE

	Prix.
<b>Trentangeli - Aglianico Castel del Monte DOC 2020</b>	
<i>Tenuta Bocca di Lupo - Puglia</i>	1 dl
<i>Aglianico 70%, Cabernet Sauvignon 20%, Syrah 10%</i>	7.00
<i>Elevé en barrique d'une robe rouge rubis foncé. Au nez, parfum délicieux et intense de petits fruits rouges des bois. Avec des griottes et des épices chaudes, des notes de sous-bois et du tabac sombre et doux. Bouche juteuse, bien équilibrée et élégante. Perceptible, les tanins sont veloutés, bien intégrée et confèrent du caractère au vin. Finale épicée et de bonne longueur.</i>	Bout. 49.00
<b>Tanca Farrà Alghero DOC Sella &amp; Mosca - Sardegna</b>	
<i>Assemblage de Cannonau et Cabernet Sauvignon</i>	Bout. 54.00
<i>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.</i>	Magnum 110.00
<b>Rossobastardo IGT - Umbria</b>	
<i>Assemblage de Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon. 98/99 points Luca Maroni</i>	1 dl 7.50
<i>Bouquet somptueux de parfums de mûres et de baies sauvages</i>	Bout.
<i>En bouche, des arômes d'écorces d'orange confite, légèrement poivré et des notes végétales</i>	51.00
<i>Un vin bien équilibré, en harmonie qui saura accompagner à perfection votre plat</i>	
<b>Merlot - Alois Lageder - Sud Tyrol - Alto Adige</b>	
<i>Arômes de poivre, de prune. En bouche, le fruit est juteux, des notes de baies, un fin piquant et une structure harmonieuse. Tout simplement sensationnel en accompagnement de viandes rouges, Agneau, Gibier, Volaille et Fromages.</i>	Bout. 48.00
<b>Barolo DOCG - Beni di Batasiolo - Piemonte</b>	
<i>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.</i>	3.75 dl 39.00
<i>Accompagne idéalement les viandes rouges, chasse et fromages corsés.</i>	Bout. 72.00
<b>Le Volte dell'Ornellaia IGT - Tenuta dell'Ornellaia - Toscana</b>	
<i>Assemblage de cépages, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese</i>	Bout.
<i>Robe pourpre et plutôt sombre. Au nez, il possède des notes de pain grillé, de chocolat et de tabac. En bouche, les fruits noirs mûrs, la fraise et le cassis tiennent sur la longueur et offrent un fruité juteux et persistant. Il se marie parfaitement avec les viandes rouges, grillée et rôtie</i>	57.00

# VINS ROUGES

## ITALIE

Prix.

### **Costasera Amarone della Valpolicella Classico DOCG**

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.

2018 3.75 dl  
47.00

2017 Bout.  
86.00

### **Riserva di Costasera Amarone della Valpolicella Classico DOCG**

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

2017 Magnum  
216.00

### **Tignanello IGT Tenute Marchesi Antinori - Toscana**

*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

2020/21 Bout.  
209.00

### **Sassicaia Bolgheri DOCMO**

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

2019 Bout.  
319.00

### **Brunello di Montalcino DOCG**

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.

2019 3.75 dl  
49.00

2019 Bout.  
96.00

2018 Magnum  
199.00

# LA RESERVE DU PATRON

## VIN ROUGE

**Radici Taurasi DOCG 2017/18 - Mastroberardino - Campania**  
**Aglianico**

*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 élégants.*

*Accompagne idéalement le gibier, la viande rouge grillée et les fromages*

Bout.  
83.00

1 dl

13.50  
Coravin

**Marchese di Villamarina DOC 2019 - Sella & Mosca - Sardegna**  
**Cabernet Sauvignon**

*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.*

Bout.  
99.00

1dl

16.00  
Coravin

**MCM Merlot DOC 2019 - Alois Lageder - Alto Adige - Sud Tyrol**

*Sélection des meilleurs raisins Merlot issus de vignes de plus de 50 ans. Couleur cerise au reflets rubis. Notes très complexes au nez avec du fruit. Ample et mûr en bouche, avec une douceur fruitée riche et délicate. Excellente harmonie et beaucoup de caractère*

*Parfait avec les viandes et les plats de pâtes.*

Bout.  
106.00

**Argentiera Bolgheri Superiore DOC 2019 - Tenuta Argentiera - Toscana**  
**Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon**

*Rouge rubis intense aux reflets violets. Les arômes fruités de cerise et de prune, suivis de notes épicées de poivre noir et de muscade. Des notes de menthe et d'eucalyptus, complétées par une touche de chocolat et par d'agréables notes de tabac blond. Les tanins sont doux et souples, veloutés et généreux en finale. En bouche, il se présente d'abord avec des arômes de prunes fraîches. Saveurs longues, intenses et persistantes.*

Bout.  
227.00

# LA RESERVE DU PATRON

## VIN ROUGE

### **Bussia 2018** - Barolo docg - Prunotto - Piemonte

Rouge grenat brillant avec des reflets violets. Le nez est richement parfumé avec des fleurs de violettes, des fruits rouges mûrs, du cynorrhodon, et des fruits secs.

Au palais complexe et emplissant la bouche avec une belle douceur. Baies rouges mûres, notes épicées et nobles arômes torréfiés. Beaucoup d'élégance et de longueur dans la finale. Ce noble rouge appelle un morceau de viande rouge.

Prix.  
Bout.  
118.00

1 dl  
19.00  
Coravin

### **Campolongo di Torbe 2011** - Amarone della Valpolicella classico DOC

Masi Agricola - Veneto

Rubis foncé et dense. Le bouquet puissant et ample rappelle les fruits noirs compotés. Un peu de cuir, des épices chaudes comme le poivre noir et les clous de girofle. Des arômes distinctifs et intenses de fruits secs, terreuses et balsamiques. Les arômes sont complétés par des nuances d'épices douces. Finale presque interminable avec une harmonie ingénieuse.

Excellent avec le boeuf, l'agneau et le gibier ainsi que les fromages affinés.

Bout.  
310.00

### **Mazzano 2015** - Amarone della Valpolicella Classico DOCG

Masi Agricola - Veneto

Le Mazzano est la quintessence même de l'Amarone parfait. Rubis très dense. Le bouquet, opulent et délicieusement ouvert avec des notes de fruits secs mûrs, de fruits au rhum et de crème brûlée. L'attaque en bouche est accompagnée de beaucoup d'extrait de fruits, les tanins sont fins et d'excellente qualité. Notes de baies noires douces, d'épices chaudes et de compote de prunes. Corsé et très long en bouche.

Excellent avec le boeuf, l'agneau et le gibier ainsi que les fromages corsés.

Bout.  
333.00

### **Piantonaia 2017** - Alta Valle della Greve igt

Podere Poggio Scalette - Toscana

Ce Merlot d'une robe violette foncé avec des reflets cuivrés. Bouquet très ouvert, profond et multicouche. Au premier nez on a un fruité puissant et énergique. En outre, le café et le charbon ainsi que du tabac. Opulent et rond en bouche. Beaucoup de tannins charnus dans une qualité parfaite. Les arômes du nez sont répétés. Un chef d'oeuvre de complexité et d'équilibre. Magnifique avec une élégante pièce de boeuf

Bout.  
167.00

1 dl  
25.00  
Coravin

# BOISSONS

## Thés et Tisanes Bio *Qualité bio supérieure*

Nos thés proviennent exclusivement de cultures biologiques certifiées.

Les élégants sachets sont fabriqués à la main et biodégradables.

Mug 3 dl 4.50

<i>Ceylon Sunrise</i> aromatique - stimulant	English Breakfast
<i>Gentle Blue</i> tonifiant - fleuri	Earl Grey
<i>Black Chai</i> épice - puissant	Thé noir aux épices
<i>Japanese Sencha</i> rafraîchissant - intense	Thé vert japonais
<i>Jasmine Dragon Pearls</i> élégant - fleuri	Thé vert parfumé au jasmin
<i>Verbena</i> citronné - rafraîchissant	Tisane à la verveine
<i>Winter Moment</i> épice - fruité	Rooibos aux épices à l'orange
<i>Camomille Range Blossoms</i> velouté - apaisant	Camomille à l'orange
<i>Marocain Mint</i> rafraîchissant - stimulant	Menthe marocaine
<i>Ginger Lemon Dream</i> exotique - piquant	Gingembre et citronnelle
<i>Red Kiss</i> dynamisant - fruité	Infusion aux fruits
<i>Wellness Tea Relax</i> fleuri & relaxante - sans caféine	Tisane aux fleurs de tilleul

## Minérales en bouteille

<i>Arkina - Bleue ou Verte</i>	50 d 6.00 100 d 9.50
<i>San Pellegrino</i>	50 d 6.00
<i>Coca-cola, Coca-cola Zero,</i> <i>Nestea citron ou pêche</i>	33 d 5.00
<i>Fanta</i>	33 d 5.00
<i>Jus de pomme Ramseier</i>	33 d 5.00
<i>Rivella rouge ou bleu</i>	33 d 5.00
<i>Schweppes:</i> <i>Tonic - Lemon - Ginger</i>	20 d 5.00
<i>Jus de fruit:</i> <i>Orange, Tomate, Ananas</i>	20 d 4.30
<i>Jus Multi Fruits,</i> <i>Nectar: Fraise, Poire, Pêche,</i> <i>Abricot, Grapefruit</i>	20 d 5.00 20 d 5.00
<i>Carafe d'eau</i>	50 d 2.50

## Minérales en verre

*Arkina verte ou bleu, Coca-cola, Limonade, Thé froid Citron*

2 dl 3.50 3 dl 3.80 5 dl 5.50

## Café

<i>Café, Espresso, Ristretto</i>	3.80
<i>Reverse, Ovomaltine chaud ou froid,</i> <i>Chocolat chaud ou froid</i>	4.40
<i>Cappuccino</i>	5.00
<i>Café Viennois</i>	5.60

## Les Frappés de glaces artisanales

<i>Les parfums:</i> <i>Chocolat, Sorbet Chocolat, Vanille, Café, Noisette croquante,</i> <i>Pistache croquant, Sorbet Abricot Bio, Caramel au beurre et sel de Gué-</i> <i>rande, Cannelle, Stracciatella, Sorbet Citron Bio, Sorbet Framboise Bio,</i> <i>Sorbet Fraise, Sorbet Poire Williams, Amaretto, Sorbet Fruit de la Passion,</i> <i>Sorbet Mandarine, Amarena</i>
--

## Jus de fruits frais Bio

<i>Oranges ou Citrons</i>	2 dl 6.00
---------------------------	-----------

4 dl 8.50

## Les Aperitifs

<i>Bitter San Pellegrino ( sans alcool )</i>		1 dl	5.00
<i>Ricard</i>	45°	2 cl 4 cl	4.00 8.00
<i>Martini bianco ou rosso</i>	16°	4 cl	5.50
<i>Aperol</i>	11°	4 cl	4.50
<i>Campari</i>	23°	4 cl	5.50
<i>Suze</i>	20°	4 cl	5.00
<i>Cynar</i>	16°	4 cl	5.00
<i>Porto rouge</i>	19°	4 cl	5.00
<i>Appenzeller</i>	29°	4 cl	5.00
<i>Fernet Branca</i>	42°	4 cl	5.00
<i>Averna amaro siciliano</i>	32°	4 cl	5.00
<i>Jafferson</i>	30°	4 cl	6.00
<i>Vecchio Amaro del Capo</i>	35°	4 cl	5.00
<i>Jagermeister</i>	35°	4 cl	5.00

## Les Spiritueux

<i>Pruneau</i>	37.5 %vol.	2 cl	4.00
<i>Abricotine Morand</i>	43 %vol.	2 cl	8.00
<i>Williamine Morand</i>	43 %vol.	2 cl	8.00
<i>Calvados Pays d'Auge</i>	40 %vol.	2 cl	8.00
<i>Cognac Remy Martin VSOP</i>	40 %vol.	2 cl	8.00
<i>Cognac Remy Martin XO</i>	40 %vol.	2 cl	17.00
<i>Vieille Prune</i>	40 %vol.	2 cl	7.00
<i>Limoncello maison</i>	40 %vol.	4 cl	8.00
<i>Grappa Du Mois</i>	40 %vol.	2 cl	12.00
<i>Grappa Vallocaia</i>	42 %vol.	2 cl	12.00
<i>Grappa Nardini riserva</i>	50 %vol.	2 cl	12.00
<i>Grappa Di Amarone Masi</i>	50 %vol.	2 cl	14.00
<i>Grappa Nonnino 8 anni</i>	43 %vol.	2 cl	16.00
<i>Amaretto</i>	28 %vol.	4 cl	8.50
<i>Bailey's</i>	18 %vol.	4 cl	8.50
<i>Sambuca</i>	40 %vol.	2 cl	6.00
<i>Cointreau</i>	40 %vol.	2 cl	6.00
<i>Frangelico</i>	20 %vol	4 cl	6.00

## Bières à la pressions

<i>Poretti Lager 5%</i>	2 dl 3.90	3 dl 5.00	5 dl 7.60
<i>Valaisanne Pale Ale 5.2%</i>	2.5 dl 5.60	5 dl 8.90	
<i>Grimbergen Blanche 6%</i>	2.5 dl 5.40	5 dl 8.70	

## Bière en Bouteilles

<i>Feldschlösschen Lager Sans Alcool</i>	0.5%	33 cl	5.00
<i>Feldschlösschen Blanche Sans Alcool</i>	0.5%	33 cl	5.20

## Les Artisanales de la Région

<i>Nebuleuse Diversion IPA Sans Alcool</i>	0.5%	33 cl	7.50
<i>Notes gourmandes d'orange, pamplemousse, pin</i>			
<i>Nebuleuse Stirling Pale Ale Sans Gluten</i>	5.3%	33 cl	7.50
<i>Blonde aux reflets orangés - Arômes d'agrumes, pamplemousse, litchi</i>			
<i>Nebuleuse Embuscade IPA</i>	6.4%	33 cl	8.00
<i>IPA Ambrée - Arômes de fruits exotiques et résine</i>			
<i>Nebuleuse Double Oat Double IPA</i>	8.0%	33 cl	9.50
<i>Double IPA Blonde - Onctueuse et arômes de pâte de fruits tropicaux</i>			

## Les Spiritueux

### Les Gin

<i>Bombay Sapphire Dry Gin</i>	London	40 %vol.	4 cl	8.00
<i>Roku Gin</i>	Japon	43 %vol.	4 cl	13.00

### Les Rhums

<i>Pampero Anejo especial</i>	Venezuela	40 %vol.	4 cl	9.00
<i>Diplomatico 12 ans</i>	Venezuela	40 %vol.	4 cl	15.00
<i>Don Papa 7 ans</i>	Philippines	40 %vol.	4 cl	15.00
<i>Ryoma 7 ans</i>	Japon	40 %vol.	4 cl	18.00
<i>Zacapa XO</i>	Guatemala	40 %vol.	4 cl	24.00

### Les Whisky

<i>Ballantine's</i>	Scotland	40 %vol.	4 cl	10.00
<i>Jack Daniel's</i>	U.S.A.	40 %vol.	4 cl	10.00
<i>Oban</i>	Scotland	43 %vol.	4 cl	17.00
<i>Glenfiddich 12 ans</i>	Scotland	40 %vol.	4 cl	14.00
<i>Monkey Shoulder</i>	Scotland	40 %vol.	4 cl	14.00
<i>Lagavulin 16 ans</i>	Scotland	43 %vol.	4 cl	19.00

### Les Vodka

<i>Vodka Absolut</i>		40 %vol.	4 cl	9.00
<i>Vodka Belvedere</i>	Poland	40 %vol	4 cl	14.00

### La Tequila

<i>Espolón Premium</i>		40 %vol.	4 cl	14.00
------------------------	--	----------	------	-------

## Les Cocktails

<b>Le Fruit Punch du Château</b>	Passoa, Rhum, jus d'ananas, jus d'orange, jus de pêche et grenadine	3 dl	13.50
<b>L'Hugo</b>	Liqueur de sureau, Prosecco, citron vert, menthe, eau gazeuse	1.5 dl	13.00
<b>Le Gin Tard</b>	Gin, Tonic, Limoncello	1.5 dl	14.00
<b>L'Amaretto Sour</b>	Amaretto, jus de citron vert, blanc d'oeuf	2 dl	12.00
<b>Les Negroni:</b>	<b>Classic</b> Gin, Martini Rouge, Campari. <b>Sbagliato</b> Gin, Martini Rouge, Prosecco	1.5 dl	14.00
<b>Le Lillet:</b>	Lillet Rose et Soda Wild Berry (Fruits des Bois)	1.5 dl	11.00
<b>Les Spritz :</b>	Aperol Campari Blue Curaçao Limoncello	1.5 dl	13.00
<b>Les Mule:</b>	<b>Moscow Mule</b> Vodka, jus de citron vert, Ginger beer <b>London Mule</b> Gin, jus de citron vert, Ginger beer <b>Mex Mule</b> Tequila, jus de citron vert, jus d'ananas, Ginger beer <b>Black Mule</b> Rhum brun épice, jus de citron vert, Ginger beer et bonbon au chanvre	2.5 dl	17.00
<b>Les Mojito:</b>	<b>Classic</b> Mangue Fraise en saison	2 dl	16.00

## Les Cocktails sans Alcool

<b>Le Spritz</b>		1.5 dl	10.00
<b>Le Fruit Punch du Château</b>	Jus d'ananas, jus d'orange, jus de pêche et grenadine	3 dl	11.00
<b>Virgin Jamaican Mule</b>	Rhum brun épice 0.00%, jus de citron vert, Ginger beer et bonbon au chanvre	2 dl	16.00