

Madame, Monsieur l'equipe 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	ı dl	Вt
La Brantee AOC Bonvillars - Chasselas de Bonvillars - Domaine Didier Gaille - Vaud	4.00	
Chardonnay AOC Bonvillars - Cave de Bonvillars - Vaud	5.60	37.00
La Colombe AOC La Côte - Chasselas de la Côte - Raymond Paccot - Vaud	5.80	<i>38.50</i>
Masianco - Pinot grigio delle Venezie DOC, Masi		37.00
Villa Antinori bianco Toscana IGT	5.30	<i>36.00</i>
Cala Reale DOC Vermentino di Sardegna- Sella & Mosca	<i></i>	37.00
L'ète Gascon moelleux - Domaine de Pellehaut - Gascogne	6.00	41.00
LES MOUSSEUX		
Prosecco brut	7.50	45.00
Ferrari Maximum - blanc de blanc brut Metodo Classico - Trento DOC 1 dl 12.00 De	mi hout	36 00
1 ut 12.00 Dt	mi oomi	<i>_</i> 0.00
Ferrari Perle brut 2018 Metodo Classico - Trento DOC		76.00
		<u></u>
Ferrari Perle brut 2018 Metodo Classico - Trento DOC	Bout.	<i></i>
Ferrari Perle brut 2018 Metodo Classico - Trento DOC LES ROUGES	Bout.	76.00
Ferrari Perle brut 2018 Metodo Classico - Trento DOC LES ROUGES Les Déracinés AOC Bonvillars - Gamaret Garanoir - Domaine Didier Gaille - Vaud	Bout. 6.90	76.00 46.00
Ferrari Perle brut 2018 Metodo Classico - Trento DOC LES ROUGES Les Déracines AOC Bonvillars - Gamaret Garanoir - Domaine Didier Gaille - Vaud Trentangeli - Aglianico Castel del Monte DOC Tenuta Bocca di Lupo - Puglia	Bout. 6.90 7.00	76.00 46.00 49.00
IES ROUGES Les Déracinés AOC Bonvillars - Gamaret Garanoir - Domaine Didier Gaille - Vaud Trentangeli - Aglianico Castel del Monte DOC Tenuta Bocca di Lupo - Puglia Ciu Ciu - Montepulciano et Sangiovese Bacchus Piceno DOP Bio - Marche Rossobastardo IGT - Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon - Umbria ROSÉ	Bout. 6.90 7.00 6.20	76.00 46.00 49.00 41.00
IES ROUGES Les Deracines AOC Bonvillars - Gamaret Garanoir - Domaine Didier Gaille - Vaud Trentangeli - Aglianico Castel del Monte DOC Tenuta Bocca di Lupo - Puglia Ciu Ciu - Montepulciano et Sangiovese Bacchus Piceno DOP Bio - Marche Rossobastardo IGT - Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon - Umbria	Bout. 6.90 7.00 6.20	76.00 46.00 49.00 41.00
IES ROUGES Les Déracinés AOC Bonvillars - Gamaret Garanoir - Domaine Didier Gaille - Vaud Trentangeli - Aglianico Castel del Monte DOC Tenuta Bocca di Lupo - Puglia Ciu Ciu - Montepulciano et Sangiovese Bacchus Piceno DOP Bio - Marche Rossobastardo IGT - Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon - Umbria ROSÉ	Bout. 6.90 7.00 6.20 7.50 3.90 4.20	76.00 46.00 49.00 41.00 51.00
IES ROUGES Les Déracines AOC Bonvillars - Gamaret Garanoir - Domaine Didier Gaille - Vaud Trentangeli - Aglianico Castel del Monte DOC Tenuta Bocca di Lupo - Puglia Ciu Ciu - Montepulciano et Sangiovese Bacchus Piceno DOP Bio - Marche Rossobastardo IGT - Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon - Umbria ROSÉ Les 3 Saisons - Rosé de gamay d'Onnens - Vaud	Bout. 6.90 7.00 6.20 7.50 3.90 4.20	76.00 46.00 49.00 41.00

Service et Tva inclus

VINS BLANCS

SUISSE - Vaud

	Prix.
La Brantée AOC Bonvillars 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.	1 dl 4.00 Bout. 27.00
La Colombe AOC La Côte 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.	1 dl 5.80 Bout 38.50
Chardonnay AOC Bomillars Cave de Bonvillars - Vaud Le raisin est vinifié traditionnellement à une température n'excédant pas 18°C afin de préserver les arômes et la typicité du cépage. Robe jaune or, note épicée et saveur d'agrumes il est idéal en apéritif	1 dl 5.60 Bout. 37.00
Chardonnay Gourmand 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. 43.00

VINS BLANCS D'ITALIE

Villa Antinori Bianco IGT - Toscana	ı dl
Assemblage de Trebbiano, Malvasia et Chardonnay.	5.3 0
D'une couleur jaune paille, ce vin a un parfum floral intense.	Bout.
En bouche, il est frais et souple. Il se marie à merveille avec les poissons et les fruits de mer.	<i>36.00</i>
Masianco - Pinot grigio delle Venezie DOC, Masi	ı dl
Cette assemblage de 85 % Pinot gris et 15 % Verduzzo a une vinification particulière,	5.60
Le Verduzzo est mis à secher pendant 3 mois ,puis pressé et mis à fermenter en barrique pendant encore 3 mois, en suite assemblé avec le Pinot gris élevé en inox.	Bout.
Vin d'apéritif rafraîchissant, délicieux avec du poisson et des spécialités au fromage.	<i>37.00</i>
	Bout.
	<i>37.00</i>
Cala Reale DOC Vermentino di Sardegna-Sella & Mosca	ı dl
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 méditaréennes, 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.	5.60
	Bout.
Gemella Toscana IGT - Sauvignon Blanc - Bindella / Tenuta Vallocaia	45.00
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 risotto aux asperges.	')
	Bout.
Greco di Tufo DOCG 2021 - Mastroberardino - Campania	53.00
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.	<i>)</i> ,
Ille with blance do connections. Ideal areas dos motos do la mare are acceptant	

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	5 dl 18.50 1 dl 3.90
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.	5 dl 20.50 1 dl 4.20
Anemone Alghero Rose DOC - Sella & Mosca - Sardegna D'unee robe rose pale. 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	Bout. 32.00 1 dl 4.60
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. 38.00 1 dl 5.40

VINS DOUX

Blanc	Prix
L'ete Gascon Gascogne - Domaine de Pellehaut - moelleux Gros Manseng, Chardonnay et Petit Manseng	Bout.
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.	41.00
Dolce Sinfonia - Vin Santo di Montepulciano doc Assemblage de Trebbiano , Malvasia bianca lunga	3.75 dl
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.	3.75 dl 77.00
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. Idéal au dessert ou avec du Gorgonzola.	37.5 dl 53.00

SUISSE	Prix.
La Colombe AOC La Côte - 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. Il 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.	5 dl 37.00 Bout. 51.00 Magnum 102.00
Les Déracinés AOC Bomillars - Gamaret Garanoir - Domaine Didier Gaille - Vaud 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	102.00 1dl 6.90 Bout. 46.00
Galotta Gourmand AOC Bonvillars - 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	Bout. 52.00
Gamaret Gourmand AOC Bonvillars — Cave de Bonvillars — Vaud 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.	Bout. 52.00
Ros Solis AOC Bonvillars 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.	5 dl 36.00
Le Grands Ors - Cornalin AOC Valais - 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 d'une chasse.	Bout. 59.00

ITALE	Prix.
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. 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 28.00 Bout. 46.00 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 des chêne de 60 hectolitres. Grâce à la force du sol de lave, il offre des arômes riches et juteux, des tanins doux et une fraicheur 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 tannins 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.	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 mûr, un corps riche et bien structuré Accompagne, Pâtes avec sauce à la viande, gibier, la viande rouge	Bout. 51.00

grillée, fromage à pâte dure

ITALIF. Prix. Trentangeli - Aglianico Castel del Monte DOC 2020 1 dl Tenuta Bocca di Lupo - Puglia 7.00 Aglianico 70%, Cabernet Sauvignon 20%, Syrah 10% Bout. Elevé en barrique d'une robe rouge rubis foncé. Au nez, parfum délicieux et intense de petits fruits rouges des bois. Nuec des griottes et des épices chaudes, des notes de sous-bois et du tabac sombre 40.00 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. Bout. **Tanca Farrà Alghero DOC** Sella & Mosca - Sardegnia 54.00 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 Magnum 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 110.00 fromages. 1 dl Rossohastardo IGT - Umbria 7.50 Assemblage de Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon. 98/99 points Luca Maroni Bouquet somptueux de parfums de mûres et de baies sauvages Bout. En bouche, des arômes d'écorces d'orange confite, légèrement poivré et des notes végétales 51.00 Un vin bien équilibré, en harmonie qui saura accompagner à perfection votre plat 3.75 dl Barolo DOCG -Beni di Batasiolo - Piemonte 30.00 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 Bout. avec une belle tenue et longueur. 72.00 Accompagne idéalement les viandes rouges, chasse et fromages corsés. **Le Volte dell'Ornellaia IGT** - Tenuta dell'Ornellaia - Toscana Bout.

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

57.00

Robe pourpre et plutôt sombre. Au nez, il possède des notes de pain grillé, de chocolat et de tabac.

Assemblage de cépages, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

I I ALIE		Prix.
Costasera Amarone della Valpolicella Classico DOCG		2.00
Masi Agricola - Veneto Cepages Corvina , Rondinella et Molinara	2018	3.75 dl 47.00
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.	<i>201</i> 7	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. Bou grand et élégant, liqueur de cerise et de cacao. Finition agréablement longue. Idéal avec les via rouges, le gibier et les fromages vieillis. compagnon agréable de la fin du repas		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 f secs, de bois noble et de cassis. Il est très fin avec une structure velouté et des tanins nobles. vin de grande caractère, d'élégance et dignité. Il se marie à merveille avec des plats de pâtes, viandes blanches	Un	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 n à merveille avec des entrecôtes et les filets		Bout. 319.00
Brunello di Montalcino DOCG	2019	3.75 dl 49.00
Castello Banfi – Toscana Cépage Sangiovese. D'une robe est d'un rouge rubis Odeurs de fruits (cerises et prunes),	<i>2</i> 019	Bout.
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.	<i>2</i> 018	96.00 Magnum 199.00
		199.00

Service et Tva inclus

LA RESERVE DU PATRON VIN ROUGE

Radici Taurasi DOCG 2017/18 - Mastroberardino - Campania	Bout.
Aglianico	83.00
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	1 dl 13.50 Coravin
Marchese di Villamarina DOC 2019 - Sella & Mosca - Sardegna Cabernet Sauvignon	Bout. 99.00
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.	ıdl 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. Imple 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

Service et Tva inclus.

LA RESERVE DU PATRON VIN ROUGE

Bussia 2018 - Barolo docg - Prunotto - Piemonte

Prix. Bout.

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.

118.00

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.

19.00

1 dl

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.

Bout.

310.00

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

Mazzano 2015 - Amaone 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.

Bout.

333.00

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

Piantonaia 2017 - Alta Valle della Greve igt

Bout.

Podere Poggio Scalette - Toscana

167.00

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

1 dl

25.00 Coravin

Service et Tva inclus

BOISSONS

Thes et Tisanes Bio Qualité bio supérieure

Nos thes proviennent exclusivement de cultures biologiques certifiées. Les elégants sachets sont fabriqués à la main et biodégradables.

Minérales en bouteille

Mug 3 dl 4.5	50	Arkina - Bleue ou Verte	50 d 6.00
Ceylon Sunrise aromatique - stimulant	English Breakfast	, v. 	100 d 9.50
Gentle Blue tonifiant - fleuri	Earl Grey	San Pellegrino	50 d 6.00
Black Chai épicé - puissant	Thé noir aux épices	Coca-cola, Coca-cola Zero,	33 d 5.00
Japanese Sencha rafraîchissant - intense	The vert japonais	Nestea citron ou pêche	
Jasmine Dragon Pearls élégant - fleuri	The vert parfume au jasmin	Fanta	33 d 5.00
Verbena citronné - rafraîchissant	Tisane à la verveine	Jus de pomme Ramseier	33 d 5.00
Winter Moment épicé - fruité	Rooibos aux épicés à l'orange	Rivella rouge ou bleu	33 d 5.00
Camomille Range Blossoms velouté - apaisant	Camomille à l'orange	Schweppes: Tonic - Lemon - Ginger	20 d 5.00
Maroccain Mint rafraîchissant - stimulant	Menthe marocaine	Jus de fruit: Orange, Tomate, Ananas	20 d 4.30
Ginger Lemon Dream exotique - piquant	Gingembre et citronnelle	Jus Multi Fruits,	20 d 5.00
Red Kiss dynamisant - fruité	Infusion aux fruits	Nectar: Fraise, Poire, Peche,	20 d 5.00
Wellness Tea Relax		Abricot, Grapefruit	
fleurie & relaxante - sans caféine	Tisane aux fleurs de tilleul	Carafe d'eau	50 d 2.50

Minerales en verre

Arkina verte ou bleu, Coca-cola, Limonade, The froid Citron 2 dl 3.50 3 dl 3.80 5 dl 5.50

Cafe	Les Frappés de glaces artisanales

Café, Expresso, Ristretto	<i>3.8</i> 0	Les parfums:
Renverse, Ovomaltine chaud ou froid,	4.40	Chocolat, Sorbet Chocolat, Vanille, Cafe, Noisette croquante,
Chocolat chaud ou froid		Pistache croquant, Sorbet Abricot Bio, Caramel au beurre et sel de Gue-
Cappuccino	5.00	rande, Cannelle, Stracciatella, Sorbet Citron Bio, Sorbet Framboise Bio, Sorbet Fraise, Sorbet Poire Williams, Amaretto, Sorbet Fruit de la Passion,
Café Viennois	<i>5.60</i>	Sorbet Mandarine, Ilmarena

<u>Jus de fruits frais Bio</u>

4 dl 8.50

Oranges ou Citrons

2 dl 6.00

Les Aperitifs				Bières à la pressions				
Bitter San Pellegrino (sans alcool)		ı dl	5.00	Poretti Lager 5%	2 dl	3.90 3 dl 5.0	00 5 a	ll 7.60
Ricard	45°	2 cl	4.00	Valaisanne Pale Ale 5.2%		2.5 dl 5.6	60 5	dl 8.90
Martini bianco ou rosso	16°	4 cl 4 cl	8.00 5.50	Grimbergen Blanche 6%		2.5 dl 5.4	lo 51	il 8.70
Aperol	11°	4 cl	5.50 4.50	Bière en Bouteilles				
Campari	23°	4 cl	5.50	Feldschlösschen Lager Sans A	lcool	0.5%	33 cl	5.00
Suze	20°	4 cl	5.00	Feldschlösschen Blanche San		0.5%	33 cl	5 .2 0
Cynar	16°	4 cl	5.00	Les Artisanales de la Région				
Porto rouge	19°	4 cl	5.00	Nebuleuse Diversion IPA Sans Alcool 0.5% 33 cl 7.5 Notes gourmandes d'orange, pamplemousse, pin		7.50		
Appenzeller	29°	4 cl	5.00			7.)0		
Fernet Branca	42°	4 cl	5.00			7.50		
Averna amaro siciliano	32°	4 cl	5.00	Blonde aux réflets orangés - Arômes d'agrumes, pamplemousse, litchi Nébuleuse Embouscade IPA 6.1% 33 cl 8.00		tcm 8.00		
Jafferson	30°	4 cl	6.00	Nébuleuse Embouscade IPA 6.4% 33 cl 8. IPA Ambrée - Arômes de fruits exotiques et résine		0.00		
Vecchio Amaro del Capo	<i>3</i> 5°	4 cl	5.00	Nebuleuse Double Oat Double IPA 8.0% 33 cl 9		9.50		
Jägermeister	<i>3</i> 5°	4 cl	5.00	Double IPA Blonde - C	Inctueuse et arôme	es de pâte de fri	uits tropic	aux
Les Spiritueux			<u>Les Spiritueux</u> Les Gin					
	0/ 1	2 ol	1.00	Bombay Sapphire Dry (G in London	40 %vol.	4 cl	8.00
Pruneau	37.5 %vol.	2 Cl	4.00	Roku Gin	Japon	43 %vol.	4 cl	13.00
Abricotine Morand	43 %vol.	2 cl	8.00	Les Rhums	<i>)-</i> 1	•/	,	
Williamine Morand	43 %vol.	2 cl	8.00	Pampero Anejo especial	Venezuela	40 %vol.	4 cl	9.00
Calvados Pays d'Auge	40 %vol.	2 cl	8.00	Diplomatico 12 ans	Venezuela	40 %vol.	4 cl	15.00
Cognac Remy Martin VSOP	40 %vol.	2 cl	8.00	Don Papa 7 ans	Philippines	40 %vol.	4 cl	15.00
Cognac Remy Martin XO	40 %vol.	2 cl	17.00	Ryoma 7 ans	Japon	40 %vol.	4 cl	18.00
Vieille Prune	40 %vol.	2 cl	7.00	Zacapa XO	Guatemala	40 %vol.	4 cl	24.00
Limoncello maison	40 %vol.	4 cl	8.00	<u>Les Whisky</u>				
Grappa Du Mois	40 %vol.	2 cl	12.00	Ballantine's	Scotland	40 %vol.	4 cl	10.00
Grappa Vallocaia	42 %vol.	2 cl	12.00	Jack Daniel's	И.S.Л.	40 %vol.	4 cl	10.00
Grappa Nardini riserva	50 %vol.	2 cl	12.00	Oban	Scotland	43 %vol.	4 cl	17.00
Grappa Di Amarone Masi	50 %vol.	2 cl	14.00	Glenfiddich 12 ans	Scotland	40 %vol.	4 cl	14.00
Grappa Nonnino 8 anni	43 %vol.	2 cl	16.00	Monkey Shoulder	Scotland	40 %vol.	4 cl	14.00
Amaretto	28 %vol.	4 cl	8.50	Lagavulin 16 ans	Scotland	43 %vol.	4 cl	19.00
Bailey's	18 %vol.	4 cl	8.50	<u>Les Vodka</u>			, ,	
Sambuca	40 %vol.	2 cl	6.00	Vodka Absolut		40 %vol.		9.00
Cointreau	40 %vol.	2 cl	6.00	Vodka Belvedere	Poland	40 %vol	4 cl	14.00
Frangelico	20 %vol	4 cl	6.00	<u>La Tequila</u>			, ,	
				Espolôn Premium		40 %vol.	4 cl	14.00

Les Cocktails

Le Fruit Punch du Ch a teau	Passoâ, Rhum, jus d'ananas, jus d'orange, jus de pêche et grenadine	3 dl	13.50
L'Hugo	Liqueur de sureau, Prosecco, citron vert, menthe, eau gazeuse	1.5 dl	13.00
Le Gin Tard	Gin, Tonic, Limoncello	1.5 dl	14.00
L'Amaretto Sour	Amaretto, jus de citron vert, blanc d'oeuf	2 dl	12.00
Les Negroni:	Classic Gin, Martini Rouge, Campari. Sbagliato Gin, Martini Rouge, Prosecco	1.5 dl	14.00
Le Lillet:	Lillet Rosé et Soda Wild Berry (Fruits des Bois)	1.5 dl	11.00
Les Spritz :	Aperol Campari Blue Curaçao Limoncello	1.5 dl	13.00
Les Mule:	Moscow Mule Vodka, jus de citron vert, Ginger béer London Mule Gin, jus de citron vert, Ginger béer Mex Mule Tequila, jus de citron vert, jus d'ananas, Ginger béer Black Mule Rhum brun épicé, jus de citron vert, Ginger béer et bonbon au chanvre	2.5 dl	17.00
Les Mojito:	Classic Mangue Fraise en saison	2 dl	16.00
	Les Cocktails sans Alcool		
Le Spritz		1.5 dl	10.00
Le Fruit Punch du Ch a teau	Jus d'ananas, jus d'orange, jus de pêche et grenadine	<i>3</i> dl	11.00
Virgin Jamaican Mule	Rhum brun épicé 0.00%, jus de citron vert, Ginger béer et bonbon au chanvre	2 dl	16.00