

# CARTE DES VINS

IT'S WINE  
O'CLOCK



## EN BREF

VINS BLANCS	2
VINS ROSÉS	3
CHAMPAGNES	3
VINS ROUGES	4

## EN DÉTAILS

LES FRÈRES RAPAZ	6
WILLY & NATHALIE DELADOEY	8
CAVE DU SCEX	9
BERNARD CAVÉ	11
ANNE MÜLLER	12
CHRISTOPHE ABBET	13
MARIE-THÉRÈSE CHAPPAZ	14
PIERRE-LUC LEYVRAZ	16
DANIEL ET MONIKA MARUGG	17
SÉLECTION FRANÇAISE	18

## EN PLUS

LA RÉSERVE DU MIROIR	19
VINS OUVERTS	20
CHAMPAGNE - LOUIS ROEDERER	21
APÉRITIFS ET COCKTAILS	23
SPIRITUEUX, EAUX DE VIE ET LIQUEURS	24

## VINS BLANCS

### LES FRÈRES RAPAZ, BEX

BÉLÉROS « GÂTION »		75 cl	42 <sup>00</sup>
PINOT GRIS	50 cl	29 <sup>00</sup>	75 cl 42 <sup>00</sup>
SAUVIGNON BLANC		75 cl	46 <sup>00</sup>
ST-CLÉMENT (vin doux)	50 cl	48 <sup>00</sup>	

### WILLY & NATHALIE DELADOEY, BEX

CHASSELAS TRADITION	50 cl	25 <sup>00</sup>	75 cl 38 <sup>00</sup>
PINOT BLANC		75 cl	42 <sup>00</sup>

### CAVE DU SCEX, BEX

CHASSELAS	50 cl	23 <sup>00</sup>	70 cl 35 <sup>00</sup>
PINOT BLANC	50 cl	29 <sup>00</sup>	75 cl 39 <sup>00</sup>

### BERNARD CAVÉ, OLLON

COTEAU DE VERSCHIEZ	35 cl	21 <sup>00</sup>	70 cl 39 <sup>00</sup>
SAVAGNIN BLANC		75 cl	72 <sup>00</sup>

### ANNE MÜLLER, (BIO) YVORNE

CHASSELAS LE PRÉCIEUX		75 cl	78 <sup>00</sup>
-----------------------	--	-------	------------------

### CHRISTOPHE ABBET, MARTIGNY

PAÏEN		75 cl	78 <sup>00</sup>
-------	--	-------	------------------

### MARIE-THÉRÈSE CHAPPAZ, (BIO) FULLY

FENDANT LA LIAUDISAZ		75 cl	52 <sup>00</sup>
GRAIN ARVINE		75 cl	104 <sup>00</sup>
GRAIN NOBLE DE PETITE ARVINE	37,5 cl	120 <sup>00</sup>	
GRAIN CINQ		75 cl	98 <sup>00</sup>

### PIERRE-LUC LEYVRAZ, ST-SAPHORIN

CHASSELAS LES BLASSINGES	35 cl	24 <sup>00</sup>	70 cl 42 <sup>00</sup>
PLANT DU RHIN		70 cl	49 <sup>00</sup>
DÉZALEY GRAND CRU		70 cl	65 <sup>00</sup>

### DANIEL ET MONIKA MARUGG, FLÄSCH (GRISONS)

RIESLING & SYLVANER		75 cl	48 <sup>00</sup>
---------------------	--	-------	------------------

### ALAIN IGNACE, (BIO) VACQUEYRAS

LES JARDINS DE NOÉMIE		75 cl	48 <sup>00</sup>
-----------------------	--	-------	------------------

## VINS ROSÉS

### LES FRÈRES RAPAZ, BEX

ROSÉ CYBÈLE	50 cl	24 <sup>00</sup>	75 cl 36 <sup>00</sup>
-------------	-------	------------------	------------------------

### ANNE MÜLLER, (BIO) YVORNE

ROSÉ DE PINOT NOIR		75 cl	56 <sup>00</sup>
--------------------	--	-------	------------------

### DOMAINES OTT, PROVENCE

BY OTT		75 cl	52 <sup>00</sup>
--------	--	-------	------------------

## CHAMPAGNES

### LOUIS ROEDERER

BRUT PREMIER	75 cl	115 <sup>00</sup>	150 cl 225 <sup>00</sup>
BRUT ROSÉ VINTAGE		75 cl	150 <sup>00</sup>

# VINS ROUGES

## RAPAZ FRÈRE, BEX

PLANT BASILE		75 c1	44 <sup>00</sup>
BOTZÉRON	50 c1	36 <sup>00</sup>	75 c1 53 <sup>00</sup>

## WILLY & NATHALIE DELADOEY, BEX

PINOT NOIR	50 c1	29 <sup>00</sup>	75 c1 42 <sup>00</sup>
RÉSERVE NOIRE			75 c1 72 <sup>00</sup>

## CAVE DU SCEX, BEX

GAMAY VIEILLES VIGNES	50 c1	23 <sup>00</sup>	70 c1 35 <sup>00</sup>
MERLOT			75 c1 48 <sup>00</sup>
SYRAH GRAND CRU			75 c1 52 <sup>00</sup>

## BERNARD CAVÉ, OLLON

NOIRE AGATHE	35 c1	21 <sup>00</sup>	70 c1 39 <sup>00</sup>
GAMARET	37,5 c1	36 <sup>00</sup>	75 c1 68 <sup>00</sup>
SYRAH			75 c1 112 <sup>00</sup>

## ANNE MÜLLER, (BIO) YVORNE

GAMARET			75 c1 108 <sup>00</sup>
PINOT NOIR			75 c1 78 <sup>00</sup>

## CHRISTOPHE ABBET, MARTIGNY

LES AVASIERS			75 c1 58 <sup>00</sup>
GAMAY VIEILLE VIGNE			75 c1 68 <sup>00</sup>
L'UN DANS L'AUTRE	50 c1	54 <sup>00</sup>	75 c1 74 <sup>00</sup>

## MARIE-THÉRÈSE CHAPPAZ, (BIO) FULLY

DÔLE LA LIAUDISAZ			75 c1 72 <sup>00</sup>
-------------------	--	--	------------------------

GRAIN PINOT CHARRAT			75 c1 104 <sup>00</sup>
GRAIN NATURE			75 c1 88 <sup>00</sup>
GRAIN MARIAGE			75 c1 104 <sup>00</sup>
GRAIN NOIR	75 c1	138 <sup>00</sup>	150 c1 258 <sup>00</sup>

## PIERRE-LUC LEYVRAZ, ST-SAPHORIN

PINOT NOIR	50 c1	34 <sup>00</sup>	75 c1 49 <sup>00</sup>
BRUMAIRE			70 c1 56 <sup>00</sup>

## DANIEL ET MONIKA MARUGG, FLÄSCH (GRISONS)

MERLOT & MALBEC			75 c1 86 <sup>00</sup>
PINOT NOIR SÉLECTION			75 c1 94 <sup>00</sup>

## ALAIN IGNACE, (BIO) VACQUEYRAS

SOUS LA ROBE			75 c1 54 <sup>00</sup>
--------------	--	--	------------------------

## DOMAINE FONTVERT, (BIO) LUBÉRON

LE MOURRE NÈGRE			75 c1 108 <sup>00</sup>
-----------------	--	--	-------------------------

# LES FRÈRES RAPAZ

BEX

---

**BÉLÉDOS « GÂTION »** / blanc 75 cl 42<sup>00</sup>

Chasselas de couleur Jaune pâle, un patrimoine aromatique très impressionnant qui révèle souvent le parfum des fruits exotiques.

---

**PINOT GRIS** / blanc 50 cl 29<sup>00</sup>

Nez fin et fruité, Alcool élevé: environ 13 degrés. Capiteux, corsé, riche au fruit fin, vin élégant.

---

**SAUVIGNON BLANC** / blanc 75 cl 46<sup>00</sup>

Nez fin, fruité légèrement boisé (barriques) légèrement torréfié. Vif, corsé, riche au fruit rappelant le cassis et la violette et même le caramel en fin de bouche.

---

**ST-CLÉMENT** / blanc 50 cl 48<sup>00</sup>

Le principal cépage utilisé pour ce vin liquoreux est le Sylvaner. Jaune paille, nez frais et puissant, une complexité d'arômes étonnante rappelant souvent la poire bien mûre. On y trouve également une note de fleurs blanches grâce à la barrique d'acacias dans lequel il est élevé.

---

---

**PLANT BASILE** / rouge 75 cl 44<sup>00</sup>

Vin issu du cépage très rare du Peloursin. Le vin est plutôt fruité cassis et sureau mais avec une bonne charpente bien structurée et une harmonie étonnante.

---

**BOTZÉRON** / rouge 50 cl 36<sup>00</sup>

Le Botzéron est un vin tannique et puissant mais très harmonieux avec un boisé de barriques légèrement épicé, giroflé.

---

**ROSÉ CYBÈLE** / rosé 50 cl 24<sup>00</sup>

Ce rosé est issu de cépage Gamay. Couleur rose clair, brillant. C'est un vin qui a beaucoup d'arômes primaires, fruité et vif.

# WILLY & NATHALIE DELADOEY

BEX

---

<b>CHASSELAS TRADITION - CLOS DES CAILLETES</b> / blanc	50 cl	25 <sup>00</sup>
Vin de tradition à la robe jaune d'une grande brillance, fruité et floral. Au nez il évoque la « pierre à fusil » minérale. Frais en bouche, légèrement pétillant, un vin d'un bel équilibre.	75 cl	38 <sup>00</sup>

---

<b>PINOT BLANC - CLOS DES CAILLETES</b> / blanc	75 cl	42 <sup>00</sup>
Fruité aux arômes de pêches blanches et de poires. D'une grande finesse, souple et harmonieux en bouche, se terminant sur une légère douceur.		

---

<b>PINOT NOIR - DOMAINE DU LUISSALET</b> / rouge	50 cl	29 <sup>00</sup>
D'une belle robe couleur rubis foncé, au nez fin et élégant avec des notes de fruits rouges et cerises noires. Le Pinot-Noir n'est jamais aussi grand que lorsqu'il allie à la concentration, la délicatesse et la subtilité du fruité, la fraîcheur et l'élégance aromatique.	75 cl	42 <sup>00</sup>

---

<b>RÉSERVE NOIRE - DOMAINE DU LUISSALET</b> / rouge	75 cl	72 <sup>00</sup>
L'assemblage du Gamaret allié au Diolinoir et au Cabernet Franc confère à ce vin un caractère puissant, aux arômes d'épices et de fruits rouges avec une note légère de cacao. Son élevage en barriques pendant 12 mois lui amène un boisé fondu, légèrement toasté avec des tanins harmonieux et souples.		

# CAVE DU SCEX

BEX

---

<b>CHASSELAS LE SCEX</b> / blanc	50 cl	23 <sup>00</sup>
Chasselas de Bex frais et fruité, belle longueur en bouche, très agréable pour l'apéritif.	70 cl	35 <sup>00</sup>

---

<b>PINOT BLANC</b> / blanc	50 cl	29 <sup>00</sup>
Pinot Blanc de Bex. Vinifié en amphore, vin élégant et sec, avec une note minérale et une douceur en finale.	75 cl	39 <sup>00</sup>

---

<b>GAMAY VIEILLES VIGNES</b> / rouge	50 cl	23 <sup>00</sup>
Gamay de Bex. Vin très agréable à boire, léger et fin, note de fruits bien présente.	70 cl	35 <sup>00</sup>

---

<b>MERLOT GRAND CRU</b> / rouge	75 cl	48 <sup>00</sup>
Merlot de Bex. D'une robe intense, son nez offre des arômes fruités, cerises noires, baies des bois, belle longueur en bouche.		

---

<b>SYRAH GRAND CRU</b> / rouge	75 cl	52 <sup>00</sup>
Syrah de Bex. Belle note de fruits rouges, cerises noires. Epicé et poivré à souhait, très agréable.		

# BERNARD CAVÉ

OLLON

---

**COTEAU DE VERSCHIEZ** / blanc 35 c1 21<sup>00</sup>

70 c1 39<sup>00</sup>

Belle couleur dorée. Au nez, frais et bien typé chasselas après ouverture, quelques notes de coing. En bouche, belle attaque fraîche et ample où l'on sent bien le fruit avec tous ses arômes. Belle longueur minérale et sur le fruit qui accompagne cette longue finale minérale.

---

**SAVAGNIN BLANC** / blanc 75c1 72<sup>00</sup>

Appelé aussi Païen, ou Heida, en Valais, celui-ci est cultivé sur les coteaux de Bex. Élevage de neuf mois en barrique (2 et 3<sup>ème</sup> vin). Vin racé, gras, structuré.

---

**NOIRE AGATHE** / rouge 35c1 21<sup>00</sup>

70c1 39<sup>00</sup>

Issu de vieilles vignes de Gamay (plus de 30 ans). Robe rouge profond, aux reflets violacés. Nez de fruits rouges frais. En bouche, le vin est puissant, tout en finesse, avec du fruité.

---

**GAMARET** / rouge 37,5 c1 36<sup>00</sup>

75c1 68<sup>00</sup>  
Sa robe est très colorée d'un rouge profond et limpide. Son nez offre des arômes fruités (arômes de petits fruits rouges tels que cassis, mûres, etc.). L'attaque en bouche est franche, bien épicée et structurée avec les fruits rouges qui dominent. Les tanins sont souples et soyeux en finale.

---

**SYRAH** / rouge 75c1 112<sup>00</sup>

Syrah Issu à 100% du coteau de Verschiez. Elevage de neuf mois en barrique. Epicé, poivré, violette, belle typicité syrah. Volume et profondeur.

# ANNE MÜLLER

YVORNE / BIO

---

**CHASSELAS - LE PRÉCIEUX** / blanc 75 cl 78<sup>00</sup>

Jaune vif; au nez, des arômes de fruits blancs avec une pointe de minéralité; frais et précis en bouche avec de splendides fruits et des notes florales tonifiantes; très longue finale.

---

**GAMARET** / rouge 75 cl 108<sup>00</sup>

Rouge foncé; aromatique au nez avec des notes de mûres, de prunes et un soupçon de vanille; fort et élégant en bouche, les impressions sensorielles du nez se répètent et se renforcent; la dernière gorgée résonne longtemps et vous donne envie de plus.

---

**PINOT NOIR** / rouge 75 cl 78<sup>00</sup>

couleur rouge rubis; arômes de baies et de fruits rouges au nez; harmonieux et riche en bouche; finale agréable et douce qui fait ressortir parfaitement le fruit.

---

**ROSÉ DE PINOT NOIR** / rosé 75 cl 56<sup>00</sup>

# CHRISTOPHE ABBET

MARTIGNY

---

**PAÏEN** / blanc 75 cl 78<sup>00</sup>

Un vin droit et direct qui respire la fraîcheur vive des hauts coteaux dont il est issu. Sa consistance en bouche, la maîtrise d'une belle acidité et une très légère amertume font de lui un vin calme et impertinent à la fois.

---

**LES AVASIERS** / rouge 75 cl 58<sup>00</sup>

Cuvée parcellaire à base de Gamay, Galotta, Ancelotta et Gamaret, emblématique du sol granitique de la combe des Avasiers. Une chaleureuse réconciliation dans un vin avenant et vif aux tanins juteux et arômes de légers fruits.

---

**GAMAY VIEILLE VIGNE** / rouge 75 cl 68<sup>00</sup>

Une texture recherchée, très aboutie, signant l'évidente suprématie de goût d'une vieille vigne. Senteur «très noire» pour un Gamay. Beaucoup de subtilité. Un verre appelle le suivant. Goût savoureux et authentique dans son style.

---

**L'UN DANS L'AUTRE** / rouge 50 cl 54<sup>00</sup>  
75 cl 74<sup>00</sup>

Un alliage circonstancié de forme, de grains et d'arômes entre la Syrah et le Gamay. Quand l'épice se fond dans le fruit, sous le regard de tanins sérieux mais justes.

# MARIE-THÉRÈSE CHAPPAZ

FULLY / BIO

---

**FENDANT LA LIAUDISAZ** / blanc 75 cl 52<sup>00</sup>

Au départ il s'exprime par des notes de cumin, de poire, de mirabelle puis viennent les fleurs de coing et d'abricotier. Sa bouche est jolie, ronde et suave. C'est un Fendant fédérateur et convivial. Il est le boute-en-train de tous les apéros et il accompagne aussi très bien des filets de perches de Loué.

---

**GRAIN ARVINE** / blanc 75 cl 104<sup>00</sup>

Petite Arvine. Robe cousue dans un joli tissu doré. Les premières impressions de fraîcheur (menthe, pamplemousse) laissent place à un profil aromatique complexe et profond. La bouche développe un grand volume, du soyeux, une note saline caractéristique et, en finale, une touche pralinée.

---

**GRAIN NOBLE PETITE ARVINE** / blanc 37,50 cl 120<sup>00</sup>

Petite Arvine surmaturé. Le citron vert confit, la crème brûlée, les zestes d'agrumes, les poires au sirop, les mirabelles, la rhubarbe. Ce vin aux notes séveuses avec un léger toasté est fin et délicat. S'accorderait bien avec une mousse au citron yuzu de la liaudisaz et ces zestes d'agrumes. À déguster de suite ou dans de très nombreuses années.

---

**GRAIN CINQ** / blanc 75 cl 98<sup>00</sup>

Ermitage, Païen, Petite Arvine, Pinot Blanc, Sylvaner. C'est l'expression subtile et complexe du monde des fleurs. Nous sommes dans l'aérien, l'élégance, la fraîcheur. Il révèle merveilleusement le terroir granitique des Claives complexe et vertical, avec des touches de citron, de yuzu et de bergamote.

---

**DÔLE LA LIAUDISAZ** / rouge 75 cl 72<sup>00</sup>

Myrtille, épices douces, musc, fraises au chaudron, confiture à la cerise sont les premières sensations en bouche; le nez reste gourmand et fruité. A consommer de préférence avec une belle assiette de charcuterie ou une tranche de veau grillée.

---

**GRAIN PINOT CHARRAT** / rouge 75 cl 104<sup>00</sup>

Le nez est complexe et concentré, s'ouvrant sur des notes de tabac, de myrtille et de cannelle. La bouche offre un côté sanguin, charnel et suave.

---

**GRAIN NATURE** / rouge 75 cl 88<sup>00</sup>

Gamay et Pinot noir. Ce vin sans sulfites ajoutés est d'ores et déjà libre et épanoui. Le nez, solaire et concentré, est un panier de fruits rouges mûrs et gourmands. Un élevage en barrique de plusieurs vins complexifie ce panel aromatique, en apportant de subtiles notes boisées déjà intégrées au fruité.

---

**GRAIN MARIAGE** / rouge 75 cl 104<sup>00</sup>

Cornalin et Humagne rouge. Assez serré, ce vin demande un peu de temps pour le savourer pleinement. Sur des notes kirschées, fumées, sanguines avec une note finale tannique et structurée.

---

**GRAIN NOIR** / rouge 75 cl 138<sup>00</sup>

Merlot, cabernet sauvignon et cabernet franc, sur les vignes autour de la maison de Marie-Thérèse. Expressif, le nez développe de la torrification, du sureau, du poivron rouge. En bouche, le corps est droit, serré, mené par une trame de tanins soutenus, fermes.

150 cl 258<sup>00</sup>



# PIERRE-LUC LEYVRAZ

ST-SAPHORIN

---

**LES BLASSINGES** / blanc 35 c1 24<sup>00</sup>

70 c1 42<sup>00</sup>  
Chasselas issu d'un terroir d'exception a évolué sur lie au cours d'un lent processus favorisant une riche complexité des arômes.

---

**PLANT DU RHIN** / blanc 70 c1 49<sup>00</sup>

Ce sylvaner se caractérise par une note d'amande, par sa richesse de constitution et une légère douceur. L'ampleur des arômes variétaux se développe après un ou deux ans de garde.

---

**DÉZALEY GRAND CRU** / blanc 70 c1 65<sup>00</sup>

Ce chasselas est un vin précis et pur, d'une grande complexité aromatique. La bouche est franche et saline. Cette rareté voit le jour sur une petite parcelle.

---

**PINOT NOIR** / rouge 50 c1 34<sup>00</sup>

70 c1 49<sup>00</sup>  
Vin aux arômes de fruits par excellence, ce Pinot Noir classique d'une superbe structure s'accordera à des mets épicés et relevés.

---

**BRUMAIRE** / rouge 70 c1 56<sup>00</sup>

Assemblage de Gamaret, Diolinoir et Syrah vinifié en cuves afin de préserver l'authenticité des notes fruitées. Il se distingue par ses saveurs épicées et de fruits noirs. Sa constitution remarquablement structurée est soutenue par une longue finale.

# DANIEL ET MONIKA MARUGG

## DOMAINE BÖVEL

FLÄSCH, GRISONS

---

**RIESLING & SYLVANER** / blanc 75 c1 48<sup>00</sup>

Un vin frais et fruité avec une note typiquement muscat. AOC Grisons.

---

**MERLOT & MALBEC** / rouge 75 c1 86<sup>00</sup>

Cuvée rouge à base de Merlot et de Malbec. Un vin rouge corsé et bien structuré, élevé pendant 14 mois en barriques. AOC Grisons.

---

**PINOT NOIR SÉLECTION** / rouge 75 c1 94<sup>00</sup>

Pressé à partir de raisins sélectionnés, vieilli en petits fûts de bois pendant douze mois. Il présente des arômes complexes au nez, un bois subtil, finement structuré et persistant en bouche. AOC Grisons.

## SELECTION FRANÇAISE

---

### LES JARDINS DE NOÉMIE (BIO)

ALAIN IGNACE, VACQUEYRAS, FRANCE / blanc 75 cl 48<sup>00</sup>

Roussanne (50 %), bourboulenc (30 %) et viognier composent ce vin au nez intensément floral, agrémenté de notes d'agrumes et d'un soupçon de vanille (neuf mois de fût). Pêche, pamplemousse, note beurrée, le palais prolonge avec intensité ce caractère très aromatique et généreux.

---

### BY OTT

DOMAINE OTT, PROVENCE, FRANCE / rosé 75 cl 52<sup>00</sup>

Belle robe cristalline aux reflets roses. Agréable panoplie aromatique avec un nez d'agrumes dominant suivi de quelques évocations de fruits rouges. Bouche voluptueuse et minérale sur des parfums de pêche et d'abricot, le tout soutenue par une belle fraîcheur. Cépages Grenache, Cinsault, Syrah.

---

### SOUS LA ROBE (BIO)

ALAIN IGNACE, VACQUEYRAS, FRANCE / rouge 75 cl 54<sup>00</sup>

Un vin méridional à souhait, ouvert sur des arômes prononcés et complexes de fruits rouges, d'olive, de poivre vert et de thym agrémentés de jolies nuances torréfiées. Cette cuvée s'est épanouie durant 9 mois dans des fûts de 1 vin. Cépages: Syrah, Grenache, Mourvèdre.

---

### LE MOURRE NÈGRE (BIO)

DOMAINE FONTVERT, LUBÉRON, FRANCE / rouge 75 cl 108<sup>00</sup>

Le Mourre Nègre 2015 se caractérise par un nez riche et complexe de fruits noirs, d'épices, de garrigue, de venaison, de cacao... La bouche, dominée par des arômes de fruits. Cépage: Mourvèdre.

## LA RÉSERVE DU MIROIR D'ARGENTINE

---

### CHÂTEAU CLIMENS

BARSAC, FRANCE, 1994 / blanc 50 cl 265<sup>00</sup>

---

### CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD

PAUILLAC, FRANCE, 1994 / rouge 75 cl 875<sup>00</sup>

---

### CHÂTEAU PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE

PAUILLAC, FRANCE, 1999 / rouge 75 cl 480<sup>00</sup>

---

### CHÂTEAU PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE

PAUILLAC, FRANCE, 2002 / rouge 75 cl 525<sup>00</sup>

---

### CHÂTEAU PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE

PAUILLAC, FRANCE, 2006 / rouge 75 cl 525<sup>00</sup>

## VINS OUVERTS

---

<b>CHASSELAS</b> , ASSOCIATION VINICOLE DE BEX	1d1	3 <sup>90</sup>
	5d1	18 <sup>00</sup>

---

<b>GAMAY</b> , ASSOCIATION VINICOLE DE BEX	1d1	3 <sup>90</sup>
	5d1	18 <sup>00</sup>

---

<b>ROSÉ DE GAMAY</b> , ASSOCIATION VINICOLE DE BEX	1d1	3 <sup>90</sup>
	5d1	18 <sup>00</sup>

---

<b>CRU AU VERRE DU MOMENT</b>	1d1	8 <sup>00</sup>
-------------------------------	-----	-----------------

DEMANDEZ  
AU SERVICE!

## LOUIS ROEDERER

### CHAMPAGNE

---

**BRUT PREMIER** / blanc 75 c1 115<sup>00</sup>  
150 c1 225<sup>00</sup>

Association d'environ 40% de Pinot noir, 40% de Chardonnay et 20% de Pinot Meunier, Brut Premier unit les vins vinifiés en foudres de chênes des trois cépages champenois provenant de différents crus choisis par Louis Roederer. Il bénéficie de 3 années de maturation en caves et d'un repos de 6 mois minimum après dégorgement.

---

**BRUT ROSÉ VINTAGE 2012** / rosé 75 c1 150<sup>00</sup>

Environ 65% de Pinot noir, 35% de Chardonnay et une proportion de 20% de vins vinifiés sous-bois. La cuvée Rosé Vintage est élevée en moyenne 4 ans sur lie et bénéficie également d'un repos de 6 mois minimum après dégorgement pour parfaire sa maturité.

## COCKTAILS

APEROL SPRITZ	1 dl	9 <sup>00</sup>
HUGO	1 dl	9 <sup>00</sup>
COCKTAIL DU MIROIR	1 dl	9 <sup>00</sup>
KIR VIN BLANC ET CASSIS	1 dl	6 <sup>00</sup>
KIR CHASSELAGNE ET CASSIS	1 dl	10 <sup>00</sup>

## APÉRITIFS

PROSECCO	1 dl	8 <sup>00</sup>
CHASSELAGNE	1 dl	10 <sup>00</sup>
MARTINI BLANC 15%	4 cl	4 <sup>50</sup>
MARTINI ROSÉ 15%	4 cl	4 <sup>50</sup>
MARTINI ROUGE 15%	4 cl	4 <sup>50</sup>
BITTER DIABLERETS 18%	4 cl	5 <sup>00</sup>
APPENZELLER 29%	4 cl	4 <sup>50</sup>
SUZE 20%	4 cl	4 <sup>50</sup>
CYNAR 16.5%	4 cl	4 <sup>50</sup>
PORTO 19%	4 cl	4 <sup>50</sup>
PASTIS 45%	2 cl	5 <sup>00</sup>

# SPIRITUEUX, EAUX DE VIE ET LIQUEURS

MARTINI BLANC 15%	4 c1	4 <sup>50</sup>
MARTINI ROSÉ 15%	4 c1	4 <sup>50</sup>
MARTINI ROUGE 15%	4 c1	4 <sup>50</sup>
BITTER DIABLERETS 18%	4 c1	5 <sup>00</sup>
APPENZELLER 29%	4 c1	4 <sup>50</sup>
SUZE 20%	4 c1	4 <sup>50</sup>
CYNAR 16.5%	4 c1	4 <sup>50</sup>
PORTO 19%	4 c1	4 <sup>50</sup>
PASTIS 45%	2 c1	5 <sup>00</sup>
APEROL SPRITZ	1 dl	8 <sup>00</sup>
KIR VIN BLANC ET CASSIS	1 dl	6 <sup>00</sup>
MIRABELLE MORAND 43%	2 c1	6 <sup>00</sup>
ABRICOT MORAND 40%	2 c1	6 <sup>00</sup>
FRAMBOISE MORAND 43%	2 c1	6 <sup>00</sup>
WILLIAMINE MORAND 43%	2 c1	6 <sup>00</sup>
POMME MORAND 40%	2 c1	6 <sup>00</sup>
PRUNE WILLISAUER 37.5%	2 c1	6 <sup>00</sup>
KIRSH MORAND 43%	2 c1	6 <sup>00</sup>
COING MORAND 43%	2 c1	6 <sup>00</sup>
GÉNÉPI DES ALPES 37.5%	2 c1	6 <sup>00</sup>
GÉNTIANE 45%	2 c1	5 <sup>00</sup>
VIEILLE PRUNE LES 3 ROIS 41%	2 c1	6 <sup>00</sup>
COINTRAU 40%	2 c1	5 <sup>00</sup>
GRAND MARNIER 40%	2 c1	8 <sup>00</sup>

VIEILLE LIE MORAND 43%	2 c1	6 <sup>00</sup>
MARC DU VALAIS MORAND 40%	2 c1	6 <sup>00</sup>
CHRÜTER Eau de vie aux herbes 40%	2 c1	6 <sup>00</sup>
ABSINTHE BENOÎT 53%	2 c1	7 <sup>00</sup>
AMARETTO DISARONNO 28%	2 c1	5 <sup>50</sup>
LIMONCINO LAZZARONI 28%	2 c1	5 <sup>00</sup>
LIQUEUR ABRICOT MORAND 28%	2 c1	6 <sup>00</sup>
LIQUEUR WILLIAMINE MORAND 35%	2 c1	6 <sup>00</sup>
LIQUEUR GÉNÉPI MORAND 32%	2 c1	6 <sup>00</sup>
DOUCE DE ABRICOT MORAND 30%	2 c1	7 <sup>00</sup>
VODKA SMIRNOFF 40%	2 c1	5 <sup>00</sup>
GIN HENDRICK'S 41,4%	2 c1	8 <sup>00</sup>
GIN THE BOTANIST 46%	2 c1	8 <sup>00</sup>
RHUM PAMPERO ANIVERSARIO 40%	2 c1	8 <sup>00</sup>
RHUM PAMPERO BLANCO 37,5%	2 c1	8 <sup>00</sup>
WHISKY BALLANTINE'S 40%	2 c1	5 <sup>00</sup>
WHISKY JAMESON 40%	2 c1	8 <sup>00</sup>
WHISKY LAPHROAIG 40%	2 c1	10 <sup>00</sup>
CALVADOS MORIN 40%	2 c1	6 <sup>00</sup>
ARMAGNAC PAUL DU VIGNAU 40%	2 c1	7 <sup>00</sup>