

# CARTE DES VINS

## EN BREF

VINS BLANCS	2
VINS ROSÉS	3
VINS ROUGES	4
CHAMPAGNES	5

## EN DÉTAILS

LES FRÈRES RAPAZ	6
WILLY & NATHALIE DELADOEY	7
CAVE DU SCEX	8
BERNARD CAVÉ	9
PIERRE-LUC LEYVRAZ	10
NOÉMIE GRAFF	11
DOMAINE DE LA COMMUNE D'YVORNE	12
CHRISTOPHE ABBET	13
MARIE-THÉRÈSE CHAPPAZ	14
FAMILLE FONTANNAZ	16
JEAN-MICHEL NOVELLE	17
DANIEL ET MONIKA MARUGG	18
VINI ROVIO RONCO	19
WEINGUT HEIDEGG	20
SÉLECTION FRANÇAISE	22

## EN PLUS

LA RÉSERVE DU MIROIR	23
VINS OUVERTS	24
CHAMPAGNE - LOUIS ROEDERER	25
APÉRITIFS ET COCKTAILS	27
SPIRITUEUX, EAUX DE VIE ET LIQUEURS	28

# VINS BLANCS

## LES FRÈRES RAPAZ, BEX

BÉLÉDOS « GÂTION »		75 cl	42 <sup>00</sup>
PINOT GRIS	50 cl	32 <sup>00</sup>	75 cl 44 <sup>00</sup>
SAUVIGNON BLANC		75 cl	52 <sup>00</sup>
ST-CLÉMENT (vin doux)	50 cl	58 <sup>00</sup>	

## WILLY & NATHALIE DELADOEY, BEX

CHASSELAS TRADITION	50 cl	26 <sup>00</sup>	75 cl 38 <sup>00</sup>
PINOT BLANC			75 cl 42 <sup>00</sup>

## CAVE DU SCEX, BEX

CHASSELAS	50 cl	26 <sup>00</sup>	70 cl 36 <sup>00</sup>
PINOT BLANC			75 cl 42 <sup>00</sup>

## BERNARD CAVÉ, OLLON

CÔTEAU DE VERSCHIEZ	35 cl	24 <sup>00</sup>	70 cl 41 <sup>00</sup>
---------------------	-------	------------------	------------------------

## PIERRE-LUC LEYVRAZ, ST-SAPHORIN

LES BLASSINGES	35 cl	26 <sup>00</sup>	70 cl 46 <sup>00</sup>
PLANT DU RHIN			70 cl 52 <sup>00</sup>
DÉZALEY GRAND CRU			70 cl 68 <sup>00</sup>

## NOÉMIE GRAFF, BEGNINS

CHASSELAS			70 cl 42 <sup>00</sup>
-----------	--	--	------------------------

## DOMAINE DE LA COMMUNE, YVORNE

TRECHENE			75 cl 48 <sup>00</sup>
----------	--	--	------------------------

## CHRISTOPHE ABBET, MARTIGNY

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

## MARIE-THÉRÈSE CHAPPAZ, (BIO) FULLY

FENDANT LA LIAUDISAZ			75 cl 58 <sup>00</sup>
ASSEMBLAGE BLANC			75 cl 105 <sup>00</sup>
GRAIN ARVINE			75 cl 118 <sup>00</sup>
GRAIN NOBLE DE PETITE ARVINE	37,5 cl	128 <sup>00</sup>	
GRAIN CINQ			75 cl 138 <sup>00</sup>

**FAMILLE FONTANNAZ, VÉTROZ, MENDOZA (ARGENTINE)**

PETITE ARVINE	50 cl	42 <sup>00</sup>	75 cl	62 <sup>00</sup>
FINCA LA ANITA CHARDONNAY			75 cl	58 <sup>00</sup>

**JEAN-MICHEL NOVELLE, SATIGNY**

EMPREINTE BLANCHE			75 cl	42 <sup>00</sup>
NIKITA JARDINS DES AGRUMES			75 cl	58 <sup>00</sup>

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

RIESLING & SYLVANER			75 cl	52 <sup>00</sup>
---------------------	--	--	-------	------------------

**VINI ROVIO RONCO, ROVIO (TESSIN)**

BIANCO DI PUGERNA			75 cl	62 <sup>00</sup>
-------------------	--	--	-------	------------------

**WEINGUT HEIDEGG, LUCERNE**

SOLARIS			75 cl	58 <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	26 <sup>00</sup>	75 cl	38 <sup>00</sup>
-------------	-------	------------------	-------	------------------

**DOMAINES OTT, PROVENCE**

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

# VINS ROUGES

## **RAPAZ FRÈRE, BEX**

PLANT BASILE		75 cl	52 <sup>00</sup>
BOTZÉRON	50 cl	41 <sup>00</sup>	75 cl 58 <sup>00</sup>

## **WILLY & NATHALIE DELADOEY, BEX**

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

## **CAVE DU SCEX, BEX**

GAMAY VIEILLES VIGNES	50 cl	26 <sup>00</sup>	70 cl 36 <sup>00</sup>
MERLOT GRAND CRU			70 cl 52 <sup>00</sup>
SYRAH GRAND CRU	50 cl	38 <sup>00</sup>	75 cl 52 <sup>00</sup>

## **BERNARD CAVÉ, OLLON**

NOIRE AGATHE	35 cl	28 <sup>00</sup>	70 cl 46 <sup>00</sup>
GAMARET	37,5 cl	38 <sup>00</sup>	75 cl 68 <sup>00</sup>

## **PIERRE-LUC LEYVRAZ, ST-SAPHORIN**

PINOT NOIR	50 cl	36 <sup>00</sup>	70 cl 52 <sup>00</sup>
BRUMAIRE			70 cl 56 <sup>00</sup>

## **NOÉMIE GRAFF, BEGNINS**

LES SATYRES			70 cl 62 <sup>00</sup>
CARMINOIR			70 cl 74 <sup>00</sup>

## **DOMAINE DE LA COMMUNE, YVORNE**

GALAXIE			75 cl 68 <sup>00</sup>
---------	--	--	------------------------

## **CHRISTOPHE ABBET, MARTIGNY**

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

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

GRAIN PINOT CHARRAT			75 cl 104 <sup>00</sup>
GRAIN NATURE			75 cl 88 <sup>00</sup>
GRAIN MARIAGE			75 cl 112 <sup>00</sup>
GRAIN NOIR			75 cl 138 <sup>00</sup>

**FAMILLE FONTANNAZ, VÉTROZ & MENDOZA (ARGENTINE)**

CONCERTO	50 c1 46 <sup>00</sup>	75 c1 78 <sup>00</sup>
FINCA LA ANITA MALBEC		75 c1 58 <sup>00</sup>

**JEAN-MICHEL NOVELLE, SATIGNY**

EMPREINTE NOIRE		75 c1 54 <sup>00</sup>
UNIKA		75 c1 68 <sup>00</sup>

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

MERLOT & MALBEC		75 c1 88 <sup>00</sup>
PINOT NOIR SÉLECTION		75 c1 88 <sup>00</sup>

**VINI ROVIO RONCO, ROVIO (TESSIN)**

MERLOT DI PUGERNA		75 c1 62 <sup>00</sup>
SAN GIORGIO		75 c1 112 <sup>00</sup>

**WEINGUT HEIDEGG, LUCERNE**

MERLOT FÔT DE CHÊNE		75 c1 78 <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>
-----------------	--	-------------------------

# CHAMPAGNES

**LOUIS ROEDERER**

BRUT PREMIER	75 c1 115 <sup>00</sup>	150 c1 225 <sup>00</sup>
BRUT ROSÉ VINTAGE	75 c1 150 <sup>00</sup>	

# LES FRÈRES RAPAZ

BEX, VAUD

---

**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 32<sup>00</sup> 75 cl 44<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 52<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 58<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 52<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 41<sup>00</sup> 75 cl 58<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 26<sup>00</sup> 75 cl 38<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, VAUD

---

**CHASSELAS TRADITION - CLOS DES CAILLETES** / blanc 50 c1 26<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.

---

**PINOT BLANC - CLOS DES CAILLETES** / blanc 75 c1 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.

---

**PINOT NOIR - DOMAINE DU LUISSALET** / rouge 50 c1 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.

---

**RÉSERVE NOIRE - DOMAINE DU LUISSALET** / rouge 75 c1 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, VAUD

---

<b>CHASSELAS LE SCEX</b> / blanc	50 c1	26 <sup>00</sup>
Chasselas de Bex frais et fruité, belle longueur en bouche, très agréable pour l'apéritif.	70 c1	36 <sup>00</sup>

---

<b>PINOT BLANC</b> / blanc	75 c1	42 <sup>00</sup>
Pinot Blanc de Bex. Vinifié en amphore, vin élégant et sec, avec une note minérale et une douceur en finale.		

---

<b>GAMAY VIEILLES VIGNES</b> / rouge	50 c1	26 <sup>00</sup>
Gamay de Bex. Vin très agréable à boire, léger et fin, note de fruits bien présente.	70 c1	36 <sup>00</sup>

---

<b>MERLOT GRAND CRU</b> / rouge	70 c1	52 <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	50 c1	38 <sup>00</sup>
Syrah de Bex. Belle note de fruits rouges, cerises noires. Epicé et poivré à souhait, très agréable.	75 c1	52 <sup>00</sup>



# BERNARD CAVÉ

OLLON, VAUD

---

<b>CÔTEAU DE VERSCHIEZ</b> / blanc	35 c1	24 <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.	70 c1	41 <sup>00</sup>

---

<b>NOIRE AGATHE</b> / rouge	35 c1	28 <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.	70 c1	46 <sup>00</sup>

---

<b>GAMARET</b> / rouge	37,5 c1	38 <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.	75 c1	68 <sup>00</sup>

# PIERRE-LUC LEYVRAZ

ST-SAPHORIN, VAUD

---

**LES BLASSINGES** / blanc 35 c1 26<sup>00</sup>

Pierre-Luc Leyvraz comprend mieux que quiconque les avantages du Saint-Saphorin, de son vignoble escarpé Les Blassinges. Le sol est clairsemé et peu argileux, mais très calcaire. Ce terroir se reflète dans le vin, qui est frais et fruité avec des notes minérales et florales. Les arômes d'amande, de coing et de chèvrefeuille en bouche indiquent son caractère corsé et se terminent par une finale salée.

---

**PLANT DU RHIN** / blanc 70 c1 52<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 68<sup>00</sup>

Issu des sols argilo-calcaires profonds et lourds de Lavaux, le Leyvraz Dézaley Grand Cru se présente avec un nez net, très précis et complexe. Des arômes de fruits jaunes mûrs et de moka associés à des notes florales sont évidents en bouche. La finale est longue et se termine sur une finale minérale-salée. C'est un remarquable Chasselas issu d'un grand terroir.

---

**PINOT NOIR** / rouge 50 c1 36<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.

# NOÉMIE GRAFF

BEGNINS, VAUD

---

## CHASSELAS / blanc

70 c1 42<sup>00</sup>

Il se veut classique Chasselas d'apéritif. Sur ses terres profondes, il gagne en fruit et répand chaque année ses parfums exotiques de citron, d'ananas et plus local, de coing et de poire. Frais, perlant, il aime aussi se travestir avec de la liqueur de cassis.

---

## LES SATYRES / rouge

70 c1 62<sup>00</sup>

Assemblage de 2 cépages autochtones aux caractères bien différents: le Diolinoir et le Garanoir. La force et parfois la rusticité du Diolinoir est contrebalancée par la souplesse du Garanoir. Pour y faire écho et au gré des millésimes, un court élevage en barrique apporte le soyeux de la vanille et les tannins du chêne. Un vin tout en dualité, une main de fer dans un gant de velours.

---

## CARMINOIR / rouge

70 c1 74<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.

# DOMAINE DE LA COMMUNE

YVORNE, VAUD

---

## TRECHENE / blanc

75 cl 48<sup>00</sup>

Tout en élégance et en fruité, le Chasselas TRECHENE s'affirme par ses arômes de pierre à fusil, de silex, ce goût sorti des entrailles de la terre qui l'enfante. L'Yvorne à l'état pur.

---

## GALAXIE / rouge

75 cl 68<sup>00</sup>

Quatre cépages rouges composent ce GALAXIE de splendide cuvée (Gamaret, Cabernet Sauvignon, Diolinoir, Merlot) élevés douze mois en fûts de chêne. Prodigue en arômes de fruits mûrs et d'épices, avec des notes toastées et fumées, la complexité se retrouve dans une bouche profonde et harmonieuse, bâtie sur des tanjins souples et veloutés.

# CHRISTOPHE ABBET

MARTIGNY, VALAIS

---

## PAÏËN / blanc

75 c1 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 c1 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 c1 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

75 c1 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, VALAIS / BIO

---

**FENDANT LA LIAUDISAZ** / blanc 75 cl 58<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.

---

**ASSEMBLAGE BLANC** / blanc 75 cl 105<sup>00</sup>

Petite arvine, sylvaner et marsanne. Le premier nez révèle le zeste de citron, le chèvrefeuille avec une note légèrement toastée. En bouche, la petite arvine procure sa fraîcheur, le sylvaner son ampleur et la marsanne ses beaux amers. C'est un vin créatif qui laisse place à l'imagination, l'harmonie et que sublime l'alchimie de cet assemblage.

---

**GRAIN ARVINE** / blanc 75 cl 118<sup>00</sup>

Lumineux et juteux, la palette aromatique laisse place à la curiosité, mêlant une myriade d'agrumes dont le pamplemousse rose en tête, mais aussi le litchi, suivi d'un mariage élégant entre la rhubarbe et la fraise des bois. Ce vin dévoile une bouche représentative de la petite arvine sèche, précise, sur une finale saline.

---

**GRAIN NOBLE PETITE ARVINE** / blanc 37,5 cl 128<sup>00</sup>

Petite Arvine sur-maturée. 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 138<sup>00</sup>

Ermitage, Païen, Petite Arvine, Pinot Blanc, Sylvaner sur le terroir des Claives. Zeste d'orange, petites fleurs blanches, légère pointe d'iode en finale. En bouche, densité avec des notes pâtisseries et de pain brioché qui n'écartent pas la finale saline de l'arvine.

---

**GRAIN PINOT CHARRAT** / rouge75 c1 104<sup>00</sup>

Robe rubis légèrement violacée. Le profil aromatique décline la réglisse, le poivre, l'âtre et la griotte. Matière sérieuse en bouche avec une trame serrée, précise, aux tannins fins et soutenus.

---

**GRAIN NATURE** / rouge75 c1 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** / rouge75 c1 112<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** / rouge75 c1 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.

# FAMILLE FONTANNAZ

VÉTROZ, VALAIS

MENDOZA, ARGENTINE

---

**PETITE ARVINE** / blanc 50 cl 42<sup>00</sup>

Ce vin a un nez floral agrémenté de senteur de fruits tropicaux. En bouche, la richesse du cépage se manifeste et s'équilibre avec l'acidité pour ensuite se prolonger par une touche salée caractéristique.

---

**FINCA LA ANITA CHARDONNAY** / blanc 75 cl 58<sup>00</sup>

Jaune clair aux reflets dorés. Au nez, poire et ananas avec des notes d'agrumes et une touche de chêne biscuité. La bouche est suave et onctueuse portée par une acidité fraîche.

---

**CONCERTO** / rouge 50 cl 46<sup>00</sup>

Assemblage de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Merlot. Nez complexe entre fruits rouges et épices. Délicate en bouche et une fin tannique et bien équilibrée. Ce vin est robuste.

---

**FINCA LA ANITA MALBEC** / rouge 75 cl 58<sup>00</sup>

Rouge profond aux reflets violets, ce Malbec est un mélange d'élégance, de sophistication et de robustesse. Les arômes typiques du Malbec regorgent de fruits rouges, de pruneaux et de notes de poivre noir, de tabac et de chocolat en finale.



# JEAN-MICHEL NOVELLE

SATIGNY, GENÈVE

---

## EMPREINTE BLANCHE / blanc

75 cl 42<sup>00</sup>

Le bouquet est subtil, filigrane, et révèle des nuances florales, fruitées et épicées. Touche de silex et de safran. En bouche le vin a du corps et de la tension grâce à une structure rafraîchissante. Caractère légèrement salin en fin de bouche. Un vin rafraîchissant.

---

## NIKITA JARDINS DES AGRUMES / blanc

75 cl 58<sup>00</sup>

Jean-Michel n'a jamais peur de l'improbable, ce qui lui permet d'assembler un Sauvignon Blanc et un Muscat. Excellente idée puisque le bouquet ne manque pas de révéler des nuances de muscade, d'agrumes (pamplemousse, citron) et une touche de menthe. La fraîcheur est donc assurée. Un vin sapide, expressif, salivant et persistant. Que d'intensité gustative !

---

## EMPREINTE NOIRE / rouge

75 cl 54<sup>00</sup>

Assemblage de cépages et de millésimes. Le bouquet est bien tenu par la famille des Cabernets au travers de notes de cassis complétées par des nuances épicées ainsi que de la menthe poivrée. En bouche le vin profite parfaitement de cet assemblage, respectivement des particularités liées aux cépages avec le Merlot qui assure un peu de charme, le Pinot de la finesse et les Cabernets de la puissance. Un vin très abouti, salivant, juteux, fruité et sapide. Un véritable vin de plaisir.

---

## UNIKA / rouge

75 cl 68<sup>00</sup>

Assemblage de Pinot Noir et de Syrah effectué juste après la vendange. Les caractéristiques des deux cépages sont valorisées d'entrée ! D'un côté les notes de cerises, d'un autre côté les nuances épicées avec du poivre noir ainsi qu'une touche fumée. Le vin a du caractère et de la fraîcheur. Il cumule la tension et des tannins serrés qui se révèlent peu à peu. Légèrement poudrés, ces derniers véhiculent la puissance et soutiennent l'expression aromatique jusqu'en finale.

# DANIEL ET MONIKA MARUGG

## DOMAINE BÖVEL

FLÄSCH, GRISONS

---

**RIESLING & SYLVANER** / blanc 75 cl 52<sup>00</sup>

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

---

**MERLOT & MALBEC** / rouge 75 cl 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 cl 88<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.

# VINI ROVIO RONCO

ROVIO, TESSIN

---

## **BIANCO DI PUGERNA** / blanc

75 c1 62<sup>00</sup>

C'est un des 1er cépage Chasselas à avoir été planté au Tessin. Il semble s'être acclimaté de manière satisfaisante au sol et au climat de Pugerna. Chasselas très ensoleillé et carbonique. Nez fin fruité-floral aux notes de pomme, d'abricot et de mirabelle fine ainsi que de fleurs blanches. Équilibré en bouche, avec une belle acidité et une élégante minéralité persistante en finale.

---

## **MERLOT DI PUGERNA** / rouge

75 c1 62<sup>00</sup>

Le vignoble planté en merlot en 1986 situé au pied du Monte Sighignola et face au golfe de Lugano Ce vin présente les caractéristiques d'un Merlot tessinois traditionnel avec des arômes élégants de baies rouges et de brou de noix et une structure douce et délicate. Son élégance découle de la maîtrise de Gianfranco Chiesa qui se distingue par ses vinifications précises toujours orientées vers la finesse.

---

## **SAN GIORGIO** / rouge

75 c1 112<sup>00</sup>

Ce merveilleux Merlot du Tessin est vieilli 8 mois en fûts de châtaignier tessinois. Matière, équilibre, fruité, arômes typiques et finesse incroyable des tanins. Vinification précises toujours orientées vers la finesse.

# WEINGUT HEIDEGG

LUCERNE

---

## **SOLARIS** / blanc

75 cl 58<sup>00</sup>

Ce vin blanc puissant est issu du cépage Solaris.  
Le vin sent les fruits exotiques et le miel. L'acidité fraîche s'harmonise avec la légère sucrosité résiduelle et donne au vin une extraordinaire abondance de fruit en bouche.

---

## **MERLOT FÛT DE CHÊNE** / rouge

75 cl 78<sup>00</sup>

Merlot très harmonieux et équilibré. Notes fruitées de cassis et de mûre au nez, épicées en bouche avec du poivre, de la vanille et des notes fumées surprenantes (comme un bon single malt).  
Longue finale.



# 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 torrifiées. 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, ASSOCIATION VINICOLE DE BEX</b>	1 dl	4 <sup>00</sup>
	5 dl	18 <sup>00</sup>

---

<b>GAMAY, ASSOCIATION VINICOLE DE BEX</b>	1 dl	4 <sup>00</sup>
	5 dl	18 <sup>00</sup>

---

<b>ROSÉ DE GAMAY, ASSOCIATION VINICOLE DE BEX</b>	1 dl	4 <sup>00</sup>
	5 dl	18 <sup>00</sup>

---

<b>CRU AU VERRE DU MOMENT</b>	le très bon 1 dl	8 <sup>00</sup>
	le vraiment très bon 1 dl	12 <sup>00</sup>

DEMANDEZ  
AU SERVICE!



# LOUIS ROEDERER

## CHAMPAGNE

---

### **BRUT PREMIER** / blanc

75 c1 115<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.

150 c1 225<sup>00</sup>

---

### **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	12 <sup>00</sup>
HUGO	1 dl	12 <sup>00</sup>
COCKTAIL DU MIROIR	1 dl	12 <sup>00</sup>
KIR VIN BLANC ET CASSIS	1 dl	8 <sup>00</sup>
KIR PROSECCO ET CASSIS	1 dl	10 <sup>00</sup>

# APÉRITIFS

PROSECCO	1 dl	8 <sup>00</sup>
MARTINI BLANC 15%	4 cl	6 <sup>00</sup>
MARTINI ROSÉ 15%	4 cl	6 <sup>00</sup>
MARTINI ROUGE 15%	4 cl	6 <sup>00</sup>
BITTER DIABLERETS 18%	4 cl	6 <sup>00</sup>
APPENZELLER 29%	4 cl	6 <sup>00</sup>
SUZE 20%	4 cl	6 <sup>00</sup>
CYNAR 16.5%	4 cl	6 <sup>00</sup>
PORTO 19%	4 cl	6 <sup>00</sup>
PASTIS 45%	2 cl	6 <sup>00</sup>

# SPIRITUEUX, EAUX DE VIE ET LIQUEURS

LIQUEUR DE MYRTILLE DU REFUGE DE SOLALEX 25%	2 cl	6 <sup>00</sup>
GRAPPA ISALINE DE BEX 41%	2 cl	10 <sup>50</sup>
GRAPPA FIOR DI VITE 40%	2 cl	7 <sup>00</sup>
MIRABELLE MORAND 43%	2 cl	7 <sup>50</sup>
ABRICOT MORAND 40%	2 cl	7 <sup>00</sup>
FRAMBOISE MORAND 43%	2 cl	7 <sup>50</sup>
WILLIAMINE MORAND 43%	2 cl	7 <sup>00</sup>
POMME MORAND 40%	2 cl	7 <sup>00</sup>
KIRSH MORAND 43%	2 cl	7 <sup>00</sup>
COING MORAND 43%	2 cl	7 <sup>50</sup>
VIEILLE LIE MORAND 43%	2 cl	6 <sup>50</sup>
MARC DU VALAIS MORAND 40%	2 cl	6 <sup>50</sup>
LIQUEUR GÉNÉPI MORAND 32%	2 cl	7 <sup>00</sup>
DOUCE D'ABRICOT MORAND 30%	2 cl	7 <sup>50</sup>
PRUNE WILLISAUER 37.5%	2 cl	6 <sup>50</sup>
GÉNÉPI DU VAL D'ANNIVIERS 37.5%	2 cl	6 <sup>50</sup>
GENTIANE 45%	2 cl	5 <sup>50</sup>
VIEILLE PRUNE LES 3 ROIS 41%	2 cl	8 <sup>00</sup>
COINTRAU 40%	2 cl	6 <sup>00</sup>
GRAND MARNIER 40%	2 cl	8 <sup>50</sup>
ABSINTHE 53%	2 cl	7 <sup>50</sup>
AMARETTO DISARONNO 28%	2 cl	7 <sup>00</sup>
BAILEY'S 17%	2 cl	7 <sup>00</sup>
LIMONCINO LAZZARONI 28%	2 cl	6 <sup>00</sup>

LIQUEUR ABRICOT MORAND 28%	2 cl	7 <sup>00</sup>
LIQUEUR WILLIAMINE MORAND 35%	2 cl	7 <sup>00</sup>
VODKA SMIRNOFF 40%	2 cl	6 <sup>00</sup>
GIN HENDRICK'S 41,4%	2 cl	8 <sup>50</sup>
GIN THE BOTANIST 46%	2 cl	8 <sup>50</sup>
RHUM PAMPERO ANIVERSARIO 40%	2 cl	10 <sup>50</sup>
RHUM PAMPERO BLANCO 37,5%	2 cl	9 <sup>50</sup>
WHISKY BALLANTINE'S 40%	2 cl	6 <sup>00</sup>
WHISKY JAMESON 40%	2 cl	8 <sup>50</sup>
WHISKY LAPHROAIG 40%	2 cl	10 <sup>50</sup>
CALVADOS MORIN 40%	2 cl	7 <sup>00</sup>
ARMAGNAC PAUL DU VIGNAU 40%	2 cl	8 <sup>50</sup>