

CARTE DES VINS

IT'S WINE  
O'CLOCK





**80 KM**

NOUS SÉLECTIONNONS SOIGNEUSEMENT NOS VINS  
À MOINS DE 80 KM À VOL D'OISEAU,  
POUR VOUS OFFRIR LE MEILLEUR DE NOTRE TERROIR.

## EN BREF

VINS BLANCS	2
VINS ROSÉS	4
VINS ROUGES	5
CHAMPAGNES	7

## EN DÉTAILS

❶ LES FRÈRES RAPAZ - Bex	8
❶ WILLY & NATHALIE DELADOEY - Bex	9
❶ CAVE DU SCEX - Bex	10
❷ BERNARD CAVÉ - Olton	11
❷ PIERRE ET MICHEL ANEX - Olton	12
❸ LA BAUDELIÈRE / LES MOINES - Aigle / Villeneuve	13
❹ PIERRE-LUC LEYVRAZ - Lavaux	14
❺ NOÉMIE GRAFF - Begnins	15
❻ CAVES MUNIER - Tartegnin	16
❼ CHRISTOPHE ABBET - Martigny	17
❽ MARIE-THÉRÈSE CHAPPAZ - Fully	18
❾ GUILLAUME BODIN - Chamoson	20
❿ LES CELLIERS DE VÉTROZ - Vétroz	21
⓫ GREGOR KUONEN - Salquenen	22
⓬ BOUVET-JABLOIR - Auvernier	23
⓭ JEAN-MICHEL NOVELLE - Satigny	24
⓮ VIGNE DE PARADIS - Douvaine (France)	25
⓯ LES CRÊTES - Aymavilles (Italie)	26
⓰ LES PETITS RIENS - Aoste (Italie)	27

## EN PLUS

CHAMPAGNE - LOUIS ROEDERER	28
VINS OUVERTS	29
APÉRITIFS ET COCKTAILS	31
SPIRITUEUX, EAUX DE VIE ET LIQUEURS	32



# VINS BLANCS

## LES FRÈRES RAPAZ - BEX

BÉLÉNOS « 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 LE SCEX	50 cl	26 <sup>00</sup>	70 cl 36 <sup>00</sup>
-------------------	-------	------------------	------------------------

## BERNARD CAVÉ - OLLON

COTEAU DE VERSCHIEZ AMPHORE		70 cl	54 <sup>00</sup>
COTEAU DE VERSCHIEZ		140 cl	92 <sup>00</sup>
CHARDONNAY OLLON		75 cl	68 <sup>00</sup>

## PIERRE ET MICHEL ANEX - OLLON

CHASSELAS	50 cl	26 <sup>00</sup>	70 cl 38 <sup>00</sup>
-----------	-------	------------------	------------------------

## LA BAUDELIÈRE / LES MOINES - AIGLE / VILLENEUVE

RIESLING, LES VIGNERONNES	50 cl	42 <sup>00</sup>	75 cl 56 <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	70cl	42 <sup>00</sup>
-----------	------	------------------

---

**CAVES MUNIER - TARTEGNIN (BIO)**

---

CHASSELAS	75cl	38 <sup>00</sup>
-----------	------	------------------

---

CHASSELAS GRAIN DE FOLIE (vin doux)	50cl	54 <sup>00</sup>
-------------------------------------	------	------------------

---

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

---

**CHRISTOPHE ABET - MARTIGNY (BIO)**

---

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

---

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

---

FENDANT LA LIAUDISAZ	75cl	58 <sup>00</sup>
----------------------	------	------------------

---

ASSEMBLAGE BLANC	75cl	105 <sup>00</sup>
------------------	------	-------------------

---

GRAIN ARVINE	75cl	118 <sup>00</sup>
--------------	------	-------------------

---

GRAIN NOBLE (vin doux)	50cl	168 <sup>00</sup>
------------------------	------	-------------------

---

GRAIN CINQ	75cl	138 <sup>00</sup>
------------	------	-------------------

---

**LES CELLIERS DE VÉTROZ - VÉTROZ**

---

PETITE ARVINE	50cl	42 <sup>00</sup>	75cl	54 <sup>00</sup>
---------------	------	------------------	------	------------------

---

AMIGNE	75cl	62 <sup>00</sup>
--------	------	------------------

---

**GREGOR KUONEN - SALQUENEN**

---

JOHANNISBERG	50cl	32 <sup>00</sup>	70cl	46 <sup>00</sup>
--------------	------	------------------	------	------------------

---

HUMAGNE BLANCHE GRAND MAÎTRE	75cl	68 <sup>00</sup>
------------------------------	------	------------------

---

**BOUVET-JABLOIR - AUVERNIER (BIO)**

---

CHASSELAS SIGNATURE	75cl	48 <sup>00</sup>
---------------------	------	------------------

---

CHARDONNAY LE LOCLAT	75cl	128 <sup>00</sup>
----------------------	------	-------------------

---

**JEAN-MICHEL NOVELLE - SATIGNY (BIO)**

---

EMPREINTE BLANCHE	75cl	42 <sup>00</sup>
-------------------	------	------------------

---

NIKITA JARDIN DES AGRUMES	75cl	58 <sup>00</sup>
---------------------------	------	------------------

---

**VIGNE DE PARADIS - DOUVAIN, CHABLAIS FRANÇAIS (BIO)**

UN P'TIT COIN DE PARADIS	75 cl	62 <sup>00</sup>
SAVAGNIN BLANC	75 cl	74 <sup>00</sup>
SON ALTESSE	75 cl	84 <sup>00</sup>
CHENIN	75 cl	74 <sup>00</sup>

**LES CRÊTES - AYMAVILLES, VALLÉE D'AOSTE, ITALIE (BIO)**

PETITE ARVINE	75 cl	48 <sup>00</sup>
---------------	-------	------------------

**LES PETITS RIENS - VALLÉE D'AOSTE, ITALIE (BIO)**

PETIT BOUT DE LUNE	75 cl	88 <sup>00</sup>
--------------------	-------	------------------

## VINS ROSÉS

**LES FRÈRES RAPAZ - BEX**

ROSÉ CYBÈLE	50 cl 26 <sup>00</sup>	75 cl 38 <sup>00</sup>
-------------	------------------------	------------------------

**GUILLAUME BODIN - CHAMOSON (BIO)**

ROSÉ DE PINOT NOIR	75 cl	42 <sup>00</sup>
--------------------	-------	------------------

**BOUVET-JABLOIR - AUVERNIER (BIO)**

ŒIL DE PERDRIX LÉGENDE	50 cl 32 <sup>00</sup>	75 cl 42 <sup>00</sup>
------------------------	------------------------	------------------------



# VINS ROUGES

## **RAPAZ FRÈRE - BEX**

---

BOTZÉRON	50cl 41 <sup>00</sup>	75cl 58 <sup>00</sup>
----------	-----------------------	-----------------------

---

## **WILLY & NATHALIE DELADOEY - BEX**

---

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

---

## **CAVE DU SCEX - BEX**

---

MERLOT GRAND CRU		75cl 52 <sup>00</sup>
SYRAH GRAND CRU	50cl 38 <sup>00</sup>	75cl 52 <sup>00</sup>

---

## **BERNARD CAVÉ - OLLON**

---

NOIRE AGATHE	35cl 28 <sup>00</sup>	70cl 48 <sup>00</sup>
GAMARET	37,5cl 38 <sup>00</sup>	75cl 68 <sup>00</sup>

---

## **PIERRE ET MICHEL ANEX - OLLON**

---

GAMARET-GARANOIR	50cl 29 <sup>00</sup>	75cl 44 <sup>00</sup>
CABERNET-JURA	50cl 29 <sup>00</sup>	75cl 44 <sup>00</sup>

---

## **LA BAUDELIÈRE / LES MOINES - AIGLE / VILLENEUVE**

---

DORN FELDER, ENTRE CIEL ET TERRE		70cl 58 <sup>00</sup>
MONDEUSE, LES VIGNERONNES		75cl 76 <sup>00</sup>
MALBEC		75cl 88 <sup>00</sup>
TERRA SOLIS		75cl 98 <sup>00</sup>

---

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

---

BRUMAIRE		70cl 56 <sup>00</sup>
----------	--	-----------------------

---

## **NOÉMIE GRAFF - BEGNINS**

---

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

---

**CAVES MUNIER - TARTEGNIN (BIO)**

DIVICO, MONT-SUR-ROLLE	75 c1	48 <sup>00</sup>
MARA, MONT-SUR-ROLLE	75 c1	44 <sup>00</sup>

**CHRISTOPHE ABBET - MARTIGNY (BIO)**

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

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

GRAIN PINOT CHARRAT	75 c1	104 <sup>00</sup>
GRAIN NATURE	75 c1	88 <sup>00</sup>
GRAIN MARIAGE	75 c1	112 <sup>00</sup>
GRAIN NOIR	75 c1	138 <sup>00</sup>

**GUILLAUME BODIN - CHAMOSON (BIO)**

UMAMI	75 c1	48 <sup>00</sup>
SYRAH CHAMOSON	75 c1	92 <sup>00</sup>
HUMAGNE ROUGE CHAMOSON	75 c1	88 <sup>00</sup>

**LES CELLIERS DE VÉTROZ - VÉTROZ**

SYRAH	75 c1	68 <sup>00</sup>
SONATA	50 c1 54 <sup>00</sup>	75 c1 64 <sup>00</sup>

**GREGOR KUONEN - SALQUENEN**

PINOT NOIR RÉSERVE DU CAVEAU	150 c1	108 <sup>00</sup>
DIOLINOIR GRAND MAÎTRE	75 c1	72 <sup>00</sup>

**BOUVET-JABLOIR - AUVERNIER (BIO)**

MERLOT LES GRAND'VIGNES	75 c1	128 <sup>00</sup>
PINOT NOIR LES TIRES	75 c1	138 <sup>00</sup>



**JEAN-MICHEL NOVELLE - SATIGNY (BIO)**

---

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

---

**LES CRÊTES - VALLÉE D'AOSTE, ITALIE (BIO)**

---

TORRETE SUPERIORE	75cl	54 <sup>00</sup>
FUMIN	75cl	64 <sup>00</sup>
NEBBIOLO	75cl	54 <sup>00</sup>

---

**LES PETITS RIENS - VALLÉE D'AOSTE, ITALIE (BIO)**

---

L'ESPRIT POURPRE	75cl	88 <sup>00</sup>
L'ESSENCE DE LA FORÊT	75cl	96 <sup>00</sup>
ICI ET MAINTENANT	75cl	96 <sup>00</sup>

---

# CHAMPAGNES

**LOUIS ROEDERER**

---

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

---

# LES FRÈRES RAPAZ

BEX, VAUD

---

**BÉLÉNOS « 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>

Nez fin et fruité, alcool élevé : environ 13 degrés.

Capiteux, corsé, riche au fruit fin, vin élégant.

75 cl 44<sup>00</sup>

---

**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 (vin doux) 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 et une harmonie étonnante grâce à la barrique d'acacias dans lequel il est élevé.

---

**BOTZÉRON** / rouge 50 cl 41<sup>00</sup>

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

75 cl 58<sup>00</sup>

---

**ROSÉ CYBÈLE** / rosé 50 cl 26<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.

75 cl 38<sup>00</sup>

# WILLY & NATHALIE DELADOEY

BEX, VAUD

---

**CHASSELAS TRADITION - CLOS DES CAILLETES** / blanc 50 cl 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. 75 cl 38<sup>00</sup>

---

**PINOT BLANC - CLOS DES CAILLETES** / 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.

---

**PINOT NOIR - DOMAINE DU LUISALET** / 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>

---

**RÉSERVE NOIRE - DOMAINE DU LUISALET** / 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 douze 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 cl	26 <sup>00</sup>
Chasselas de Bex frais et fruité, belle longueur en bouche, très agréable pour l'apéritif.	70 cl	36 <sup>00</sup>

---

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

# BERNARD CAVÉ

OLLON, VAUD

---

**COTEAU DE VERSCHIEZ AMPHORE** / blanc 70 c1 54<sup>00</sup>

Un Chasselas de terroir, issu d'une sélection de vieilles vignes, élevé 100% en amphore de béton. Nez expressif, sur des arômes floraux et une fine note crayeuse. La bouche est racée et dynamique, avec une bonne structure et surtout un très bel équilibre.

---

**COTEAU DE VERSCHIEZ** / blanc 140 c1 92<sup>00</sup>

Chasselas élevé 50% en amphore de béton et 50% en cuve inox. Nez sur la retenue. Après aération, il propose des arômes élégants de fruits du verger avec une fine note crayeuse. La bouche est subtile avec une belle finale saline.

---

**CHARDONNAY OLLON** / blanc 75 c1 68<sup>00</sup>

Ce chardonnay, élevé en pièce bourguignonne de deuxième et troisième passage, propose un nez expressif, sur les fruits mûrs et la pêche de vigne avec une légère note fumée. En bouche, la texture est caressante, soutenue par une acidité vivifiante.

---

**NOIRE AGATHE** / rouge 35 c1 28<sup>00</sup>

Ce gamay élevé en amphore, propose un nez séduisant, sur la mûre, la cerise noire et le poivre blanc. La bouche est dynamique avec un fruit gourmand sur le cassis et des tanins fins et denses. Finale sur le graphite.

---

**GAMARET** / rouge 37,5 c1 38<sup>00</sup>

Ce Gamaret à forte personnalité, taillé pour la garde, propose un nez sur la violette, la cerise noire, évoquant presque la Syrah. La bouche est juteuse, gourmande, avec de la structure et des tanins mûrs. Un vin tout en équilibre avec une finale sur les fruits noirs.

# PIERRE ET MICHEL ANEX

OLLON, VAUD

---

**CHASSELAS** / blanc 50 c1 26<sup>00</sup>

Ce Chasselas est issu de nos parcelles escarpées des côteaux d'Ollon, Verschiez et Antagnes. Il représente bien la minéralité des terres locales. Un vin à la robe jaune, sec, légèrement gras et minéral. Parfait pour les apéros, il accompagne également les mets au fromage et les poissons du lac.

75 c1 38<sup>00</sup>

---

**GAMARET-GARANOIR** / rouge 50 c1 29<sup>00</sup>

Plantés sur les hauts d'Ollon, ces deux cousins issus des croisements de Gamay et Reichensteiner (plant blanc Allemand), donnent un vin rouge légèrement corsé. Sa vinification en cuve traditionnelle nous permet d'extraire un joli fruit, sur la cerise noire et la confiture de mûre de nos grands-mères. Excellent avec une belle pièce de viande.

75 c1 44<sup>00</sup>

---

**CABERNET-JURA** / rouge 50 c1 29<sup>00</sup>

Ne vous détrompez pas, ce cépage résistant aux maladies fongiques est bien cultivé chez nous, dans nos vignes d'Antagnes. Son nom rappelle la chaîne Jurassienne d'où il a été conçu. Il donne un vin atypique, avec des arômes de litchis, bergamotes et thé vert. Ce vin aux arômes puissants demande du répondant. Accompagnez-le de fromages corsés ou d'un dessert au chocolat noir.

75 c1 44<sup>00</sup>



# LA BAUDELIÈRE – LES MOINES

AIGLE ET VILLENEUVE, VAUD

---

**RIESLING, LES VIGNERONNES** / blanc 50 c.l 42<sup>00</sup>

Un cépage subtilement aromatique avec des notes de mangue, d'ananas et d'abricot et aussi cristallin, par son élevage en amphore d'argile. En bouche, il reste frais léger et sec avec une touche saline en finale.

---

**DORN FELDER, ENTRE CIEL ET TERRE** / rouge 70 c.l 58<sup>00</sup>

Un cépage d'origine allemande qui étonne par une approche fruitée révélant des côtés de sureau et de cassis. En bouche, il révèle une structure très plaisante avec une attaque très soyeuse qui évolue vers des tanins fondus et serrés. Il s'agit d'un vin rouge qui allie fraîcheur du fruit et concentration en bouche.

---

**MONDEUSE, LES VIGNERONNES** / rouge 75 c.l 76<sup>00</sup>

Cette Mondeuse, demi-sœur de la Syrah, offre au nez des notes de pruneau et de poivre. Sa vinification sous-bois, soit dans des demi-barriques de 125 litres, permet aux tanins, un peu rustiques, de s'harmoniser. Ils confèrent à ce vin un caractère légèrement sauvage mais racé.

---

**MALBEC** / rouge 75 c.l 88<sup>00</sup>

Le Malbec est issu d'une terrasse en pente qui sait mettre son exposition au service de ce cépage qui peut ainsi se gorgier de soleil. Au nez, on perçoit des notes de cerise noire. En bouche, il se révèle avec des saveurs de fruits mûrs et une masse tanique. Ce vin est élevé 30 mois en barriques ce qui lui confère des tanins parfaitement harmonisés grâce au temps d'élevage important.

---

**TERRA SOLIS** / rouge 75 c.l 98<sup>00</sup>

Assemblage de 40% de Merlot, qui lui donne une magnifique rondeur, de 40% de Cabernet sauvignon qui en fait un magnifique vin de garde et de 20% de Cabernet franc, qui lui apporte des saveurs fruitées. Au nez, les épices, le lierre et le cassis sont présents. En bouche, sa souplesse, ses tanins robustes mais élégants sont appréciés. Un cuvage long et un élevage de 36 mois en barrique de chêne en font un vin au soyeux incomparable.

# 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 par 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 note minérale-salée. C'est un remarquable Chasselas issu d'un grand terroir.

---

**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 cl 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 cl 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 tanins du chêne. Un vin tout en dualité, une main de fer dans un gant de velours.

---

## CARMINOIR / rouge

70 cl 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.



# CAVES MUNIER

TARTEGNIN, VAUD / BIO

---

**CHASSELAS, TARTEGNIN** / blanc 75 cl 38<sup>00</sup>

Ce Cépage, emblématique du bassin lémanique, cultivé sur notre domaine familial de Tartegnin, propose une robe limpide, jaune pâle, un nez discret aux arômes de tilleul, de pêche blanche et de poire.

---

**CHASSELAS GRAIN DE FOLIE, TARTEGNIN** / blanc 50 cl 54<sup>00</sup>

Grain de Folie 2019, Tartegnin, chasselas, vin blanc très doux, congelé en mûlt, robe jaune ambre, nez puissant aux arômes de pêche blanche prononcée et de poire mûre.

---

**DIVONA, TARTEGNIN** / blanc 75 cl 48<sup>00</sup>

Divona est un cépage blanc d'origine suisse et naturellement résistant aux maladies, issu du croisement de Gamaret et Bronner, robe jaune très clair, nez intense aux arômes d'agrumes et de fruits exotiques. Ce vin, légèrement doux, s'accorde à merveille avec les poissons, les viandes blanches, les plats légèrement épicés.

---

**DIVICO, MONT-SUR-ROLLE** / rouge 75 cl 48<sup>00</sup>

Divico, le frère du Divona, est un cépage donnant des vins rouges racés et corsés. Il propose une robe très sombre et intense, un nez puissant et tannique aux arômes de fruits noirs, d'épices et de poivre. S'accorde à merveille avec les viandes rouges, la chasse et les fromages corsés.

---

**MARA, MONT-SUR-ROLLE** / rouge 75 cl 44<sup>00</sup>

Mara est un cépage d'origine suisse issu du croisement de Gamay et Reichensteiner, robe foncée et intense, nez puissant, tanins discrets aux arômes de fruits noirs, d'épices et de poivre. S'accorde à merveille avec les viandes mijotées en sauce, les champignons et les fromages à pâte mi-dure.

# CHRISTOPHE ABBET

MARTIGNY, VALAIS / BIO

---

## 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 FORÊTS / rouge

75 cl 58<sup>00</sup>

Cuvée parcellaire à base de Gamay et Galotta emblématique du sol granitique de la combe des Avasiers à Fully. Elevage de deux ans en demi-muid (barrique de 600 litres). Une chaleureuse réconciliation dans un vin avenant et vif aux tanins juteux et aux arômes de fruits légers.

---

## 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

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, 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** / blanc (vin doux) 50 cl 168<sup>00</sup>

Cet assemblage de Petite Arvine, Marsanne Blanche et Pinot gris révèle des arômes de citron vert confit, crème brûlée, zeste d'agrumes, poire au sirop, mirabelle, 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 ses zestes d'agrumes. À déguster tout 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** / rouge 75 cl 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** / 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 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** / 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 torréfaction, du sureau, du poivron rouge. En bouche, le corps est droit, serré, mené par une trame de tanins soutenus, fermes.

# GUILLAUME BODIN

CHAMOSON, VALAIS / BIO

---

**ROSÉ DE PINOT NOIR** / rosé 75 cl 42<sup>00</sup>

Le rosé de l'été, frais et gourmand sur des notes de petits fruits rouges, accompagnera à merveille votre apéro avec une planchette du miroir ou vos plats végétariens.

---

**UMAMI** / rouge 75 cl 48<sup>00</sup>

Un rouge juteux et gourmand, doté d'une belle fraîcheur. Ses légers tanins révèlent de magnifiques arômes de fruits rouges estivaux, de poivre et de violette fraîche. Digeste et rafraîchissant, c'est le flacon idéal pour des moments conviviaux autour de viandes en sauce ou de plats végétariens ! Pinot noir et merlot complantés, avec un peu de Gamaret, de Garanoir et de Syrah. salivant et persistant. Que d'intensité gustative !

---

**SYRAH CHAMOSON** / rouge 75 cl 92<sup>00</sup>

Une syrah poivrée, épicée, sur des notes de fruits noirs et de violette. Un vin dense qui mérite un plat puissant comme une joue de boeuf, un agneau ou de la chasse. Vieille vigne de Syrah sur le village de Chamoson, macération longue et élevage de 12 mois en fûts de plusieurs vins pour complexifier la palette aromatique.

---

**HUMAGNE ROUGE CHAMOSON** / rouge 75 cl 88<sup>00</sup>

Magnifique équilibre de fruit et de fraîcheur pour cet humagne sur les fruits rouges tout en finesse et en générosité. Un vin élégant qui saura sublimer le veau ou les plats d'automne. Vieille vigne d'Humagne Rouge sur le village de Chamoson, macération longue et élevage de 12 mois en fûts de plusieurs vins

# LES CELLIERS DE VÉTROZ

VÉTROZ, VALAIS

---

**PETITE ARVINE** / blanc 50 c1 42<sup>00</sup>

Ce vin a un nez complexe entre fruits tropicaux comme ananas et mangue mais également de fleur blanche et fleur d'oranger. Une bouche fruitée avec un belle acidité pour ensuite se prolonger par une touche salée caractéristique de ce cépage. 75 c1 54<sup>00</sup>

---

**AMIGNE** / blanc 75 c1 62<sup>00</sup>

Cépage emblématique de Vétroz, cette Amigne développe une gamme aromatique où le pamplemousse apporte un bémol à des accords de fruits tropicaux. Puissant en arômes et généreux en gras, ce vin s'achève par une finale opulente.

---

**SYRAH** / rouge 75 c1 68<sup>00</sup>

Un nez complexe avec baies des bois, épices et une bouche fruitée, poivrée avec un joli équilibre et des tanins doux. 12 mois de vieillissement en barrique.

---

**SONATA** / rouge 50 c1 54<sup>00</sup>

Fruits d'amours valaisannes, cette Sonata marie l'ouverture bouquetée d'un Cornalin aux arômes de baies noires avec les notes fauves d'une Humagne rouge qui apporte vitalité à un vin bien équilibré. La Syrah amène de la structure, des tanins est des notes légèrement boisées. 75 c1 64<sup>00</sup>



# GREGOR KUONEN

SALQUENEN, VALAIS

---

**JOHANNISBERG** / blanc 50 c1 32<sup>00</sup>

Afin de préserver ses qualités, ce Sylvaner est cultivé sur des coteaux en pente et particulièrement ensoleillés où il exprime pleinement sa personnalité fine et corsée, aux parfums capiteux. C'est un vin pour le peu léger et demi-sec qui propose un coté fruité harmonieux et gouleyant.

---

**HUMAGNE BLANCHE GRAND MAÎTRE** / blanc 75 c1 68<sup>00</sup>

L'humagne blanc est l'un des premiers cépages du Valais mentionné dès le 14<sup>ème</sup> siècle. De par sa structure, ce vin à la robe dorée offre un bon potentiel de garde et révèle un bouquet parfumé et frais. Son élégance et sa subtilité rappelle le parfum des fleurs de tilleul. Au fil des ans, il développe une ampleur et une dimension insoupçonnée.

---

**PINOT NOIR RÉSERVE DU CAVEAU** / rouge 150 c1 108<sup>00</sup>

Ce Pinot Noir est une sélection spéciale de la cave qui provient des parchets bénéficiant de l'exposition sud-ouest des coteaux de Salquenen. Le vin reste plus longtemps en cuve et profite de soins attentifs et d'une vigilance particulière. C'est un Pinot noir de terroir réalisé avec amour et sensibilité.

---

**DIOLINOIR GRAND MAÎTRE** / rouge 75 c1 72<sup>00</sup>

Ce cépage issu d'un croisement entre le Rouge de Dioly et le Pinot Noir, créé en 1970 par la station de recherche de Changins est un cépage résistant aux maladies et aux champignons. Cette cuvée propose une magnifique structure tannique, ce qui en fait un vin rond et corsé ainsi qu'une couleur intense.

# BOUVET-JABLOIR

AUVERNIER, NEUCHÂTEL / BIO

---

**CHASSELAS SIGNATURE** / blanc 75 cl 48<sup>00</sup>

Un Chasselas élevé en barrique, rond et long en bouche. Arômes d'abricot, de fleurs blanches, de minéral-calcaire et un très léger vanillé. Un Chasselas gastronomique qui pourra même s'accorder avec des mets un peu corsé comme l'écrevisset.

---

**CHARDONNAY LE LOCLAT** / blanc 75 cl 128<sup>00</sup>

Issu de la parcelle « Le Loclat », élevé 24 mois en barrique de chauffe blanche (on ne sent pas la barrique !). Une intensité aromatique exceptionnelle. Des arômes d'abricot soutenus. 14<sup>ème</sup> meilleur Chardonnay du monde, digne des grandes cuvées.

---

**ŒIL DE PERDRIX LÉGENDE** / rosé 50 cl 32<sup>00</sup>

Oeil-de-Perdrix gastronomique assez rond. Arômes de framboise et de cassis ponctués par une touche de rose. Parfait pour les plats épicés, ce rosé propose une belle puissance aromatique et une très jolie longueur en bouche.

---

**MERLOT LES GRAND'VIGNES** / rouge 75 cl 128<sup>00</sup>

Issu de la parcelle « Les Grand'-Vignes » à Auvernier, élevé 24 mois en barrique. Une intensité aromatique très soutenue, des arômes de groseille, de prune et de mûre. Des tannins très soyeux en bouche. 16<sup>ème</sup> meilleur Merlot du monde.

---

**PINOT NOIR LES TIRES** / rouge 75 cl 138<sup>00</sup>

Issu de la parcelle « Les Tires » à Auvernier, élevé 24 mois en barrique de chauffe blanche. Des saveurs de cerise noire et de prune. Un vin très élégant en bouche, avec des tanins fondus et une longue finale aérienne. Ce pinot noir de terroir saura ravir les amateurs de vins de grande qualité.

# JEAN-MICHEL NOVELLE

SATIGNY, GENÈVE / BIO

---

## 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 JARDIN 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 cerise, 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 tanins serrés qui se révèlent peu à peu. Légèrement poudrés, ces derniers véhiculent la puissance et soutiennent l'expression aromatique jusqu'en finale.



# VIGNE DE PARADIS

DOUVAINE (CHABLAIS FRANÇAIS) / BIO

---

**UN P'TIT COIN DE PARADIS** / blanc 75 cl 62<sup>00</sup>

Ce chasselas s'ouvre lentement sur des notes de fruits du verger, une touche chic d'élevage complètement intégrée au vin. Ce dernier se goûte profond, sec et tendu, mais avec une sensation de plénitude et de richesses assez uniques.

---

**SAVAGNIN BLANC** / blanc 75 cl 74<sup>00</sup>

À l'inverse des chasselas du domaine où il faut éviter le comparatif avec les interprétations suisses, là on peut vraiment logner vers le Valais. Ici, en effet, point d'oxydatif comme en Jura, mais bien un fruit opulent et brillant d'ananas, aromatique, pour un cru gras et puissant, profond, ample, bâti pour la garde et bourré de promesses.

---

**SON ALTESSE** / blanc 75 cl 84<sup>00</sup>

L'Altesse est un des grands cépages blancs de la Savoie. Issue d'une jeune vigne, cette cuvée lui rend hommage et présente au nez une expression agreste où le fruit raffiné est complété de notes d'aubépine et d'agrumes confits. La bouche associe vivacité et une tension qui appelle de grands accords gastronomiques.

---

**CHENIN** / blanc 75 cl 74<sup>00</sup>

Après un premier nez surprenant, Le vin s'ouvre lentement sur une aromatique fraîche, mentholée, avant d'apprécier une bouche assez droite, portée par des amers et une mâche conséquente pour un vin de si jeunes vignes. Un conseil, n'hésitez pas à l'aérer !

# LES CRÊTES

AYMAVILLES, VALLÉE D'AOSTE (ITALIE) / BIO

---

**PETITE ARVINE** / blanc 75 cl 48<sup>00</sup>

Cette Petite Arvine est de couleur jaune paille, délicate, florale avec des arômes de jasmin, pivoine, pomme et prune. Goût équilibré, persistant et proposant une belle minéralité.

---

**TORRETE SUPERIORE** / rouge 75 cl 54<sup>00</sup>

Rubis aux reflets violets. Nez floral sur la rose fanée ou la violette et fruité avec directement la cerise. Les mêmes notes en bouche, une fraîcheur inattendue et une vive minéralité.

---

**FUMIN** / rouge 75 cl 64<sup>00</sup>

Rouge intense aux reflets violets. Fruité au nez, avec des notes de cuir et d'épices. De grand caractère, en bouche il est juteux et parfumé avec des tanins doux, des notes de vanille, de genièvre et de tabac, légèrement sur le réglisse en clôture.

---

**NEBBIOLO** / rouge 75 cl 54<sup>00</sup>

Une robe rubis et lumineuse. Au nez, une explosion de petits fruits noirs, de mûres, de cerises avec des notes balsamiques. De caractère et de finesse, doux et persistant, ce vin reflète bien le terroir de montagne.

# LES PETITS RIENS

AOSTE, VALLÉE D'AOSTE (ITALIE) / BIO

---

**PETIT BOUT DE LUNE** / blanc 75 cl 88<sup>00</sup>

Née de la rencontre du Chardonnay et de l'Erbaluze, une association originale qui allie structure et gras avec verticalité et fraîcheur. Vieilli en partie en demi-muid de chêne de chauffe légère et lente.

---

**L'ESPRIT POURPRE** / rouge 75 cl 88<sup>00</sup>

Se laisser guider par l'esprit pourpre. Le Gamay est un cépage français originaire de Bourgogne. On le retrouve en Vallée d'Aoste depuis plusieurs décennies. Nous vinifions le gamay seul pour en savourer son potentiel et son expression unique du terroir alpin.

---

**L'ESSENCE DE LA FORÊT** / rouge 75 cl 96<sup>00</sup>

Cornalin est un cépage autochtone de la Vallée d'Aoste connu en Valais sous le nom d'Humagne Rouge, nous le gardons en mono cépage pour préserver ses arômes uniques, reflet du territoire sur lequel il a toujours vécu. Tous les parfums des bois sont ici, feuilles sèches, terreaux humides, aiguilles de pin.

---

**ICI ET MAINTENANT** / rouge 75 cl 96<sup>00</sup>

Syrah et Mondeuse : deux cépages qui nous ramènent immédiatement en territoire alpin, deux cépages qui partagent les arômes épicés, enfin deux cépages qui nous reposent sur terre, en savourant chaque instant.



# 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 cave 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.

# VINS OUVERTS

---

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

---


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

---

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

---

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

Demandez  
au service!





# COCKTAILS

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

# APÉRITIFS

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

# SPIRITUEUX, EAUX DE VIE ET LIQUEURS

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

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