

# Vins en dégustation

## 1) Chasselas *Vínzel* 13.90

Suisse – Vaud – La Côte AOC

Domaine de la Capitaine - Reynald Parmelin – Begnins

**Cépage (s)** : Chasselas

**Nez** : Bouquet complexe, minéral, notes de fleurs de tilleul, belle acidité.

**Palais** : Richesse aromatique, bel équilibre, puissant, belle acidité en fin de bouche.

**Accords mets** : En apéritif, avec du poisson, de la charcuterie ou des mets au fromage.

## 2) Muscat Sec *Les Jamelles* 9.90

France – Languedoc-Roussillon – Vin de Pays d’Oc

Les Jamelles – Marseillette

**Cépage (s)** : Muscat

**Nez** : Riche, aromatique, senteurs fruitées, notes de pêche et touches florales.

**Palais** : Riche, rond, belle acidité, équilibré, finale de miel.

**Accords mets** : Idéal en apéritif, avec du melon, du magret, des gambas ou des tartes aux fruits.

## 3) Chardonnay *Domaine de la Baume* 8.90

France – Languedoc-Roussillon – Vin de Pays d’Oc

Domaine de la Baume - Servian

**Cépage (s)** : Chardonnay

**Nez** : Frais, fuité, notes d’agrumes, zestes de mandarine, mandarine fraîche.

**Palais** : Frais, harmonieux, beau volume, grosses notes de vanille.

**Accords mets** : Avec des poissons grillés, des coquillages, des crustacés ou de la viande blanche.

## 4) Sauvignon Blanc *Domaine du Paradis* 16.90

Suisse – Genève AOC

Roger Bürkdorfer – Domaine du Paradis - Satigny

**Cépage (s)** : Sauvignon blanc

**Nez** : Très aromatique, senteurs de pamplemousse rose et feuilles de cassis.

**Palais** : Riche, moelleux, finale minérale, boisé très harmonieux.

**Accords mets** : Idéal à l’apéritif, avec des crustacés, des poissons de lac ou de l’artichaut.

# Vins en dégustation

## 1) Pinot Noir *Signature* 22.00

Suisse – Neuchâtel AOC

Domaine de la Grillette – Cressier

**Cépage (s)** : Pinot Noir

**Nez** : Fruité, notes de fraise des bois, de griotte.

**Palais** : Attaque souple, fruitée, raffiné, belle longueur en bouche.

**Accords mets** : En apéritif, avec des viandes rouges grillées.

## 2) Mourvèdre *Les Javelles* 7.50

France – Languedoc-Roussillon – Vin de Pays d'Oc

Au lieu de

Les Javelles – Marseillette

8.90

**Cépage (s)** : Mourvèdre

**Nez** : Très fruité, parfums de fraise, de pêche, de raisin de Corinthe, notes de garrigue.

**Palais** : Long et gras, tanins bien équilibrés, finale douce et veloutée.

**Accords mets** : Avec des viandes rouges grillées ou du gibier.

## 3) Merlot *Gourmand* 19.90

Suisse – Vaud – Bonvillars AOC

au lieu de

Cave des Viticulteurs de Bonvillars – Bonvillars

22.50

**Cépage (s)** : Merlot

**Nez** : Fruité intense, senteurs de fruits rouges, notes florales, finement boisé.

**Palais** : Tout en longueur, fruité puissant, caractère floral, belles notes boisées.

**Accords mets** : Avec des viandes rouges grillées, du gibier ou des fromages bien mûrs.

## 4) Assemblage rouge *Gaya* 21.50

Suisse – Nord vaudois – Vaud AOC

au lieu de

Vignoble Cousin - Guy Cousin - Concise

24.50

**Cépage (s)** : Gamaret, Merlot, Diolinoir, Galotta

**Nez** : Vives notes herbacées, épices, fruits noirs, feuilles de cerisier.

**Palais** : Souplesse et finesse, tanins légers en fin de bouche, notes de cerises noires.

**Accords mets** : Idéal avec une côte de bœuf, du cerf, de la selle de chevreuil ou de la biche.