

Vins en dégustation

1) Assemblage blanc *Les Lacustres* 13.00

Suisse – Vaud – Nord Vaudois – Côtes de l'Orbe AOC

Guy Cousin – Concise

Cépage (s) : Chasselas, Pinot blanc.

Nez : Très frais, belle senteur floral, notes citronnée.

Palais : Arômes simple et frais, léger boisé, tanins souples, vivacité citronnée.

Accords mets : En apéritif, avec du poisson, des plats exotiques ou un plateau de fromage.

2) Champanel *Chasselas* 14.50

Suisse – Vaud – La Côte AOC

Henri Cruchon – Echichens

Cépage (s) : Chasselas.

Nez : Intense, riche, belle aromatique d'agrumes.

Palais : Très belle densité, notes d'agrumes, vif, souple.

Accords mets : En apéritif, avec des poissons d'eau douce, de la charcuterie ou des crustacés.

3) Pinot Blanc *Domaine de la Treille* 13.90

Suisse – Vaud – La Côte AOC

Les Frères Dutruy – Domaine de la Treille – Founex

au lieu de

17.50

Cépage (s) : Pinot Blanc.

Nez : Frais, fruité, notes de fleurs blanches, acacia, arômes de fruits exotiques.

Palais : Belle fraîcheur, complexe, gras, belle acidité en finale.

Accords mets : A l'apéritif, avec des légumes grillés, des poissons en sauce, vieux fromages.

4) Viognier *Les Javelles* 9.90

France – Languedoc-Roussillon AOC

Domaine Les Javelles – Marseillette

Cépage (s) : Viognier.

Nez : Riche, très aromatique, fruité, floral, touche de banane fraîche.

Palais : Riche, rond, belle fraîcheur, fruité, équilibré, belle acidité en finale.

Accords mets : En apéritif, avec des fruits de mers, du poisson, des asperges ou des tartes.

Vins en dégustation

1) Pinot Noir *La Grille* 14.90

Suisse – Vaud – Lavaux AOC

Alain Parisod – Grandvaux

Cépage (s) : Pinot noir.

Nez : Frais, fruité, bouquet de fruits bien mûrs, notes de coing.

Palais : Équilibré, harmonieux, rond, fruité, tanins souples.

Accords mets : Avec des viandes rouges, des viandes blanches, ou du fromage.

2) Assemblage rouge *Le Difese* 18.90

Italie – Toscane IGT

Tenuta San Guido – Bolgheri

Cépage (s) : Sangiovese, Cabernet sauvignon.

Nez : Élégant, fruité, corsé, surprenante douceur.

Palais : Belle complexité, raffiné, structuré, belle longueur en bouche.

Accords mets : Idéal avec de la viande rouge, du gibier, des plats italiens, ou du fromage.

au lieu de
23.00

3) Pata Negra *Gran Riserva* 9.90

Espagne – Valdepeñas DO

Bodegas Los Llaños – Valdepeñas

Cépage (s) : Tempranillo.

Nez : Bouquet élégant de cuir, de vanille et de fruits rouges.

Palais : Généreux, équilibré, saveurs de fruits et d'épices, tanins tendres.

Accords mets : Idéal avec de la viande rouge, du jambon Ibérique « Pata Negra », des fromages.

4) Solpost *Montsant DO* 16.90

Espagne – Montsant DO

Cellars Sant Rafael – Pradell de la Teixeta

Cépage (s) : Grenache, Cabernet sauvignon, Carignan.

Nez : Fruité, notes d'épices, belles notes de fraîcheur.

Palais : Agréable, rond, persistant, structuré, tanins soyeux.

Accords mets : Avec des viandes rouges grillées, de la charcuterie ou du fromage affinés.