

Vins en dégustation

1) Chasselas *Les Préludes*

12.30

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

Benjamin Morel – Château de Valeyres – Valeyres-sous-Rances

Cépage (s) : Chasselas

Nez : Très typé, fruité, belle minéralité, belle élégance.

Palais : Arômes liés au terroir, fortes touches d'agrumes, minéralité.

Accords mets : En apéritif, avec des poissons, crustacés, fruits de mer ou des mets ou fromage.

2) Chardonne *Cure d'Attalens*

19.90

Suisse – Vaud – Lavaux AOC

Obrist – Vevey

Cépage (s) : Chasselas

Nez : Intense et complexe, arômes de poire, pêche, notes florales, tilleul.

Palais : Très équilibré, vineux avec des notes fruitées, belle persistance.

Accords mets : Idéal à l'apéritif, avec des crustacés, des poissons de lac ou du fromage.

3) Pinot Blanc *Caves de Bonvillars*

13.50

Suisse – Vaud – Nord vaudois – Bonvillars AOC

Cave des Viticulteurs de Bonvillars – Bonvillars

Cépage (s) : Pinot blanc

Nez : Notes florales et fruitées, notes de pomme et pêche.

Palais : Légèrement doux, notes florales et fruitées, finesse.

Accords mets : A l'apéritif, avec des crustacés, des poissons ou des fruits de mer.

4) Viognier *Florilège*

20.50

Suisse – Vaud – La Côte AOC

Henri Cruchon - Echichens

Cépage (s) : Viognier

Nez : Très forte aromatique d'abricot, et de fruit à chair blanche.

Palais : Spontané, riche, gourmand, arômes d'abricot, opulent, raffiné.

Accords mets : Idéal à l'apéritif, avec de la cuisine épicée, du poisson et également du fromage.

Vins en dégustation

1) Assemblage rouge *Château d'Allaman* 16.50

Suisse – Vaud – La Côte AOC

Cave de Jolimont – Château d'Allaman – Schenk – Rolle

Cépage (s) : Pinot noir, Gamaret, Garanoir, Gamay

Nez : Chaleureux, racé, arôme de petits fruits.

Palais : Saveurs fruitées, belle persistance finale.

Accords mets : Avec de la viande blanche, de la viande rouge ou de petits gibiers.

2) Assemblage rouge *Les Deux Sauvages* 16.90

Suisse – Neuchâtel AOC

Domaine de Montmollin – Auvernier

Cépage (s) : Gamaret, Garanoir

Nez : Fruité, notes de fruits noirs mûrs.

Palais : Belle structure, raffiné, notes de fruits noirs, belle longueur.

Accords mets : Avec de la viande rouge grillée, de la chasse ou un plateau de fromages affinés.

3) Assemblage rouge *Si mon père savait* 14.90

France – Languedoc-Roussillon – Côtes du Roussillon IGP

Bernard Magrez – Montner

Cépage (s) : Syrah, Carignan, Grenache

Nez : Nez de fruits noirs, boisé, toasté, notes animales.

Palais : Ample, harmonieuse, mûre, notes torréfiées, finale fraîche.

Accords mets : Avec des viandes rouges, de l'agneau, viandes rouges marinées ou du fromage.

4) Malbec *Reserva* 19.90

Argentine – Mendoza

Terrazas de los Andes – Mendoza – Lejan de Cuyo

Cépage (s) : Malbec

Nez : Complexe, arômes intenses de fruits rouges, cerise, notes florales.

Palais : Arômes intenses de fruits rouges, de rose, touches grillées, finale persistante.

Accords mets : Idéal avec des viandes rouges, du gibier à poils ou des viandes marinées.