

# Vins en dégustation

- 1) Johannisberg de Chamoson *Maître de Chais*** **15.90**  
Suisse – Valais AOC au lieu de  
Provins Valais SA – Sion 17.90  
**Cépage (s)** : Sylvaner (Rhin)  
**Nez** : Amande grillée, note minérale et de fleurs sur fond de fruits du verger.  
**Palais** : Bel équilibre entre le gras et le velouté.  
**Accords mets** : Asperges, mets aux champignons, tagliatelles aux morilles, gâteau à la courge.
- 2) Pinot Blanc *Spécialités*** **13.50**  
Suisse – Vaud – Bonvillars AOC  
Cave des viticulteurs de Bonvillars - Bonvillars  
**Cépage (s)** : Pinot Blanc  
**Nez** : Nez subtil de pêche blanche et d'amande sur un fond de notes citronnées.  
**Palais** : Pleine et ronde, harmonie rappelant les notes fruitées et florales.  
**Accords mets** : Asperges, en apéritif, poissons, terrine de poisson, veau.
- 3) Œil-de-Perdrix *Domaine de Montmollin*** **16.90**  
Suisse – Neuchâtel AOC  
Domaine De Montmollin - Auvernier  
**Cépage (s)** : Pinot Noir  
  
**Cuvasion courte, généralement d'une nuit, typiquement neuchâtelois.**  
  
**Nez** : Arômes de baies rouges, élégant et long Très joli fruité. Final frais  
**Palais** : Vif, exhumant des arômes de Pinot Noir. Rond et harmonieux.  
**Accords mets** : Poissons en sauce, terrine de poissons, volaille, cuisine asiatique, apéritif.
- 4) Côtes de Roussillon Rosé *Château de Pena*** **6.50**  
France – Côtes du Roussillon AOP  
Château de Pena – Cazes de Pène  
**Cépage (s)** : Syrah et Grenache Gris  
**Nez** : Robe saumonée. Nez amylique (bonbon anglais, banane, vernis à ongle), groseille.  
**Palais** : Attaque fraîche et citronnée en finale.  
**Accords mets** : En apéritif, s'accommodera à merveille avec une côte de bœuf ou poisson.

# Vins en dégustation

## 1) Syrah *Les Jamelles*

**7.90**

France – Vin de Pays d’OC IGP

au lieu de

Domaine Les Jamelles - Marseillette

9.60

**Cépage (s)** : Syrah

**Nez** : Arômes de fruits sauvages (framboises, groseilles et cassis), des saveurs d'herbes, de cannelle et une touche de menthe.

**Palais** : Epais, riche, gras, avec une finale longue et douce.

**Accords mets** : Accompagne les viandes rouges (grillades ou en sauce) et les fromages.

## 2) Pinot Noir *Yvorne Feu d'Amour*

**14.90**

Suisse – Vaud – Chablais AOC

au lieu de

Artisans Vignerons d’Yvorne (AVY) - Yvorne

16.60

**Cépage (s)** : Pinot Noir

**Nez** : Intense et racé. Notes de fruits rouges et touche épicée.

**Palais** : Attaque corsée et soutenue. Finesse et l’élégance des tanins.

**Accords mets** : Grillades de bœuf ou d'agneau, tournedos, canard, fromages.

## 3) Garanoir

**12.50**

Suisse – Vaud – Bonvillars AOC

Cave des viticulteurs de Bonvillars - Bonvillars

**Cépage (s)** : Garanoir

**Est un frère du Gamaret, croisement entre un Gamay et un Reichensteiner.**

**Nez** : Puissant, fruité et sur des odeurs café, chocolat, tabac et réglisse.

**Palais** : Onctuosité et souplesse. Masse tannique modérée apporte force et caractère.

**Accords mets** : Idéal avec la cuisine italienne, les viandes rouges, charcuterie et fromages.

## 4) Expressis *Tradition*

**16.60**

Suisse – Vaud – Morges AOC

Domaine Henri Cruchon - Echichens

**Cépage (s)** : Gamay, Gamaret et Pinot Noir

**Nez** : Nuances épicées, fruits rouges.

**Palais** : Equilibre et puissance. Soyeux, notes épicées et fruitées.

**Accords mets** : Idéal avec toutes les cuisines