



VINS DE LA CÔTE

75 cl

50 cl

BLANC

2015 Cuvée Bonmont 12, « Chasselas, Sauvignon et Chardonnay »	45.00	
2014 La Colombe « Féchy », R. Paccot	35.00	21.50 (2011)
2015 Pinot Blanc, La maison du moulin	39.00	
2015 Mont sur Rolle, Clos des Truits, Philippe Rosset	33.00 20.00	
2015 Rose d'Or, Grand Cru de Luins, La Rose d'or	35.00	
2014 Le Curieux, (Chardonnay, pinot gris, aligoté), La Rose d'or	55.00	
2014 Sauvignon gris-Chardonnay, D.de la Capitaine, vin Bio	57.00	
2015 La Colombe Chardonnay « Réserve », R. Paccot	69.00	
2015 Les Romaines Chardonnay « grande Réserve », Dutruy	71.00	

ROSE

2015 Gamay rosé, Domaine Rosset	32.00	20.00
---------------------------------	-------	-------

ROUGE

2015 Diolinoir, J&M Dizerens	38.00	
2014 Gamay, Domaine Rosset	39.00	22.00
2015 Equinoxe, Domaine de la capitaine	39.00	
2012 La Feuillette, Cave de la Rose d'Or	53.00	
2012 Cuvée Bonmont 14, « Merlot et Pinot Noir »	61.00	
2014 Clos du Pierraillon, Cave de la Rose d'Or	59.00	
2015 Pinot Noir, Domaine La Colombe, R. Paccot	47.00	
2015 Luna may, Gamaret, gamay, garanoir, La maison du moulin	78.00	
2014 Pinot noir, Domaine Rosset	42.00	
2015 Les Romaines « Assemblage », Dutruy	55.00	



VINS DU VALAIS

75cl 50 cl

BLANC

2015 Château Lichten « Petite Arvine », Rouvinez 66.00

ROUGE

2014 Pinot Noir « Coline de Géronde », Rouvinez 58.00

2012 Tourmentin du Valais, Rouvinez 78.00

2013 Cayas réserve, Jean-René Germanier 96.00 62.00

VINS DE LAVAUX ET CHABLAIS

75 cl

BLANC

2014 Aigle grand cru, Clos du Crosex Grillé Pierre Latine 75.00

2014 Domaine de l'Ouille, grand cru 67.00

ROUGE

2013 Domaine de l'Ouille, grand cru 96.00

2014 Mythologie Pinotissima, Pierre Latine 125.00

VINS DES CÔTES DE PROVENCE

ROSÉ

2015 Terre de Berne 35.00

2014 Saint André de Figuière 37.00



VINS DE NOTRE PARTENAIRE



COMPAGNIE VINICOLE
BARON EDMOND DE ROTHSCHILD

BLANC

<i>2013 Escudo Rojo, chardonnay (Chili)</i>	<i>45.00</i>
<i>2013 Rimapere, sauvignon (Nouvelle Zeeland)</i>	<i>42.00</i>
<i>2015 Le merle blanc (Bordeaux Blanc)</i>	<i>49.00</i>
<i>2014 Baroness , chardonnay (Afrique du sud)</i>	<i>74.00</i>

ROUGE

<i>2012 Château des Laurets (Passeguin St Emilion)</i>	<i>81.00</i>
<i>2014 Rimapere, Pinot noir (Nouvelle Zeeland)</i>	<i>59.00</i>
<i>2008 Chateau Clarke, sauvignon (Listrac Médoc)</i>	<i>46.00</i>



CHAMPAGNES

<i>Barons de Rothschild Brut</i>	90.00
<i>Barons de Rothschild Blanc de blanc</i>	124.00
<i>Barons de Rothschild rosé</i>	124.00

VINS ITALIENS

75 cl

BLANC

<i>2014 Manfredi Bianco</i>	48.00
<i>2013 Vespa blanc</i>	68.00

ROUGE

<i>2014 Italo cescon</i>	45.00
<i>2013 Primitivo di Manduria, Masca del Tacco</i>	55.00
<i>2011 Cantaloro, Toscane, Domaine Avignonesi</i>	64.00
<i>2013 Barbera d'Alba Aves, Domaine Burlotto</i>	109.00
<i>2011 Pianissimo Amarone della Valpolicella</i>	119.00

VINS ESPAGNOLS

ROUGE

<i>2012 Escondido, Ribera del duero</i>	48.00
<i>2011 Solar di Libano</i>	48.00
<i>2013 Bellmunt, Priorat</i>	65.00



VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE

ROUGE

2014 Saint Joseph « Domaine Ogier »	78.00
2012 Côte-Rôtie « Domaine Ogier »	138.00
2005 Châteauneuf-du-Pape, « Cuvée des Célestins », Henri Bonneau	255.00

VINS DE BOURGOGNE

BLANC

2012 Viré-Clessé, Domaine Chanson	52.00
2014 Chablis 1 ^{er} cru, Jean-Paul et Benoît Droin	81.00
2013 Chardonnay Laforet, Drouhin	45.00

ROUGE

Côtes Chalonnaise

2012 Givry, le haut colombier, D. Besson	62.00
--	-------

Côtes de Nuits

2009 Fixin « Champs Pennebaut », Denis Mortet	134.00
2004 Nuits- Saint-Georges, 1 ^{er} cru, A. Lucas	278.00
2009 Gevrey-Chambertin « 1 ^{er} Cru », Denis Mortet	290.00



Côtes de Beaune

<i>2010 Beaune-Bastion 1er cru, Domaine Chanson</i>	<i>89.00</i>
<i>2013 Volnay, Domaine Drouhin</i>	<i>132.00</i>

VIN DU SUD OUEST & CÔTES DU ROUSSILLON

BLANC

<i>2015 Sauvignon « Côtes de Gascogne », Domaine d'Arton</i>	<i>32.00</i>
--	--------------

ROUGE

<i>2014 « Si Mon Père Savait », Bernard Magrez</i>	<i>48.00</i>
--	--------------

VINS DU BORDELAIS

Saint-Julien

<i>2012 Les fiefs de Lagrange</i>	<i>76.00</i>
<i>2012 Château Lagrange</i>	<i>118.00</i>
<i>2004 Château Leoville Barton</i>	<i>234.00</i>

Margaux

<i>2012 Brio du Château Cantenac Brown</i>	<i>94.00</i>
<i>2012 Château Giscours</i>	<i>123.00</i>
<i>2013 Château Kirwan</i>	<i>125.00</i>

Haut-Médoc

<i>2009 La Closerie de Camensac</i>	<i>52.00</i>
<i>2009 Château Castera</i>	<i>68.00</i>
<i>2012 Château Sociando Mallet</i>	<i>98.00</i>



Pauillac

<i>2003 Château Pichon Longueville</i>	<i>430.00</i>
<i>2004 Château Lafite Rothschild</i>	<i>428.00</i>
<i>2004 Château Mouton Rothschild</i>	<i>508.00</i>

Saint-Estèphe

<i>2010 Château Tour de Pez</i>	<i>77.00</i>
<i>2012 Château Calon-Ségur</i>	<i>218.00</i>

Pomerol & Graves

<i>2010 Château Belles Graves</i>	<i>79.00</i>
<i>2009 Château du Tailhas</i>	<i>92.00</i>
<i>2006 Château Beauséjour Bonalgue</i>	<i>223.00</i>

Saint-Emilion

<i>2012 Les portes du Château Edmus</i>	<i>68.00</i>
<i>2010 Château Cadet Soutard, grand cru</i>	<i>79.00</i>
<i>2010 Murmure de Larcis Ducasse</i>	<i>129.00</i>

SAUTERNES

<i>1981 Château Climens, 1^{er} cru</i>	<i>155.00</i>
---	---------------

LES CHAMPAGNES

	<i>75 cl</i>
<i>Champagne de Castellane brut</i>	<i>85.00</i>
<i>Laurent Perrier brut</i>	<i>98.00</i>
<i>Moët et Chandon, Brut Impérial</i>	<i>108.00</i>



<i>Barons de Rothschild Brut</i>	90.00
<i>Barons de Rothschild Blanc de blanc</i>	124.00

ROSÉ

<i>De Castellane</i>	97.00
<i>Laurent Perrier</i>	159.00
<i>Barons de Rothschild rosé</i>	124.00

Vins effervescents

<i>Prosecco Superior Valdobbiadene, Extra dry Fontaine</i>	45.00
<i>Naveran, Perles roses, Cava</i>	45.00

Toutes les tarifications de vins sont indiqués en francs Suisses.

LES GRANDS CRUS

	Jér.	Mag.	Bouteille
<i>1967 Château d'Yquem, 1^{er} grand cru</i>			1500.00
<i>1975 Château d'Yquem</i>			1375.00
<i>1981 Château d'Yquem</i>			800.00

**Margaux***1978 Château Margaux**1'650.00***Médoc***1978 Château Pichon Longueville, Comtesse de Lalande**620.00***Pauillac***1978 Château Latour**980.00***Graves***1985 Château « Mission » Haut- Brion**870.00*