



*Je vous souhaite  
la Bienvenue !*

*J'ai choisi pour vous des Vins Régionaux  
parmi nos Beaux Domaines Viticoles,  
et aussi quelques Saveurs d'Ailleurs !*

*Chaque vin est accompagné d'un bref descriptif,  
car qui mieux que nos vignerons et cavistes peuvent vous  
communiquer la passion et la chaleur de leurs vins ?*

*Pour tout conseil,  
notre équipe est bien sûr à votre disposition.*

*Le Vin, c'est de l'Eau emplie de Soleil !*

*A votre santé !*

*La Patronne*

# Vin Blanc

## Réserve de la Commune de Bière

Mont AOC – Cave de Mont Féchy

75cl

Fr. 24.-

*Propriétaire dès le XV<sup>ème</sup> siècle de vignes en Bayel, en Noyereaux et en crochet, sises sur les communes de Féchy et de Perroy*



**Chasselas** du Domaine La Capitaine

37,5 cl

Fr. 13.50

Famille Reynald Parmelin – Begnins/La Côte

50 cl

Fr. 18.-

*Cépage emblématique et défi permanent pour le vigneron, de part son caractère capricieux. C'est le vin d'apéritif par excellence*



**Johanniter** du Domaine La Capitaine

Famille Reynald Parmelin – Begnins/La Côte

75 cl

Fr. 35.-

*Cépage résistant aux maladies, issu du croisement du Pinot Gris, du Chasselas, du Riesling et du Seyve-Villard (vieux cépage français). Vin légèrement aromatique et d'une belle longueur en bouche. élu meilleur vin bio de Suisse lors du Grand Prix du Vin Suisse 2009. Vin fruité d'apéritif ou pour accompagner une fondue ou raclette.*

## Gewurztraminer « Les Bacchantes »

de Daniel Rossier, vigneron encaveur à Lavigny

50 cl

Fr. 28.-

*Un cépage planté sur notre domaine il y a 25 ans qui nous donne une production de 5 dl/m<sup>2</sup> - un vin aux arômes de rose et litchis, élégant et subtil, mis en flacons de 50 cl avec un habillage peu commun : sous la signature de Vallotton, les moustachus célèbres se succèdent chaque année sur nos étiquettes - un conseiller fédéral (René Felber), un acteur (Charlie Chaplin), un personnage rendu célèbre par Rostand (Cyrano de Bergerac) etc. Ce vin se marie bien avec le foie gras, avec des mets épicés ou avec certains fromages aux goûts fortement prononcés*

## Le Curigux de la Cave de la Rose d'Or

Famille Walther - Luins

75 cl

Fr. 38.-

*Assemblage de Cépages Chardonnay, Pinot Gris, Alligoté*

# Vin Rosé



**Rosé de Pinot Noir (Œil de Perdrix) du Domaine La Capitaine**  
Famille Reynald Parmelin – Begnins/La Côte 70 cl Fr. 26.-  
*Vin estival par excellence, accompagne tout aussi bien un apéritif, des crudités que des grillades.*

**Clair Matin de la Cave de la Rose d'Or**  
Famille Walthor - Luins 75 cl Fr. 33.-  
*Œil de Perdrix*

**« Véronique »** 50 cl Fr. 19.-  
Famille Alfred Maréchal, Tartegnin 75 cl Fr. 28.-  
*Rosé de Gamay*

# Champagne

**Laurent Perrier Brut** 37.5 cl Fr. 40.-  
75 cl Fr. 80.-

*Le Brut L-P a pleinement contribué, par son style, à faire du champagne le vin parfait de l'apéritif. L'attaque est fraîche et souple à la fois. Le vin est rond, expressif et évolue progressivement vers des arômes fruités. Bel équilibre des saveurs et bonne persistance. Son remarquable équilibre, sa fraîcheur et sa finesse lui permettent aussi d'accompagner à merveille les poissons les plus fins, les fruits de mer délicats ainsi que des viandes blanches et les volailles*

**Laurent Perrier Demi Sec** 75 cl Fr. 80.-  
**« Réserve des Patrons »**

*Nez intense et riche. Il s'ouvre sur des notes de fruits secs (amandes et noisettes) ainsi que sur des arômes de grillé ou de toasté. Après quelques années de vieillissement, le nez évoluera vers de riches nuances de miel et de sève de pin*

# Vin Rouge d'Ici



**Pinot Noir « Vieille Vigne »** du Domaine La Capitaine  
Famille Reynald Parmelin – Begnins/La Côte 70 cl

Fr. 35.-

*Cépage originaire de Bourgogne, ce vin est issu de 5 sélections différentes d'un vignoble âgé de plus de 45 ans. Le Pinot Noir du domaine s'exprime tout en élégance, avec des arômes typiques de petits fruits rouges et une structure soutenue.*



**Merlot – Cabernet Sauvignon** du Domaine La Capitaine  
Famille Reynald Parmelin – Begnins/La Côte 75 cl

Fr. 52.-

*Issu de deux cépages principaux Bordelais, cet assemblage est d'une rondeur et longueur en bouche, d'arômes de fruits rouges très intenses. Vieilli 14 mois en barrique, il accompagne à merveille une viande rouge, de la chasse ou un fromage à pâte dure.*

**Le Milliaire** de Daniel Rossier 50 cl  
Vigneron en caveur à Lavigny 75 cl

Fr. 22.-

Fr. 34.-

*Assemblage de quatre cépages - Garanoir, Gamay, Gamaret, Syrah -, ce vin est d'une nouvelle tendance, mélange de fraîcheur, riche rondeur équilibrée au goût épicé.*

**Servagnin** de Daniel Rossier 75 cl  
Vigneron en caveur à Lavigny

Fr. 48.-

*Seules les vignes plantées en Pinot Noir, clone Salvagnin, situées dans l'aire de l'appellation Morges ont droit à l'appellation Servagnin de Morges. La production maximum ne doit pas dépasser 50 hectolitres à l'hectare et son raisin doit atteindre un minimum de 82 degrés Oechsle. Vinifié obligatoirement en barrique de chêne son élevage doit durer au moins 16 mois. Il ne peut pas être commercialisé avant le 1er avril de chaque année. La Commission du Servagnin qui contrôle toutes ces normes attribue l'appellation Servagnin de Morges après avoir jugé par une sévère dégustation que les qualités obtenues correspondent à la haute définition exigée. Les bouteilles ayant obtenu l'agrément portent la capsule rouge d'authentification Servagnin de Morges.*



**Clos du Pizraillon** de la Cave de la Rose d'Or  
Famille Walthgr - Luins 50 cl

Fr. 26.-

*Assemblage de Cépages Pinot Noir et Dielencir*

## Vin Rouge d'Ici (suite)

**Vertigo** de Daniel Rossier

Vigneron ancestral à Lavigny

75 cl

Fr. 45.-

*« Vertige, éblouissement » - voilà la définition de ce mot latin que nous avons choisi de donner comme nom à notre sélection de Pinot Noir, élevé en barrique durant une année. Un vin légèrement boisé, gardant une belle structure raffinée, qui saura bien accompagner tout repas fin.*

**La Réserve** de la Cave de la Rose d'Or

Famille Walther - Luins

75 cl

Fr. 48.-

*Assemblage de Cépages Gamaret et Garanoir*

**Antarès**

50 cl

Fr. 19.-

Robert Gilliard SA – Sion - VS

75 cl

Fr. 28.-

*L'Antarès est un assemblage original et subtil réalisé au cœur de la cave Gilliard. L'alchimie entre le Pinot Noir, la Syrah et le Diolinoir confère à ce vin rouge une grande puissance, une forte structure ainsi qu'une rare richesse aromatique. Il est élevé en barrique durant 12 mois.*

**Cornalin – Réserve** des Administrateurs

50 cl

Fr. 35.-

Cave Saint Pierre – Chamoson VS

75 cl

Fr. 52.-

*La Réserve des Administrateurs est une sélection des meilleures cuves de chaque cépages. Robe: rubis violacé d'une belle intensité Bouquet: arômes de fruits rouges bien mûrs, légèrement épicés Palais: fruité de sureau à caractère sauvage, vin gras et structuré, soutenu par de bons tanins souples.*

**Dôle des Monts**

Robert Gilliard SA – Sion - VS

37.5 cl

Fr. 20.-

*La Dôle des Monts reste ce qu'elle fut toujours, un harmonieux mariage de cépages. Elle allie la grâce d'un Gamay tardif à la forte sève d'un Pinot Noir Sa séduction est tout entière dans son équilibre, sa distinction, ses arômes d'un gourmand fruité, ses tanins fondus.*

**L'œil Noir**

Vins Kursner Frères - Fécly

50 cl

Fr. 20.-

*Couleur soutenue, reflets rubis. Nez bien sur le fruit Pinot Noir. Rond, ample et harmonieux, soutenu par un beau tanin équilibré.*

# Vin Rouge d'Ailleurs



## Clos Chantre L'Alouette

Saint Emilion AOC – Grand Vin de Bordeaux

Famille Ouzoulias, mis en bouteille au Château

75 cl

Fr. 60.-

*Ce vin possède une couleur cerise noire. Au nez, des notes de vanille sont présentes. En bouche, ce vin est agréable par sa rondeur et ses notes de torréfaction. Il est issu de vignes de 35 ans, composé de Merlot et de Cabernet Franc*

## Chat Pitre

AOC Cotéaux du Languedoc

Vin de Pays d'Oc - Clos de l'Amandaig

Stéphanie et Philippe Pzytavy - Numélas

75 cl

Fr. 36.-

*Parce que le vin est avant tout un moment de convivialité, la cuvée Chat Pitre est une cuvée à la bonne humeur communicative. Gouleyant, tout en épices et en fruits, il vous procurera un instant de plaisir simple comme un éclat de rire. Avec sa robe vive d'un rouge pourpre, ce vin révèle au nez un registre d'anis étoilé, de fraise des bois et de groseille. La bouche est fluide, tonique et rafraîchissante, idéal pour les grillades entre amis l'été ou l'apéritif en hiver.*

## Ropitzau

Mercuray AOC

75 cl

Fr. 58.-

*Ce vignoble, reconnu en AOC en 1936 et implanté sur des sols marno-argilo-calcaires, a une surface de production d'environ 650 hectares en appellation village et premier cru. Sa production d'environ 28 000 hectolitres donne à peu près 90 % de vin rouge (cépage pinot noir) et 10 % de vin blanc (cépage chardonnay).*

## Domaine du Père Caboché

Châteauneuf du Pape AOC

75 cl

Fr. 65.-

*C'est un vin d'une grande finesse, équilibré, avec des tanins élégants. Il présente un potentiel en fruits très intéressant. Vieilli en foudre de chêne entre 1 an et 3 ans suivant la qualité du millésime. Ce vin est le fruit de l'assemblage des 13 cépages autorisés dans l'appellation Châteauneuf-du-Pape. La dominante est ici le Grenache noir, puis viennent la Syrah, le Mourvèdre et le Cinsaut, et dans de plus faibles proportions la Counoise, le Muscardin, le Vaccarèse, le Terret noir, ainsi que les cépages blancs : Grenache blanc, Clairette, Roussanne, Bourboulenc et Pèpoul.*