

# Café Bellagio

12h - 14h30 & 19h - 21h30



Le Chef Antoine Puisselet & l'ensemble des équipes vous souhaitent la bienvenue au Café Bellagio. Vous y découvrirez une cuisine bistro-bonomique de saison, gourmande & généreuse, alliant produits traditionnels & saveurs exotiques.

En plus de notre Carte des Mets, nous vous proposons différentes formules pour satisfaire tous vos appétits.

## Suggestions de la Semaine

Tous les midis, du lundi au samedi, choisissez parmi nos 3 propositions

*From Monday to Saturday lunches, choose from our 3 suggestions*

*Wählen Sie von Montag bis Samstag Mittagessen aus unseren 3 Vorschlägen*

CHF 21

## Menu du Soir 3 Plats

Composez votre Menu parmi les mets de la Carte précédés d'un point •

*Choose from the dishes preceded by a dot • to compose your 3 Course evening Menu*

*Wählen Sie aus den Speisen, denen ein Punkt • vorausgeht, Ihre 3-Gänge-Menü*

CHF 61

# Les Entrées

- MÉLI-MÉLO DE SALADES VERTES ✓ 13  
Sauce : Huile d'olive citron ou vinaigrette à la moutarde  
*Mix of green salads | Sauce: Olive oil with lemon or mustard vinaigrette*  
*Gemischter grüner Salat | Sauce: Zitronen-Olivenöl oder Senf-Vinaigrette*
- GASPACHO DU MOMENT ✓ 15  
*Gaspacho of the moment*  
*Gaspacho des Moment*
- TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE 🍷 75g 17  
Toast de Focaccia, tomates séchées, pignons, câpres, olives Taggiasche & pesto de roquette  
*Italian beef tartar | Focaccia toast, sun-dried tomatoes, pine nuts, capers, Taggiasche olives & rocket pesto*  
*Rindstatar, italienische Art | Focaccia-Toast, getrocknete Tomaten, Pinienkerne, Kapern, Taggiasche-Oliven & Rucola-Pesto*
- MÉLANGE DE TOMATES CERISES & BURRATINA ✓ 19  
Vinaigre de Banyuls & basilic frais  
*Cherry tomato blend & burratina | Banyuls vinegar & fresh basil*  
*Mix aus Kirschtomaten & Burratina | Banyuls Essig & Basilikum*
- SALADE GOURMANDE MONTAGNARDE 22  
Lard sec de Pays, Gruyère AOP, œuf dur, croûtons & vinaigrette à la moutarde  
*Mountain gourmet salad | Dry cured local bacon, Gruyère cheese, hard-boiled egg, croutons & mustard vinaigrette*  
*Gourmet-Bauernsalat | Getrockneter Bauernspeck, Greyerzer Käse, hartgekochtes Ei, Croûtons & Senf-Vinaigrette*
- TARTARE DE DORADE AU GINGEMBRE 23  
Sésame noir, citron combava & coriandre fraîche  
*Sea bream tartar with ginger | Black sesame, kaffir lime & fresh coriander*  
*Tatar von der Goldbrasse mit Ingwer | Schwarzer Sesam, Kaffernlimette & frischer Koriander*
- MELON CHARENTAIS & JAMBON DU VALAIS 24  
Porto, grenade & basilic pourpre  
*Charentais melon & Valais ham | Port, pomegranate & purple basil*  
*Charente-Melone & Walliser Schinken | Portwein, Granatapfel & rotes Basilikum*

# Les Plats


- FILET DE BAR SNACKÉ 🍷 37  
Coulis de piments de Piquillo à l'huile d'olive & pousses de roquette  
*Grilled sea bass fillet | Piquillo pepper coulis with olive oil & rocket sprouts*  
*Leicht gegrilltes Barschfilet | Passierte Piquillo-Paprikaschoten mit Olivenöl & Rucola*
- POULPE RÔTI & GREMOLATA AUX CITRONS CONFITS 39  
*Roast octopus & gremolata with lemon confit*  
*Gebratener Oktopus und Zitronen-Confite-Gremolata*
- FILETS DE PERCHE DU LÖTSCHBERG MEUNIÈRES 170g 44  
Paprika fumé, sauce tartare aux herbes fraîches & saladin  
*Perch fillet of Lötschberg Meunières | Smoked paprika, tartar sauce & saladine*  
*Eglifilet vom Lötschberg Müllerinnenart | Geräucherte Paprika, Tatarsauce & Salat*
- TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE 150g 31  
Toast de Focaccia, tomates séchées, pignons, câpres, olives Taggiasche & pesto de roquette  
*Italian beef tartar | Focaccia toast, sun-dried tomatoes, pine nuts, capers, Taggiasche olives & rocket pesto*  
*Rindstatar, italienische Art | Focaccia-Toast, getrocknete Tomaten, Pinienkerne, Kapern, Taggiasche-Oliven & Rucola-Pesto*
- SUPRÊME DE COQUELET AUX ÉPICES TANDOORI 38  
Noix de cajou, crème aigre au citron & coriandre fraîche  
*Tandoori-spiced chicken supreme | Cashew nuts, sour cream with lemon & fresh coriander*  
*Stubenküken Tandoori | Cashew-Nuss, Sauerrahm mit Zitrone & frischer Koriander*
- FILET DE PARISIENNE DE BŒUF & SAUCE BÉARNAISE 170g 41  
*Fillet of beef Parisienne & Béarnaise sauce*  
*Hohrücken Rindsfilet & Sauce Bearnaise*
- CÔTELETTES D'AGNEAU EN PERSILLADE 43  
Tapenade d'olives noires de Kalamata  
*Lamb chops with parsley & garlic garnish | Kalamata black olive tapenade*  
*Lammkotelette mit Petersilie & Knoblauch | Paste aus schwarzen Kalamataoliven*
- TOFU CROUSTILLANT PANÉ AU PANKO 🌱 28  
Crèmeux de noix de coco & cébettes grillées  
*Crispy panko breaded tofu | Grilled spring onions with creamy coconut*  
*Knusprig paniertes Panko-Tofu | Kokosnusscreme & kleine gegrillte Zwiebeln*
- RAVIOLES ARTISANALES DU MOMENT 🌱 29  
Truffe noire d'été, Parmesan, roquette & huile d'olive  
*Ravioles of the moment | Summer black truffle, Parmesan, rocket & olive oil*  
*Ravioli des Tages | Schwarze Sommertrüffel, Parmesan, Rucola & Olivenöl*

Tous nos plats exceptés les ravioles sont servis avec un accompagnement à choix :  
Frites | Purée de patates douces au lait de coco | Tarte fine de ratatouille | Émincé de fenouil

*With the exception of ravioles, all our courses are served with a side dish of your choice:*  
*French fries | Sweet potato purée with coconut milk | Fine ratatouille tart | Thinly sliced fennel*

*Zu allen Gerichten ausser den Ravioli gibt es eine Beilage nach Wahl:*  
*Pommes frites | Süßkartoffelpüree mit Kokosmilch | Feine Ratatouilletorte | Fein geschnittener Fenchel*

# Les Fromages & Desserts

- ASSIETTE DE 5 FROMAGES SUISSES AFFINÉS 14  
*Plate of 5 matured Swiss cheeses*  
*Käseplatte mit 5 gereiften Käsesorten aus der Schweiz*
- ENTREMET CHOCOLAT, TONKA & PRALINÉ  14  
Boule de glace chocolat  
*Chocolate, tonka & praline dessert | Chocolate ice cream scoop*  
*Schokoladenpudding, Tonka & Praline | Schokoladeneis*
- BABA AU RHUM, PÊCHE & GRANITÉ 14  
*Rum baba, peach & granita*  
*Rum-Baba, Pfirsich & Granita*
- PAVLOVA AUX ABRICOTS DU VALAIS 14  
Miel de sapin & sorbet abricot  
*Pavlova with Valais apricot, fir honey & apricot sorbet*  
*Pavlova mit Walisser Aprikosen, Tannenhonig & Aprikosensorbet*
- TRIOLOGIE DE DOUCEURS MAISON 15  
*Trilogy of homemade desserts*  
*Trilogie aus hausgemachten Desserts*
- BOULE DE GLACE 4  
Chocolat, Caramel Fleur de sel, Vanille & Stracciatella  
*Chocolate, Caramel Fleur de sel, Vanilla & Stracciatella*  
*Shokolade, Karamell Fleur de sel, Vanille & Stracciatella*
- BOULE DE SORBET 4  
Framboise, Abricot, Fraise & Mangue  
*Raspberry, Apricot, Strawberry & Mango*  
*Himbeere, Aprikose, Erdbeere & Mango*
- EXTRA CHANTILLY 2
- EXTRA ALCOOL 2CL 6

# Les Boissons

## Minérales, Jus & Sodas

Henniez : Bleue   Verte	50CL	6
Evian   San Pellegrino	50CL	7
Perrier	33CL	7
Nectar de fruits Michel : Abricot   Ananas   Pêche   Grapefruit	20CL	5
Jus de fruits Michel : Orange Premium   Tomate	20CL	5
Boisson fruitée Michel : Cranberry	20CL	5
Jus de fruits frais : Grapefruit   Orange	20CL	7
Jus de pomme Ramseier	33CL	6
Coca Cola : Original   Light   Zéro	33CL	6
Fanta   Sprite   Rivella : Rouge   Fusetea : Pêche   Citron	33CL	6
Orangina	25CL	6
Schweppes : Tonic   Bitter Lemon   Ginger Ale	20CL	6
Fever-Tree : Ginger beer	20CL	7
Red Bull	25CL	8
Sanbittèr Rosso	10CL	6
Sirop Monin : Grenadine   Menthe   Citron   Pêche   Framboise	30CL	2
Diabolo : Limonade Romanette & sirop Monin	30CL	4

## Cafés & Thés

Café   Espresso   Ristretto   Décaféiné	5
Espresso Macchiato   Renversé   Chocolat chaud	6
Cappuccino	7
Double Espresso   Latte Macchiato	8

### ○ Thés Bio Sirocco

Noirs : Darjeeling   English Breakfast   Earl Grey   Black Chai   Ceylon Decaf	7
Verts & Blanc : Japanese Sencha   Jade Oolong   Green Tropic   White Peach	
Tisanes : Rooibos Tangerine   Moroccan Mint   Piz Palù   Verbena   Red Kiss	

## Bières & Apéritifs

### ○ Pressions

Boxer Old - 5.2% - Suisse	30CL	7	50CL	11
Chopfab Blanche - 5% - Suisse	30CL	7	50CL	11
Panaché - Boxer Old & Romanette	30CL	7	50CL	11

### ○ Bouteilles

Calanda sans alcool - Suisse	33CL	6
Cardinal Spéciale - 5.2% - Suisse   Heineken - 5% - Pays-Bas	33CL	7
Erdinger Weissbier - 5.3% - Allemagne	33CL	9
Desperados - 5.9% - France	33CL	9
Le Déluge - IPA 7.2% - Brasserie du Haut Lac, Vevey	33CL	14
L'Ambrouille - Ambrée 6.5% - Brasserie du Haut Lac, Vevey	33CL	14

### ○ Apéritifs

Martini : Blanc   Rouge   Dry	4CL	8
Pastis 51   Ricard   Suze   Campari	4CL	9
Porto Ramos Pinto : Tawny   White	6CL	9
Kir au Chardonnay Romand	10CL	9
Aperol Spritz   Hugo Spritz	20CL	16

## Liqueurs & Eaux-de-vie

	4CL
Amaretto Disaronno Originale   Jägermeister   Cointreau	15
Bailey's   Limoncello della Costa d'Amalfi	15
Vieille Prune Morin Père & Fils	18
Morand : Abricotine   Williamine	18
Grappa di Moscato Marolo	18
Grappa di Barolo Marolo	20

## Spiritueux

### ○ Gins & Vodka

	4CL	70CL
Gordon's - UK	14	140
Tanqueray - UK	15	180
Bombay Sapphire - UK	16	185
Hendrick's - UK	19	200
Absolut - Suède	14	140
Grey Goose - France	19	280

### ○ Rhums & Tequilas

Bacardi Blanc - Cuba	14	140
Havana Club : Blanc   Brun - Cuba	14	140
Pampero Aniversario : 25 ans - Venezuela	19	210
José Cuervo Gold Especial - Mexique	16	185
Don Julio - Mexique	19	210

### ○ Cognacs, Armagnacs & Calvados

Hennessy VSOP	16	240
Hennessy XO	35	750
Hennessy Paradis Extra	85	2500
Bas-Armagnac - 12 ans	25	400
Calvados Coeur de Lion	18	280
Calvados Pays d'Auge - Hors d'Âge	25	400

### ○ Whiskies & Scottish Single Malt Whiskies

Bourbon Four Roses - US	14	140
Jameson - Irlande   J&B Rare - UK	14	140
Jack Daniel's - US	16	160
Johnnie Walker Black Label - UK	16	180
Chivas Regal 12 ans - UK	16	185
Talisker - 10 ans   Lagavulin - 16 ans	18	280
Oban - 14 ans   Dalwhinnie - 15 ans	18	280
Glenmorangie - 10 ans   Cragganmore - 12 ans	18	280
The Glenlivet - 12 ans   Glenfiddich - 12 ans	18	280
The Macallan Amber	26	290
The Macallan Ruby	38	600

### ○ Accompagnement | Side Drink

Sélectionnez un soda pour accompagner votre boisson : <i>Select a soda with your drink:</i> Coca-Cola, Sprite, Schweppes, Red Bull, Jus de fruits, Perrier	5
Accompagnement offert à l'achat d'une bouteille de spiritueux <i>Free side drink with every bottle of spirits.</i>	

# Les Vins

## Crus au verre

### ○ Blancs

Chardonnay Romand - A.O.C.   2019 <i>Michel &amp; Jean-François Dizerens, Lutry, Suisse</i> Chardonnay	10CL	8
St-Saphorin Le Louchy - A.O.C.   2020 <i>Cave des Rois, Marco &amp; François Grognuz, Villeneuve, Suisse</i> Chasselas	10CL	9
Petite Arvine - Terre Natale - A.O.C.   2019 <i>Vogel Vins SA, Grandvaux, Suisse</i> Petite Arvine	10CL	11
Roceno Grillo - I.G.P.   2018 <i>Sibilliana, Sicile, Italie</i> Grillo	10CL	8
Pinot Grigio - 2019 <i>Istituto Agrario, San Michele All'Adige, Italie</i> Pinot Gris	10CL	10
La Garrigue d'Aureillac - A.O.P.   2019 <i>Domaine Patrick Chabrier, Duché d'Uzes, France</i> Viognier, Grenache Blanc, Marsanne	10CL	9
Cuvée Historique - A.O.C.   2016 <i>Domaine Bellegarde, Jurançon, France</i> Gros & Petit Manseng	10CL	11

### ○ Rosés

Gamaret - Vin de Pays - 2019 <i>Michel &amp; Jean-François Dizerens, Lutry, Suisse</i> Gamaret	10CL	8
Château Maravanne - A.O.C.   Vin Bio   2020 <i>Château Maravanne, Côtes de Provence, France</i> Grenache, Cinsault & Syrah	10CL	10

### ○ Rouges

Vignefol - Vin de Pays   2019 <i>Michel &amp; Jean-François Dizerens, Lutry, Suisse</i> Gamaret, Garanoir, Syrah & Merlot	10CL	8
Château de Ricaud - Bordeaux Sup.   2012 <i>Domaine Alain Thienot, Cadillac, France</i> Merlot & Cabernet Franc	10CL	8
Le Roselle - Ripasso Classico Sup.   2018 <i>Domaine Venti, Negrar, Italie</i> Corvina, Molinara & Rondinella	10CL	10
Rudiae Primitivo Salento - I.G.P.   2019 <i>Vigneti Reale, Lecce, Italie</i> Primitivo	10CL	9
Rioja RB Selección Histórica - 2016 <i>Bodegas Franco-Españolas, Logroño, Espagne</i> Tempranillo	10CL	9
Ojo De Agua - 2019 <i>Dieter Meier, Mendoza, Argentine</i> Malbec	10CL	11

### ○ Pétillants

Chassell'ice <i>Cave des Rois, Marco &amp; François Grognuz, Villeneuve, Lavaux</i> Chasselas	10CL	8
Prosecco Millesimato Extra Dry <i>Vinopera srl Bervini, Chions, Italie</i> Glera	10CL	10
Brut Réserve Cuvée	10CL	20
Rich	10CL	23
Rosé Carte Jaune <i>Domaine de Veuve Clicquot Ponsardin, Reims, France</i> Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier	10CL	24

## Demi-Bouteilles

### ○ Blancs

Champ Noé - A.O.C.   2020 <i>Jean-Luc Blondel, Villette, Suisse</i> Chasselas	50CL	29
Les Murailles - A.O.C.   2020 <i>Badoux vins, Aigle, Suisse</i> Chasselas	35CL	38
Coup de l'Etrier - A.O.C.   2016 <i>Jean &amp; Pierre Testuz, Epesses, Suisse</i> Chasselas	35CL	35
Château Maison Blanche - Grand Cru A.O.C.   2017 <i>Jean-Daniel Suardet, Yvorne, Suisse</i> Chasselas	375CL	40
L'Arpège - Grand Cru A.O.C.   2018 <i>Cave des Chevaliers, Salquenen, Suisse</i> Sylvaner	50CL	49
Johannisberg - A.O.C.   2019 <i>Cave des Chevaliers, Salquenen, Suisse</i> Sylvaner	50CL	49
Les Vénérables - Vieilles Vignes   2015 <i>La Chablisienne, Vincent Bartement, Chablis, France</i> Chardonnay	375CL	55
La Moynerie - 2014 <i>Domaine Redde &amp; Fils, Pouilly-Fumé, France</i> Sauvignon Blanc	375CL	58

### ○ Rosés

Château d'Auvernier Œil de Perdrix - A.O.C.   2019 <i>Thierry Grosjean &amp; Cie, Neuchâtel, Suisse</i> Pinot Noir	35CL	38
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	----

### ○ Rouges

Monseigneur - A.O.C.   2018 <i>Badoux vins, Aigle, Suisse</i> Pinot Noir	35CL	35
Bel Honneur - A.O.C.   2018 <i>Badoux vins, Yvorne, Suisse</i> Merlot & Pinot Noir	35CL	40
La Pressée - A.O.C.   2018 <i>Domaine Louis Bovard, Epesses, Suisse</i> Pinot Noir & Merlot	375CL	43
Dôle du Caveau - 2018 <i>Gregor Kuonen, Salquenen, Valais, Suisse</i> Pinot Noir & Gamay	50CL	38
Cornalin - A.O.C.   2019 <i>Varone Vins, Philippe Varone, Sion, Suisse</i> Cornalin	50CL	55
Roncaia - A.O.C.   2017 <i>Vinattieri Ticinesi, Ligornetto, Suisse</i> Merlot	375CL	45

Château Luchey-Halde - 2014 <i>Bordeaux Sciences Agro, Pessac-Léognan, France</i> Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot & Cabernet Franc	375CL	65
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	----

### ○ Champagnes

Veuve Clicquot : Brut Carte Jaune <i>Domaine de Veuve Clicquot Ponsardin, Reims, France</i> Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier	375CL	75
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	----

# Les Vins

## Vins Rosés

Gamaret - Vin de Pays - 2019 <i>Michel &amp; Jean-François Dizerens, Lutry, Suisse</i> Gamaret	75CL	52
Dôle Blanche - AOC   2018 <i>Gregor Kuonen, Salquenen, Suisse</i> Pinot Noir & Gamay	70CL	59
Château d'Auvernier Œil de Perdrix - AOC   2019 <i>Thierry Grosjean &amp; Cie, Neuchâtel, Suisse</i> Pinot Noir	75CL	68
Château Maravenne - A.O.C.   Vin Bio   2020 <i>Château Maravenne, Côtes de Provence, France</i> Grenache, Cinsault & Syrah	75CL	65

## Pétillants & Champagnes

Chassel'ice <i>Cave des Rois, Marco &amp; François Grognez, Villeneuve, Lavaux</i> Chasselas	75CL	54
Prosecco Millesimato Extra Dry <i>Vinopera srl Bervini, Chions, Italie</i> Glera	75CL	54
Moscato d'Asti - D.O.C.G.   2020 <i>Ca'Bianca, Alessandria, Italie</i> Moscato Bianco	75CL	54
Veuve Clicquot : Brut Réserve Cuvée <i>Domaine de Veuve Clicquot Ponsardin, Reims, France</i> Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier	75CL	135
Veuve Clicquot : Rich <i>Domaine de Veuve Clicquot Ponsardin, Reims, France</i> Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier	75CL	160
Veuve Clicquot : Rosé Carte Jaune <i>Domaine de Veuve Clicquot Ponsardin, Reims, France</i> Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier	75CL	175
Veuve Clicquot : Vintage Brut - 2012 <i>Domaine de Veuve Clicquot Ponsardin, Reims, France</i> Pinot Noir, Chardonnay & 56z Pinot Meunier	75CL	200
Krug : Grande Cuvée <i>Famille Krug, Reims, France</i> Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier	75CL	350
Krug : Rosé <i>Famille Krug, Reims, France</i> Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier	75CL	695
Louis Roederer : Rosé Vintage - 2008 <i>Maison Louis Roederer, Reims, France</i> Pinot Noir & Chardonnay	75CL	200
Louis Roederer : Cristal Brut - 2005 <i>Maison Louis Roederer, Reims, France</i> Pinot Noir & Chardonnay	75CL	370
Louis Roederer : Cristal Rosé - 2006 <i>Maison Louis Roederer, Reims, France</i> Pinot Noir & Chardonnay	75CL	800

## Vins Blancs Français

La Garrigue d'Aureillac - A.O.P.   2019 <i>Domaine Patrick Chabrier, Duché d'Uzes, Vallée du Rhône</i> Viognier, Grenache Blanc, Marsanne	75CL	60
Domaine Ott "Clos Mireille" - Blanc de Blancs   A.O.C.   2011 <i>Maison Louis Roederer</i> Sémillon	75CL	68
Cuvée Historique - A.O.C.   2016 <i>Domaine Bellegarde, Jurançon</i> Gros & Petit Manseng	75CL	68
La Pierrelée - Chablis   A.O.P.   2015 <i>La Chablisienne, Vincent Bartement, Chablis</i> Chardonnay	75CL	70
La Croix du Roy - Sancerre   A.O.P.   2016 <i>Domaine Lucien Crochet, Vallée de la Loire</i> Sauvignon Blanc	75CL	95
La Moynerie - Pouilly-Fumé   A.O.P.   2016 <i>Domaine Redde &amp; Fils, Vallée de la Loire</i> Sauvignon Blanc	75CL	94
Château Carbonnieux - Grand Cru Classé   2012 <i>Domaine Perrin &amp; Fils, Pessac-Léognan, Graves</i> Sauvignon Blanc & Sémillon	75CL	125
Château Smith Haut Lafitte - Grand Cru Classé   2011 <i>Domaine Famille Cathiard, Pessac-Léognan, Graves</i> Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris & Sémillon	75CL	325
Les Embrazées - 1 <sup>er</sup> Cru Chassagne   Montrachet A.O.P.   2012 <i>Vincent &amp; Sophie Morey, Bourgogne</i> Chardonnay	75CL	60
Château Doisy-Védrines - 2 <sup>ème</sup> Cru Classé   2004 <i>Pierre Castéja, Barsac, Sauternes</i> Muscadelle, Sauvignon Blanc & Sémillon	75CL	195
Château de Suduiraut - 1 <sup>er</sup> Cru Classé   1995 <i>Domaine Suduiraut, Sauternes</i> Sauvignon Blanc & Sémillon	75CL	230
Château d'Yquem - 1 <sup>er</sup> Cru Supérieur   1994 <i>Château d'Yquem, Sauternes</i> Sauvignon Blanc & Sémillon	75CL	3000

## Vins Blancs Italiens

Roceno Grillo - I.G.P.   2018 <i>Sibilliana, Sicile</i> Grillo	75CL	52
Pinot Grigio - 2019 <i>Istituto Agrario, San Michele All'Adige</i> Pinot Gris	75CL	68
Sauvignon - A.O.P.   2016 <i>Istituto Agrario, San Michele All'Adige</i> Sauvignon	75CL	68
Arneis Langhe - D.O.C.   2017 <i>Cordero di Montezemolo</i> Arneis	75CL	68
Roero Arneis - D.O.C.G.   2011 <i>Agricola Bel Colle, Verduno</i> Arneis	75CL	75

# Les Vins

## Vins Blancs Suisses

Château du Châtelard - A.O.C.   2016 <i>Patrick Fonjallaz, Montreux, Lavaux Chasselas</i>	70CL	49
Chardonnay Romand - A.O.C.   2019 <i>Michel &amp; Jean-François Dizerens, Lutry, Lavaux Chardonnay</i>	75CL	52
St-Saphorin Le Louchy - A.O.C.   2020 <i>Cave des Rois, Marco &amp; François Grognez, Villeneuve, Lavaux Chasselas</i>	70CL	54
Champ Noé - A.O.C.   2020 <i>Jean-Luc Blondel, Villette, Lavaux Chasselas</i>	70CL	56
Coup de l'Etrier - A.O.C.   2017 <i>Jean &amp; Pierre Testuz, Epesses, Lavaux Chasselas</i>	70CL	64
L'Arpège - Grand Cru A.O.C.   2018 <i>Domaine Blondel, Calamin, Lavaux Chasselas</i>	70CL	68
Epesses - A.O.C.   2014 <i>Blaise Duboux, Epesses, Lavaux Chasselas</i>	70CL	75
Les Murailles - A.O.C.   2017 <i>Badoux vins, Aigle, Chablais Chasselas</i>	70CL	75
Château Maison Blanche - Grand Cru A.O.C.   2015 <i>Jean-Daniel Suardet, Yverne, Chablais Chasselas</i>	75CL	78
Petite Arvine - Terre Natale - A.O.C.   2019 <i>Vogel Vins SA, Grandvaux, Valais Petite Arvine</i>	75CL	70
Torpa - A.O.C.   2011 <i>Cave des Cailles, Cédric Flaction, Saint-Pierre-de-Clages, Valais Païen &amp; Marsanne</i>	75CL	105
Païen - A.O.C.   2012 <i>Cave des Cailles, Cédric Flaction, Saint-Pierre-de-Clages, Valais Savagnin</i>	75CL	127

## Vins Rouges Suisses

Vignefol - Vin de Pays   2019 <i>Michel &amp; Jean-François Dizerens, Lutry Gamaret, Garanoir, Syrah &amp; Merlot</i>	75CL	52
Jupiter - Grand Cru A.O.C.   2018 <i>Patrick Fonjallaz, Dézaley, Lavaux Pinot Noir</i>	70CL	68
Ambroisie - Grand Cru A.O.C.   2018 <i>Christophe Chappuis, Dézaley, Lavaux Pinot Noir</i>	70CL	78
La Pressée - A.O.C.   2019 <i>Domaine Louis Bovard, Epesses, Lavaux Pinot Noir &amp; Merlot</i>	70CL	79
Cuvée Louis - A.O.C.   2015 <i>Domaine Louis Bovard, Saint-Saphorin, Lavaux Pinot Noir, Merlot &amp; Syrah</i>	70CL	89
Réserve de la Cour - A.O.C.   2012 <i>Béat-Louis Bujard, Aran-Villette, Lavaux Pinot Noir</i>	75CL	115
Les Rois - A.O.C.   2017 <i>Cave des Rois, Marco &amp; François Grognez, Villeneuve Pinot Noir</i>	75CL	59
Monseigneur - A.O.C.   2019 <i>Badoux vins, Aigle, Chablais Pinot Noir</i>	70CL	70
Gamaret - A.O.C.   2019 <i>La Maison du Lézard, Badoux vins, Aigle, Chablais Gamaret</i>	75CL	65
Dôle du Caveau - 2019 <i>Gregor Kuonen, Salquenen, Valais Pinot Noir &amp; Gamay</i>	70CL	54
Humagne Rouge - A.O.C.   2015 <i>Varone Vins, Philippe Varone, Sion, Valais Humagne Rouge</i>	75CL	85
Cornalin - A.O.C.   2018 <i>Varone Vins, Philippe Varone, Sion, Valais Cornalin</i>	75CL	79
Sherpa - A.O.C.   2016 <i>Cave des Chevaliers, Salquenen, Valais Humagne Rouge &amp; Pinot Noir</i>	75CL	85
Roncaia - A.O.C.   2017 <i>Vinattieri Ticinesi, Ligornetto, Tessin Merlot</i>	75CL	87



# Les Vins

## Vins Rouges Français

La Demoiselle de Sociando-Mallet - 2016 <i>Jean Gautreau, Haut Médoc</i> Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc	75CL	85
Château de Pez - 2012 <i>Maison Louis Roederer, Saint-Estèphe</i> Malbec, Cabernet Sauvignon & Franc, Merlot, Petit Verdot	75CL	145
Château Paveil de Luze - Cru Bourgeois   2016 <i>Famille de Luze, Margaux</i> Cabernet Sauvignon & Merlot	75CL	140
Château Luchey-Halde - 2014 <i>Bordeaux Sciences Agro, Pessac-Léognan, Graves</i> Cabernet Sauvignon & Franc, Merlot, Petit Verdot	75CL	105
Château Carbonnieux - Grand Cru Classé   2016 <i>Domaine Perrin &amp; Fils, Pessac-Léognan, Graves</i> Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	75CL	138
Château Cheval Blanc - 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé   1992 <i>Domaine Fourcaud-Laussac, Saint-Émilion</i> Merlot & Cabernet Franc	75CL	2400
Château de Ricaud - Bordeaux Sup.   2012 <i>Domaine Alain Thienot, Cadillac</i> Merlot & Cabernet Franc	75CL	52
Gigondas Terrasses de Montmirail - 2019 <i>Alain Jaume, Gigondas, Côtes du Rhône</i> Grenache, Syrah & Mourvèdre	75CL	95
Côte Rôtie La Germinie - 2012 <i>Domaine Duclaux, Tupins-Semons, Côtes du Rhône</i> Syrah & Viognier	75CL	157
Santenay - 1 <sup>er</sup> Cru Les Gravières   2015 <i>Domaine Vincent Girardin, Meursault, Bourgogne</i> Pinot Noir	75CL	123
Côte Rôtie La Germinie - 2012 <i>Domaine Duclaux, Tupins-Semons, Côtes du Rhône</i> Syrah & Viognier	75CL	157
Santenay - 1 <sup>er</sup> Cru Les Gravières   2015 <i>Domaine Vincent Girardin, Meursault, Bourgogne</i> Pinot Noir	75CL	123

## Vins Rouges Italiens

Rudiae Primitivo Salento - I.G.P.   2019 <i>Vigneti Reale, Lecce, Pouilles</i> Primitivo	75CL	53
Verruzzo - I.G.T.   2018 <i>Di Monteverro, Toscane</i> Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese	75CL	85
Brunello di Montalcino "Fanti" - 2014 <i>Fanti Baldassarre Filippo, Montalcino, Toscane</i> Sangiovese	75CL	140
Castel San Michele Riserva - 2015 <i>Istituto Agrario, San Michele All'Adige, Trentin</i> Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc	75CL	70
Le Roselle - Ripasso Classico Sup.   2018 <i>Domaine Venti, Negrar, Vénétie</i> Corvina, Molinara & Rondinella	75CL	69

## Vins Rouges Étrangers

Duas Quintas - 2017 <i>Maison Louis Roederer, Ramos Pinto, Douro, Portugal</i> Touriga Nacional & Franca	75CL	57
Rioja RB Selección Histórica - 2016 <i>Bodegas Franco-Españolas, Logroño, Espagne</i> Tempranillo	75CL	60
Ojo De Agua - 2019 <i>Dieter Meier, Mendoza, Argentine</i> Malbec	75CL	65